

Шифр, наименование образовательной программы
 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
 уровень профессионального образования – магистр
 Программа – Биотехнология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

АННОТАЦИЯ
 рабочей программы дисциплины

М2.ДВ3.1 Технология плодовых и ягодных вин из регионального сырья

шифр и наименование дисциплины по учебному плану

по выбору

статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

заочная

форма обучения - очная, заочная, очно-заочная

Составитель аннотации – Севодин В.П., к.х.н., доцент кафедры БТ
 ФИО разработчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	Цель изучения дисциплины – ознакомление студентов с современными сведениями по производству плодовых и ягодных вин и винных напитков из сырья Западно-Сибирского региона
Содержание дисциплины <i>(основные темы, разделы, модули)</i>	Модуль 1. Химический состав и технологические особенности плодово-ягодного сырья. Модуль 2. Технология производства виноматериалов и винных напитков из плодово-ягодного сырья. Модуль 3. Технология специальных винных напитков
Формируемые компетенции	ПК-3 – способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности; ПК-6 – способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья; ПК-7 – свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (в соответствии с магистерской программой)
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Органическая химия. Биохимия. Химия отрасли. Физико-химические методы анализа
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	знать: особенности химического состава потенциального плодово-ягодного сырья для производства винных напитков на его основе; уметь: применять современные ферментные препараты, перспективные штаммы дрожжей, а также вспомогательные средства для производства винных напитков из плодово-ягодного сырья, правильно подобрать технологические машины и основные аппараты для организации технологического процесса; владеть: методами анализа и контроля за протеканием процессов брожения, отстаивания и осветления винных напитков и виноматериалов.

Образовательные технологии	Интерактивные формы обучения: проблемные лекции, регламентированная дискуссия, исследовательский метод, посещение садоводческих хозяйств и научно-исследовательских организаций садоводства
Формы текущего контроля успеваемости <i>(контрольная, работа, коллоквиум, тест и т.п.)</i>	Контрольная работа, коллоквиум
Форма промежуточной аттестации <i>(экзамен, зачет)</i>	Зачёт

Зав. кафедрой _____ БТ
название кафедры



Кошелев Ю.А.