

Б1.В.ДВ.1.2 «Технология виноделия и соков»

1. Цель, задачи дисциплины

Целью дисциплины является изучение основ общей технологии виноделия, общих принципах и закономерностях роста и развития микроорганизмов, применяемых при производстве продуктов из винограда.

Задачами дисциплины является изучение:

- технологических процессов и схем по производству и переработке продуктов виноделия, параметров технологических режимов, а также промышленные разработки технологий, представленных в комплексе, и внедрение их в производство;
- потерь продукции на всех стадиях производства, снижающих выход готового продукта, в особенности в виноделии;
- условий и основ приемки и переработки на винодельческих и других предприятиях.

2. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-1	способностью и готовностью к разработке современных технологий для приемки, транспортирования и хранения зерновой и плодоовощной продукции, обеспечивающих энергоресурсосбережение, сокращение потерь и сохранение качества растительного сырья	знать: современные технологии для приемки, транспортирования и хранения зерновой и плодоовощной продукции, обеспечивающих энергоресурсосбережение, сокращение потерь и сохранение качества растительного сырья уметь: разрабатывать современные технологии для приемки, транспортирования и хранения зерновой и плодоовощной продукции, обеспечивающих энергоресурсосбережение, сокращение потерь и сохранение качества растительного сырья владеть навыками: транспортирования и хранения зерновой и плодоовощной продукции, обеспечивающих энергоресурсосбережение, сокращение потерь и сохранение качества растительного сырья
ПК-2	способностью и готовностью к разработке технологий для приемки и применения новых видов сырья, в том числе и вторичного сырья зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, винодельческой, плодоовощной, пищевых концентратной	знать: технологию для приемки и применения новых видов сырья, в том числе и вторичного сырья зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, винодельческой, плодоовощной, пищевых концентратной отраслей, быстрозамороженной продукции уметь: разрабатывать технологию для приемки и применения новых видов

	отраслей, быстрозамороженной продукции	сырья, в том числе и вторичного сырья зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, винодельческой, плодоовощной, пищеконцентратной отраслей, быстрозамороженной продукции владеть навыками: применения новых видов сырья, в том числе и вторичного сырья зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, винодельческой, плодоовощной, пищеконцентратной отраслей, быстрозамороженной продукции
ПК-3	способностью и готовностью к разработке и совершенствованию существующих технологий производства продукции зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, винодельческой, плодоовощной, пивоваренной, ликероводочной, пищеконцентратной отраслей	знать: существующие технологии производства продукции зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, винодельческой, плодоовощной, пивоваренной, ликероводочной, пищеконцентратной отраслей уметь: разрабатывать технологию производства продукции зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, винодельческой, плодоовощной, пивоваренной, ликероводочной, пищеконцентратной отраслей владеть навыками: совершенствования технологий производства продукции зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, винодельческой, плодоовощной, пивоваренной, ликероводочной, пищеконцентратной отраслей

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология виноделия и соков» является дисциплиной по выбору, включенных в учебный план направления подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, направленность «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Технология виноделия.

Тема 1. Технология виноградных вин.

Тема 2. Технология шампанских вин

Тема 3. Технология плодово-ягодных вин.

Тема 4. Болезни, пороки и недостатки вин.

Раздел 2. Технология соков.

Тема 5. Технология плодовых соков.

Тема 6. Технология овощных соков.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по ОФО (ЗФО):

1. Контактная работа 24(12) часов в том числе:

лекции -12(6) часов, практических занятий – 12(6) часов, лабораторных занятий 0(0) часов;

2. Самостоятельная работа 84(96) часов, в том числе на подготовку к промежуточной аттестации 5(5) часов.

Аттестация – зачёт.