Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 13:18:42
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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.