

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет
Кафедра садоводства, защиты растений и экологии

УТВЕРЖДАЮ
/И.о. декана аграрно-
технологического факультета
А.В. Димогло
« 23 » 09 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине ФТД.В.01 «Технология коньячного производства»

на 2022-2023 учебный год

Направление 4.35.04.05 «Садоводство»

Профиль программы магистратуры «Технология производства продукции
плодоводства и виноградарства»

Квалификация – магистр

Форма обучения – очная

2022 ГОД НАБОРА

Рабочая программа дисциплины «Технология коньячного производства» разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта ВО по направлению подготовки 4.35.04.05 «Садоводство» и основной профессиональной образовательной программы (учебного плана) по профилю программы магистратуры «Технология производства продукции плодового и виноградарства».

Составитель рабочей программы

Составитель рабочей программы

Доцент кафедры садоводства
защиты растений и экологии, доцент, к.с.-х.н.

Е.Ф. Гинда

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры садоводства
защиты растений и экологии

« 22 » 09 2022 г., протокол № 2

Зав. кафедры-разработчика

« 22 » 09 2022 г.

О.В. Антюхова

Зав. выпускающей кафедрой садоводства
защиты растений и экологии

« 22 » 09 2022 г.

О.В. Антюхова

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология коньячного производства» являются освоение студентами теоретических и практических знаний в области коньячного производства для производственно-технологической профессиональной деятельности, приобретение знаний, умений и навыков приготовления коньяков и других спиртных напитков из винограда.

Задачами освоения дисциплины «Технология коньячного производства» являются:

- ознакомить обучающихся с сортами винограда, используемыми для коньячного производства, с приемами приготовления коньячных виноматериалов, с различными способами дистилляции коньячных виноматериалов, с физическими, химическими и биохимическими процессами, происходящими при выдержке коньячных спиртов в дубовых бочках;
- показать роль древесины в формировании вкуса и букета коньяков;
- научить приемам расчета и составления купажей для коньяков;
- ознакомить с основными приемами обработки коньяков с целью стабилизации к различным видам помутнений.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина ФТД.В.01 «Технология коньячного производства» относится к Блоку дисциплин факультативной части, формируемой участниками образовательных отношений, основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров по направлению 4.35.04.05 «Садоводство», профилю «Технология производства продукции плодового садоводства и виноградарства».

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на формирование компетенций приведенных в таблице ниже

| Категория (группа) компетенций | Код и наименование | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции |
|---|---|--|
| <i>Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения</i> | | |
| Не предусмотрено | ПК-3. Способен применить современные технологии переработки садоводства | ИД-1 ПК-3 Знает основные технологии и специальные технологические приемы производства продукции садоводства ИД-2 ПК-3 Умеет организовывать и проводить исследования и эксперименты в области совершенствования технологии продукции садоводства |

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости в з.е./часах по видам аудиторной и самостоятельной работы студентов по семестрам:

| Семестр | Трудоемкость, з.е./часы | Количество часов | | | | | Форма контроля |
|---------|----------------------------|------------------|------------|------------------------------|------------------------------|--------------------------------|----------------|
| | | В том числе | | | | | |
| | | Аудиторных | | | | Самостоятельная Работа (СР) | |
| | | Всего | Лекций (Л) | Практических занятий (ПЗ) | Лабораторных занятий (ЛЗ) | | |
| 2 | 2/72 | 48 | 18 | 30 | - | 24 | зачет |
| Итого: | 2/72 | 48 | 18 | 30 | - | 24 | зачет |

4.2. Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

| № раздела | Наименование разделов | Количество часов | | | | |
|--------------|--|------------------|-------------------|-----------|----|-----------|
| | | Всего | Аудиторная работа | | | СР |
| | | | Л | ПЗ | ЛЗ | |
| 1 | Основы коньячного производства | 4 | 4 | - | - | - |
| 2 | Технология производства коньячных виноматериалов и выдержка коньячных спиртов | 14 | 2 | 6 | - | 6 |
| 3 | Процессы, проходящие при выдержке коньячных спиртов | 8 | 2 | - | - | 6 |
| 4 | Приготовление коньяков, техника выполнения коньячных купажей и обработка купажей | 32 | 8 | 20 | - | 4 |
| 5 | Крепкие напитки из винограда, производимые в других странах | 14 | 2 | 4 | - | 8 |
| Итого: | | 72 | 18 | 30 | - | 24 |

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

Лекции

| № п/п | Номер раздела дисциплины | Объем часов | Тема лекции | Учебно- наглядные пособия |
|--|-----------------------------|----------------|---|---------------------------------|
| Основы коньячного производства | | | | |
| 1 | 1 | 4 | Определение коньяка и история создания коньяка. Классификация коньяков и предъявляемые к ним требования | Слайды |
| Итого по разделу часов: | | 4 | | |
| Технология производства коньячных виноматериалов и выдержка коньячных спиртов. | | | | |

| Процессы, проходящие при выдержке коньячных спиртов | | | | |
|--|-----|----|---|--------|
| 2 | 2-3 | 4 | Технология производства коньячных виноматериалов | Слайды |
| Итого по разделу часов: | | 4 | | |
| Приготовление коньяков, техника выполнения коньячных купажей и обработка купажей | | | | |
| 3 | 4 | 4 | Технологическая схема производства коньяка | Слайды |
| 4 | 4 | 4 | Перегонные аппараты и особенности их конструкции | Слайды |
| Итого по разделу часов: | | 8 | | |
| Крепкие напитки из винограда, производимые в других странах | | | | |
| 5 | 5 | 2 | Производство крепких напитков из винограда, производимых в других странах | Слайды |
| Итого по разделу часов: | | 2 | | |
| ИТОГО: | | 18 | | |

