



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
«Технології бродильних виробництв»  
(назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: *Магістр*

Спеціальність: *181 «Харчові технології»*

Освітньо-наукова програма: *Сенсорний аналіз в харчових технологіях*

Викладач: Ткаченко О.Б. доктор тех. наук, доцент

Кафедра: *Технології вина та сенсорного аналізу*

Профайл викладача:

**Контактна інформація:**

тел: (048) 712-41-80

e-mail: [obtkachenko@gmail.com](mailto:obtkachenko@gmail.com)

### 1. Загальна інформація

Тип дисципліни – *вибіркова*

Мова викладання – *українська*

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на *I курсі у I семестрі*.

Кількість кредитів – *3,0*, годин – *90*

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	30	18	12	-
Самостійна робота, годин	60			

Розклад занять

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Основними завданнями вивчення освітнього компонента «Хімія і біохімія бродильних виробництв» є вивчення: хімічного складу винограду, напівпродуктів його переробки і готового вина; перетворення хімічних речовин в процесі переробки винограду, обробки і витримки виноматеріалів; ролі хімічних речовин винограду і вина в складанні органолептичних показників вин різних типів і їх стабільності; впливу зовнішніх чинників на характер хімічних і біохімічних реакцій в суслі і вині; способів управління технологією за допомогою контролю і стимулювання фізико-хімічних і біохімічних процесів.

### 3. Мета навчальної дисципліни

Мета освітнього компонента «Хімія і біохімія бродильних виробництв» полягає у тому, щоб сформувати у студентів уявлення про хімічний склад винограду і його перетворення в процесі переробки на вино. Для цього в процесі навчання здобувачам повідомляється наступна інформація:

- зведення про хімічний склад винограду, напівпродуктів його переробки і готового вина;
- про перетворення хімічних речовин в процесі переробки винограду, обробки і витримки виноматеріалів;
- про роль хімічних речовин винограду і вина в складанні органолептичних показників вин різних типів і їх стабільності;
- про вплив зовнішніх чинників на характер хімічних і біохімічних реакцій в суслі і вині;
- про способи управління технологією за допомогою контролю і управління фізико-хімічними і біохімічними процесами.

У результаті вивчення освітнього компонента «Хімія і біохімія бродильних виробництв» студент повинен

**знати:** - існуючі залежності хімічним складом і фізико-хімічними показниками винограду і напрямками його технологічного використання;

- суть хімічних і фізико-хімічних процесів в технології первинного і вторинного виноробства;
- вплив технологічних параметрів, використовуваного устаткування і режимів його роботи на склад, якість і стабільність вин;

**вміти:** - володіти сучасними методами контролю технологічних операцій, якості сировини і готової продукції;

