

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 05.09.2025 09:19:46

Уникальный идентификатор документа

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

рабочей программой учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.07.01 Плодово-ягодное виноделие"

направления подготовки бакалавров "19.03.02 Продукты питания из растительного сырья"

профиль подготовки "Технология бродильных производств и виноделие"

программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины "Плодово-ягодное виноделие" является: 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 изучения учебной дисциплины:

-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

Раздел дисциплины
Раздел 1 Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и перспективы развития отрасли. Тема 1. Введение. Цели и задачи дисциплины. История плодово-ягодного виноделия и его современное состояние. Тема 2. Сырье для производства плодовых вин. Районы выращивания плодово-ягодного сырья в России, странах СНГ и других странах. Зоны промышленного садоводства.
Раздел 2 Сырье для производства плодово-ягодных вин и напитков. Тема 3. Характеристика сырья и материалов, используемых в плодово-ягодном виноделии. Тема 4. Транспортирование плодово-ягодного сырья на переработку и подготовка и переработке.
Раздел 3 Переработка плодов и ягод. Тема 5. Способы переработки плодов и ягод. Тема 6. Плодово-ягодные соки их осветление, подготовка к брожению. Тема 7. Сбраживание плодово-ягодного сусла. Чистые культуры дрожжей для плодово-ягодного виноделия.
Раздел 4 Обеспечение кондиционности плодово-ягодных вин Тема 8. Спиртование плодово-ягодных соков. Спиртованные и сброженно-спирто-ванные соки и их приготовление. Тема 9. Купажирование при производстве плодово-ягодных вин.
Раздел 5 Классификация и основные показатели плодово-ягодных вин Тема 10. Классификация плодово-ягодных вин. Тема 11. Органолептическая характеристика плодово-ягодных вин. Основные показатели химического состава плодово-ягодных вин.
Раздел 6 Технология плодово-ягодных вин разного типа Тема 12. Столовые плодово-ягодные вина. Тема 13. Крепкие и десертные плодово-ягодные вина. Тема 14. Технология сидров.
Раздел 7 Технология плодово-ягодных крепких напитков Тема 15. Технология крепких плодовых напитков типа кальвадоса и их основные показатели
Раздел 8 Болезни, пороки и недостатки плодово-ягодных вин и крепких плодовых напитков Тема 16. Болезни, пороки и недостатки плодово-ягодных вин и крепких плодовых напитков способы их профилактики, «лечения» и устранения
Раздел 9 Утилизация вторичных ресурсов плодово-ягодного виноделия Тема 17. Утилизация вторичных ресурсов.
Промежуточная аттестация-зачет

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Плодово-ягодное виноделие» входит в перечень дисциплин по выбору вариативной части ОПОП.

Дисциплина «Плодово-ягодное виноделие» базируется на знаниях, умениях и навыках,



приобретенных студентами при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин, предусмотренных государственным образовательным стандартом по направлению подготовки дипломированного специалиста «Производство продуктов питания из растительного сырья». Курс преподается после освоения следующих дисциплин:

- введение в технологию продуктов питания;
- общая технология отрасли;
- технология отрасли;
- химия отрасли;
- системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- методы исследования свойств сырья и продуктов питания;
- технологическое оборудование;

усвоение которых необходимо для успешного изучения данной дисциплины.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-4: Способен участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств.		
ПКУВ-4.1 Способен пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья		
способы разработки проектов строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;-основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях	использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов осуществлять сбор и анализ исходных данных для расчета и проектирования;- проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов пищевой продукции;участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;	принципами составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции -методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		
ОПК-3.2 Способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства, продукции сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов повышение производительности труда		
различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства.	знаниями по разработке и повышению эффективности технологического процесса производства.
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		
ОПК-3.1 Готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья		
инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного	разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса	знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного



технологического оборудования, и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расходов сырья, материалов, энергоресурсов повышение производительности труда	технологического оборудования и приборов.
--	--	---

Дисциплина "Плодово-ягодное виноделие" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 04.09.2025	Гишева Сима Аслановна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 04.09.2025	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 04.09.2025	Сиюхов Хазрет Русланович