Практические занятия

| № п/п | Номер раздела дисциплины | Объем часов | Темы практических занятий | Учебно-наглядные пособия |
|---|--------------------------|-------------|--|--------------------------|
| Технология производства коньячных виноматериалов и выдержка коньячных спиртов | | | | |
| 1 | 2 | 2 | Ознакомление с технологической инструкцией по получению коньячных спиртов. | Методические материалы |
| 2 | 2 | 4 | Расчет продуктов при производстве коньячных виноматериалов | Методические материалы |
| Итого по разделу часов: | | 6 | | |
| Раздел Приготовление коньяков, техника выполнения коньячных купажей и обработка купажей | | | | |
| 3 | 4 | 4 | Расчет продуктов при производстве коньяка | Методические материалы |
| 4 | 4 | 4 | Расчет необходимого количества купажных материалов | Методические материалы |
| 5 | 4 | 2 | Расчет потерь при выдержке спиртов в цистернах для коньяка три звездочки | Методические материалы |
| 6 | 4 | 4 | Расчет потерь при выдержке спиртов в бочках для коньяка четыре звездочки | Методические материалы |
| 7 | 4 | 2 | Расчет потерь при выдержке спиртов в бочках для коньяка пять звездочек и КВ | Методические материалы |
| 8 | 4 | 2 | Расчет потерь при выдержке спиртов в бочках для коньяка КВВК и КС | Методические материалы |
| 9 | 4 | 2 | Расчет количества свежеперегнанного спирта для приготовления всех марок коньяков (дал б.с) | Методические указания |

| | | | |
|--|----|---|--|
| Итого по разделу часов: | 20 | | |
| Крепкие напитки из винограда, производимые в других странах. | | | |
| 10 | 5 | 4 | Органолептическая оценка коньяка ГОСТ 32051-2013 Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа. Методические материалы |
| Итого по разделу часов: | 4 | | |
| ИТОГО: | 30 | | |

Самостоятельная работа обучающегося

| Раздел дисциплины | № п/п | Тема и вид самостоятельной работы обучающегося | Трудоемкость (в часах) |
|--|-------|--|------------------------|
| Технология производства коньячных виноматериалов и выдержка коньячных спиртов | | | |
| Раздел 2 | 1. | Технологическая инструкция по приготовлению коньячных виноматериалов (ИДЛ) | 2 |
| | 2. | Технологическая инструкция по дистилляции коньячных виноматериалов (ИДЛ) | 2 |
| | 3. | Технологическая инструкция по выдержке коньячных спиртов (ИДЛ) | 2 |
| Итого по разделу часов | | | 6 |
| Процессы, проходящие при выдержке коньячных спиртов | | | |
| Раздел 3 | 1. | Коньячные спирты, коньяки и нормативы их потерь (ИДЛ) | 2 |
| | 2. | Летучие компоненты виноградного спирта. Факторы, влияющие на характер перехода летучих компонентов при дистилляции (ИДЛ) | 2 |
| | 3. | Влияние способа нагрева перегонного аппарата на состав и качество коньячных спиртов (ИДЛ) | 2 |
| Итого по разделу часов | | | 6 |
| Приготовление коньяков, техника выполнения коньячных купажей и обработка купажей | | | |
| Раздел 4 | 1. | Руководство по эксплуатации аппаратов для перегонки виноматериалов на коньячный спирт (ИДЛ) | 4 |
| Итого по разделу часов | | | 4 |
| Крепкие напитки из винограда, производимые в других странах | | | |
| Раздел 5 | 1. | Технология крепких напитков из виноградного спирта. Бренди. Арманьяк. Ракия. Граппа (ИДЛ) | 8 |
| Итого по разделу часов | | | 8 |
| ИТОГО: | | | 24 |

Примечание: ИДЛ - изучение дополнительной литературы.

Вид занятия: лекция, практическая работа, самостоятельная работа.

Учебно-наглядные пособия: слайды, методические материалы.

5. Примерная тематика курсовых проектов (работ).

Разработка курсового проекта (работы) учебным планом не предусмотрена.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Обеспеченность обучающихся учебниками, учебными пособиями

| № п\п | Наименование учебника, учебного пособия | Автор | Год издания | Кол-во экземпляров | Электронная версия | Место размещения электронной версии |
|--|--|-------------------------------|-------------|--------------------|--------------------|-------------------------------------|
| Основная литература | | | | | | |
| 1. | Технология переработки винограда | Шольц Е.П., Пономарев В.Ф. | 1990 | 2 | | |
| 2. | Основы виноделия | Косюра В.Т. | 2004 | 1 | | |
| Дополнительная литература | | | | | | |
| 1. | Технологические инструкции и нормативные материалы по производству коньячной продукции | | 1998 | | + | кафедра СЗРиЭ |
| Итого по дисциплине: % печатных изданий – 66,7; % электронных – 33,3. | | | | | | |

6.2. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Программы статистической обработки данных STRAZ, STAT.

КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск; информационные справочные и поисковые системы Rambler, Yandex, Goole.

6.3. Методические указания и материалы по видам занятий

1. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Технология коньячного производства» предназначены для студентов по направлению подготовки 4.35.04.05 «Садоводство», утвержденные НМС ПГУ им. Т.Г. Шевченко 20 мая 2020 г., протокол № 9.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекционные и практические занятия проводятся в аудитории № 28, где при необходимости устанавливается оснащение мультимедийным проектором, а также компьютерный кабинет № 24.

Имеется фильмотека и авторские презентации по дисциплине на электронных носителях.

8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины:

Все виды учебных работ должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные программой обучения. Не допускать пропусков лекций и ПЗ, так как каждое последующее занятие базируется на знаниях, полученных на предыдущем занятии. На ПЗ необходимо делать зарисовки различных органов куста винограда. Необходимо ежедневно после занятий прочитать тот материал, который был получен на лекциях и ПЗ. Текущая аттестация проводится на каждом аудиторном занятии. Формы и методы текущего контроля: устное выборочное собеседование, письменные контрольные работы (тесты), проверка и оценка выполнения лабораторных заданий и др.

Работа на лекции - первый важный шаг к уяснению учебного материала, поэтому при изучении дисциплины следует обратить особое внимание на конспектирование лекционного материала. От умения эффективно воспринимать, а затем и усваивать подаваемый лектором материал во многом зависит успех обучения. Умение слушать и адекватно реагировать на

получаемую информацию важно и при работе по организации того или иного процесса, при проведении различного рода семинаров, собраний, конференций и т.д.

В качестве методической рекомендации для улучшения процесса усвоения лекции может выступать план лекции. Основные его моменты заключаются в следующем.

1. Выделение основных положений. Нельзя запомнить абсолютно все, что говорит лектор. Однако можно и нужно запомнить его основные мысли. Лектор специально выделяет основные положения своей лекции и разъясняет их, но часто это приходится делать самостоятельно самому слушателю.

Для выделения основных положений в лекции необходимо обращать внимание на вводные фразы, используемые лектором для перехода к новым положениям (разделам) лекции.

2. Поэтический анализ и обобщение. Во время лекции преподавателя необходимо периодически анализировать и обобщать положения, раскрываемые в его лекции. Подходящим моментом для этого является заявление лектора (возможно, стандартной фразой, например, «далее», «итак», «таким образом», «следовательно» и т.д.) о том, что он переходит к другому вопросу.

3. Постоянная готовность слушать лекцию до конца. Когда известно, что предстоит выслушать длинную лекцию, возникает соблазн заранее решить, что ее слушать не стоит. Если так и происходит, то внимание студента сознательно переключается на что-то другое, а сам учащийся старается убедить себя в том, что данная лекция действительно не заслуживает его внимания. В других случаях студент некоторое время внимательно относится к прослушиванию лекционного материала, а затем, решив, что он не представляет для него особого интереса, отвлекается. В связи с этим предлагается следующая рекомендация - нельзя делать преждевременной оценки лекции, надо приучить себя внимательно выслушивать до конца любую лекцию, любое выступление.

Аудиторные практические занятия играют важную роль в формировании у студентов требуемых компетентностей. Главной целью лабораторных занятий является систематизация, закрепление и углубление знаний теоретического характера, полученных на лекциях.

Обучающиеся должны всегда видеть ведущую идею курса и ее связь с практикой. Цель занятий должна быть понятна не только преподавателю, но и студентам. Это придает учебной работе актуальность, утверждает необходимость овладения опытом профессиональной деятельности, связывает ее с практикой жизни.

Практические занятия, включенные в изучение дисциплины «Технология коньячного производства», направлены на формирование у обучающихся практических навыков анализа технологической ситуации в различных отраслях коньячного производства; современной терминологией и понятийным аппаратом отрасли коньячного производства.

Самостоятельная работа (изучение теоретического курса). Важной частью самостоятельной работы является чтение учебной и научной литературы. Основная функция учебников - ориентировать студента в системе знаний, умений и навыков, которые должны быть усвоены будущими магистрантами по данной дисциплине.

Подготовка к зачету предполагает:

- изучение рекомендуемой литературы;
- изучение конспектов лекций;
- участие в проводимых контрольных опросах.

9. Технологическая карта дисциплины «Технология коньячного производства»

Курс 1, группа АТ22ДР68ПВ (115), семестр 2 (очная форма обучения).

Преподаватель – лектор – доцент Е.Ф. Гинда

Кафедра садоводства, защиты растений и экологии ПГУ им. Т.Г. Шевченко

Балльно - рейтинговая система не используется на факультете.