



АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ «Технологія переробки винограду»

Дисципліна вільного вибору
здобувача
Освітній ступінь – бакалавр
Спеціальність – 181
Харчові технології



Освітня програма «Харчові технології» Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції

Кількість кредитів ECTS – 3, курс – 4, семестр – 7, форма контролю – залік.

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

Вивчення даної дисципліни дозволяє одержати знання щодо технології виноробства, вивчення властивостей сировини, характеристики приміщень та технологічних ємностей, набуття навичок у вивченні технологічних операцій при переробці винограду, оволодіння методикою виробництва окремих груп вина. Відповідно набуття знань щодо вивчення класифікації виноградних вин та їх харчової цінності, вивчення винограду як сировини для виноробства, характеристики приміщень та технологічних ємностей, основних технологічних операцій при приготуванні вина із винограду, оволодіння технологією виготовлення окремих груп вин є важливим для формування компетентностей висококваліфікованих фахівців в галузі.

Метою дисципліни є формування у майбутніх бакалаврів здатності використовувати знання щодо технології виноробства, вивчення властивостей сировини, характеристики приміщень та технологічних ємностей, набуття навичок у вивченні технологічних операцій при переробці винограду, оволодіння методикою виробництва окремих груп вина, що пов'язано з їх майбутньою професійною діяльністю.

Завдання вивчення дисципліни:

- вивчення класифікації виноградних вин та їх харчової цінності;
- вивчення винограду як сировини для виноробства;
- вивчення характеристики приміщень та технологічних ємностей;
- вивчення основних технологічних операцій при приготуванні вина із винограду;
- оволодіння технологією виготовлення окремих груп вин.

Компетентності здобувача, сформовані в результаті вивчення курсу:

знати: асортимент виноградних вин; характеристику та стандартні показники якості сировини; класифікацію та характеристику приміщень і технологічних ємностей; основні технологічні операції при приготуванні вина з винограду; особливості технології окремих груп вин.

вміти: проводити розрахунки в первинному виноробстві; проводити розрахунок купажів, які враховують один показник складу; проводити розрахунок купажів, які враховують два показники складу; проводити розрахунок купажів, які враховують три показники складу; проводити органолептичну оцінку вина.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Класифікація виноградних вин та їх харчова і біологічна цінність.

Тема 2. Виноград як сировина для виноробства.

Тема 3. Виробничі приміщення та технологічні ємності при переробці винограду.

Тема 4. Технологія видалення сусла із винограду.

Тема 5. Застосування сірчистої кислоти та технологія бродіння виноградного сусла.

Тема 6. Достигання і старіння вина.

Тема 7. Обробка та витримка вин.

Тема 8. Хвороби, вади та недоліки вина.

Тема 9. Органолептичний аналіз вина.

Тема 10. Особливості технології окремих груп вин.

Тема 11. Технологія столових, десертних, міцних і ігристих вин.

Тема 12. Коньячне виробництво.

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 винограду та вина.