



**Дисципліна вільного  
вибору здобувача  
Освітній ступінь –  
бакалавр  
Спеціальність –  
201 Агрономія  
Освітня програма  
«Агрономія»**



## **АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ «Технологія бродильних виробництв»**



**Кількість кредитів ECTS – 3,  
курс – 3, семестр – 6, лекції – 22 год.,  
практичні заняття – 22 год.,  
самостійна робота – 46 год.,  
форма контролю – залік**

**Лектор: Карашук Геннадій Васильович,  
кандидат сільськогосподарських наук, Ph.D.,  
доцент кафедри технологій переробки та  
зберігання с.-г. продукції.**



**Кафедра технологій  
переробки та  
зберігання с.-г.  
продукції**



- Вивчення даної дисципліни дозволяє одержати знання щодо технології бродильних виробництв, вивчення властивостей сировини та допоміжних матеріалів, характеристики приміщень та технологічних ємностей, набуття навичок у вивченні технологічних операцій при виробництві солоду, вина, спирту, горілок та лікєро-горілочаних напоїв, коньяку. Відповідно набуття знань щодо вивчення загальної характеристики бродильних виробництв, сировини, основних та допоміжних матеріалів, технологічних операцій виробництва солоду, вина, спирту, горілок і лікєро-горілочаних напоїв, вин та коньяку є важливим для формування компетентностей висококваліфікованих фахівців в галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство».



- **Метою дисципліни** є формування у майбутніх бакалаврів здатності використовувати знання щодо технології виробництва солоду, вина, спирту, горілок та лікєро-горілочаних напоїв, коньяку, що пов'язано з їх майбутньою професійною діяльністю.
- **Завдання вивчення дисципліни:**
- вивчення загальної характеристики бродильних виробництв;
- вивчення властивостей сировини та допоміжних матеріалів;
- вивчення характеристики приміщень та технологічних ємностей;
- оволодіння технологією виготовлення солоду, вина, спирту, горілок і лікєро-горілочаних напоїв, вин та коньяку.



## КОМПЕТЕНТНОСТІ ЗДОБУВАЧА, СФОРМОВАНІ В РЕЗУЛЬТАТІ ВИВЧЕННЯ КУРСУ:

- **ЗНАТИ:** загальну характеристику бродильних виробництв; класифікацію та характеристику приміщень і технологічних ємностей; основні технологічні операції при приготуванні солоду, вина, спирту, горілок і лікєро-горілочаних напоїв, вин та коньяку.
- **ВМІТИ:** виконувати технологічні розрахунки щодо виходу основного та побічного продукту, витрат сировини, води, допоміжних матеріалів та інших технологічних характеристик відповідних технологій; проводити оцінку якості готового продукту.



## ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ:

- Тема 1. Загальна характеристика бродильних виробництв.
- Тема 2. Вивчення властивостей сировини та допоміжних матеріалів.
- Тема 3. Виробничі приміщення та технологічні ємності бродильних виробництв.
- Тема 4. Технологія солоду.
- Тема 5. Технологія виробництва пива.
- Тема 6. Технологія спирту.
- Тема 7. Технологія виробництва горілок і лікєро-горілочаних напоїв.
- Тема 8. Технологія виробництва вина.
- Тема 9. Коньячне виробництво.
- Тема 10. Оцінка якості готової продукції.



- **Лекції** включають викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, наочні методи навчання, ілюстрування.
- **Практичні заняття** проводяться в лабораторіях лабораторного комплексу кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції і включають обговорення, виконання практичних робіт, аналіз отриманих результатів, дискусії, бесіди, роботи індивідуально і в малих групах тощо, робота з вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень, проведення контролю якості готової продукції.

