Группа 3 БВТ – специальность 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие
МДК 02.01Технология и оборудование винодельческого производства – Шарлай Н.М. – natali121253@mail.ru

Основная литература:

1. Глазунов А.И., Царану И.Н. Технология вин и коньяков. – М.:Агропромиздат, 2017.
2. Валуйко Г.Г. Технология виноградных вин.- Симферополь: Таврида, 2016
3. Виноградов В.А. Оборудование винодельческих заводов. Симферополь, 2015
4. Ковалевский К.А. и др. Технология и техника виноделия. Киев, 2015 г.
5. Справочник по виноделию, изд. 3-е, переработанное и доп. Под редакцией Валуйко Г.Г., Косюры В.Т. – Симферополь: «Таврида», 2016.

17.09.21, 18.09.2021 (12 часов)

МДК 02.01 Практика (УП 02)

Тема: **Ознакомление с технологией, особенностями, режимами и оборудованием при производстве белых столовых вин.**

Задание на дом:

1. Ознакомиться с особенностями технологии и режимами производства белых столовых вин.

2. Ознакомиться с видами технологического оборудования, применяемого для производства белых столовых вин.

3. Ознакомиться с техникой выполнения операций, основными режимами;

4. Практическое выполнение работ по переработке винограда на белые столовые виноматериалы.

5. Написать отчет.

Рекомендации по составлению отчета*:*

В отчете отразить:

- процессуально-технологическую схему переработки винограда;
- характеристику основных технологических операций (приемка винограда, дробление, стекание, прессование, осветление сусла, снятие его с суслового осадка), отразив в таблице 1

Таблица 1 – Характеристика основных технологических операций

Наименование технологической операции	*Цель технологической операции*	*Оборудование (марка) его изображение*	*Режимы*	*Техника выполнения*

Допускается выполнение данного вопроса и в форме текста, но с указанием всех необходимых составляющих технологических операций (ее наименование, цель, краткое описание, основные технологические режимы, используемое технологическое оборудование).