

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.17 Технология виноделия

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

По профилю «Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация выпускника БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра ОПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Оборудования пищевых производств»

1.Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология виноделия» являются:

- а) формирование системы предметных знаний по общей технологии виноделия;
- б) знакомство с основными технологическими параметрами, характеризующими протекание основных процессов и качество готовых виноматериалов;
- в) освоение методов и средств теххимического контроля процессов виноделия;
- г) формирование и развитие навыков в принятии самостоятельных решений при выборе, разработке, проектировании и эксплуатации технологической линии производства и переработки вина, в том числе необходимого оборудования, приборов и средств транспорта.

2. Содержание дисциплины «Технология виноделия»:

Общие сведения о вине

Виноград как сырье в виноделии

Переработка винограда, обработка мезги и сусла.

Брожение сусла и мезги.

Выдержка виноматериалов. Осветление и стабилизация вин.

Обеспечение кондиционности вин .

Розлив вина.

Болезни, пороки и недостатки вина.

Органолептический анализ вина.

Технология натуральных вин.

Технология специальных вин. Специальные сухие и крепкие вина.

Технология полудесертных, десертных и ликерных вин.

Технология ароматизированных вин.

Технология вин, пересыщенных диоксидом углерода .

Технология плодово-ягодных вин.

Технология безалкогольных продуктов переработки винограда. Виноградный сок.

Соковые концентраты. Сушеный виноград .

Технология продуктов переработки вторичного сырья винодельческой промышленности .

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) понятия: сбор, доставка и техническая оценка винограда, сепажирование, купажирование, эгализация, ассамблирование, дебурбаж, оклейка, бентонит, болезни, пороки и недостатки вина, мацерация, портвейнизация, мадеризация, хересование, шампанизация, игристые и пенные свойства, ремюаж, дегоржаж, трансвазия.
- б) существующие в отечественной и мировой практике общие и специальные приемы производства винодельческой продукции;
- в) теоретические и практические сведения о влиянии основных параметров технологических процессов на выход и качество виноматериалов.

2) Уметь:

- а) применять основные методы анализа, принятые в виноделии, для определения технологических характеристик сырья, полуфабрикатов и виноматериалов;
 - б) разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов виноделия
путем подбора оптимальных способов и условий обработки виноматериалов и обеспечения кондиционности вин;
 - в) использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;
 - г) осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;
 - д) организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения.
- 3) Владеть:
- а) применением специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
 - б) проведения стандартных испытаний по определению физико-химических показателей свойств сырья, полуфабрикатов и готовых виноматериалов;
 - в) прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования;
 - г) осуществления теххимического контроля процесса виноделия.

Зав.каф. ОПП



Николаев А.Н.