

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Задворная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 09.11.2022 10:08:34

Уникальный программный ключ:

faa404d1aeb2a025b51fa551ee5ddc340496512d

## Аннотация

**учебной дисциплины Б1.В.ДВ.07.01 Плодово-ягодное виноделие  
направлений подготовки бакалавров 19.03.04. «Продукты питания из растительного сырья»**

**Инструкция учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04. «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология бродильных производств и виноделие»**

**Цель изучения курса:** является изучение технологии плодово-ягодных вин, химического состава плодово-ягодного сырья, сырьевых зон плодового виноделия и его специфики, изучение отличительных особенностей приготовления плодовых вин от виноградных.

**Задачи курса** является:

- сформировать у студентов целостное представление о теоретических основах технологии плодовых вин, для организации производства, составления технологических схем и подбора технологического оборудования;
- развить умения проводить расчеты расхода основного и вспомогательного сырья при производстве плодово-ягодных вин на разных стадиях технологического процесса, используя нормативно-техническую документацию

**Основные блоки и темы дисциплины:** Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и перспективы развития отрасли. Сырье для производства плодовых вин. Районы выращивания плодово-ягодного сырья в России, странах СНГ и других странах. Зоны промышленного садоводства. Сырье для производства плодово-ягодных вин и напитков. Характеристика сырья и материалов, используемых в плодово-ягодном виноделии. Транспортирование плодово-ягодного сырья на переработку и подготовка и переработке. Переработка плодов и ягод. Способы переработки плодов и ягод. Плодово-ягодные соки их осветление, подготовка к брожению. Сбраживание плодово-ягодного сусла. Чистые культуры дрожжей для плодово-ягодного виноделия. Обеспечение кондиционности плодово-ягодных вин. Спиртование плодово-ягодных соков. Спиртованные и сброженно-спиртованные соки и их приготовление. Кулажирование при производстве плодово-ягодных вин. Классификация и основные показатели плодово-ягодных вин. Классификация плодово-ягодных вин. Органолептическая характеристика плодово-ягодных вин. Основные показатели химического состава плодово-ягодных вин. 6 Технология плодово-ягодных вин разного типа .Столовые плодово-ягодные вина. Крепкие и десертные плодово-ягодные вина. Технология сидров. Технология плодово-ягодных крепких напитков. Технология крепких плодовых напитков типа кальвадоса и их основные показатели. Болезни, пороки и недостатки плодово-ягодных вин и крепких плодовых напитков. Болезни, пороки и недостатки плодово-ягодных вин и крепких плодовых напитков способы их профилактики, «лечения» и устранения. Утилизация вторичных ресурсов плодово-ягодного виноделия. Утилизация вторичных ресурсов.

**Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.07.01 Плодово-ягодное виноделие входит в перечень дисциплин по выбору вариативной части ОПОП.**

**В результате освоения дисциплины у обучающегося формируются следующие компетенции (или их элементы), предусмотренные ФГОС ВО:**

**ПК-1.** Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.

**ПК-3.** Способен владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

**ПК-9.** Способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**ПК-1.**

**знать:** сущность и значение профессиональной периодики.

**уметь:** посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли.

**владеть:** навыками работы с публикациями в профессиональной периодике.

Дисциплина Б1.В.ДВ.07.02 Техника и технология минизаводов изучается посредством лекций, практические навыки приобретаются в ходе практических и семинарских работ, самостоятельной работы, которые предусмотрены во всех разделах программы.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

**Вид промежуточной аттестации:** зачет.

Разработчик:

доцент, канд техн. наук \_\_\_\_\_

С.А. Гишева

Зав. выпускающей кафедрой  
по направлению \_\_\_\_\_

Х.Р. Сиюхов

