



## АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ «Технологія бродильних виробництв»

Дисципліна вільного вибору  
здобувача  
Освітній ступінь – бакалавр  
Спеціальність – 201  
Агрономія



Освітня програма «Агрономія»

Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції

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.

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.