Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 11.11.2026 14:26:39
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

рабочей программы 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 дисциплины.

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:

-сформироватьу 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:

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 технологического оборудования, и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расходов сырья, материалов, энергоресурсов повышение производительности труда	знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.
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.

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 еденицы.

Вид промежуточной аттестации: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 08.09.2024	Гишева Сима Аслановна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 25.09.2024	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 25.09.2024	Сиюхов Хазрет Русланович