**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**«Технология бродильных производств»**

**1.Общая характеристика**.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства и переработки продукции растениеводства.

Разработана на основе требований ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от « 17 » июля 2017 г. № 669).

**2. Требования к результатам освоения.**

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК)**:

Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК-4).

**Индикаторы достижения компетенции:**

Обосновывает и реализует современные технологии в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-4.2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание:* - основных направлений хранения и переработки продукции растениеводства; технологий после­уборочной обработки и хранения растениеводческой продукции

*Умение:* - выбирать наиболее рациональные режимы хранения продукции с учетом ее качества и целевого назначения; подбирать оптимальные режимы переработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции

*Навык*: количественно-качественного учета продукции при хранении и переработке

*Опыт деятельности:* составления плана размещения продукции при хранении; владения основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования

**3. Содержание программы учебной дисциплины**:

Раздел 1«Научные основы технологии бродильных производств». Раздел 2«Общая технологическая схема производства продуктов брожения». Раздел 3«Технология производства этилового спирта». Раздел 4«Особенности химического состава и физических свойств виноградных и плодовых вин. Общая технологическая схема их производства». Раздел 5«Особенности и способы обработки вина в период его созревания и выдержки». Раздел 6«Основы технологии и классификация коньяков». Раздел 7«Технология производства солода». Раздел 8«Технология производства пива».

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачёт.

**5. Разработчик:** к.с.х.н., доцент кафедры земледелия и технологии хранения растениеводческой продукции Пойда В.Б.