

### **Профиль: «Технология бродильных производств и виноделие»**

Кафедра технологий бродильных производств и виноделия проводит обучение по направлению подготовки «Технология бродильных производств и виноделия», включая три специализации:

1. Технология пива и безалкогольных напитков
2. Технология виноделия
3. Технология органических кислот, растворителей, дрожжей, этанола и продуктов его переработки

Наряду с основными технологическими курсами такими, как «Технология отрасли» и «Химия отрасли», в учебный план направления подготовки входят актуальные современные дисциплины «маркетинг», «использование вторичных ресурсов, отходов производства и охрана окружающей среды», «метрология, стандартизация и сертификация», «автоматизированные системы проектирования».

В учебном процессе кафедра использует активные формы обучения, в том числе деловые игры, ситуационные задачи, программы выполнения чертежей, графиков и таблиц на компьютере.

Виды профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая
- организационно-управленческая
- научно-исследовательская, проектная

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются хлеб, кондитерские и макаронные изделия, дрожжи, пищевые добавки, а также технологические процессы их получения и оборудование, нормативно-техническая документация, методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции. В процессе специализации выпускник изучает и осваивает общую технологию отрасли, химию отрасли, технологию отрасли, технологическое оборудование, проектирование предприятий отрасли и промышленное строительство.

Выпускники этого направления могут работать не только на предприятиях отрасли, но и в налоговых и таможенных инспекциях, специалистами оп винам (Сомелье) в сфере общественного питания, специалистами по закупке и продаже вин в специализированных фирмах. Будущие специалисты изучают и осваивают: общую технологию бродильных производств, общую технологию специальных вин, химию вина, технологию товарного и безалкогольного производства, методы контроля качества

продукции.

**Присваивается квалификация - Бакалавр**