

Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко

Аграрно-технологический факультет

Кафедра садоводства, защиты растений и экологии

УТВЕРЖДАЮ

Декан аграрно-технологического
факультета



доцент А.Д. Руцук

“ 06 ” 09 2018г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
на 2018/2019 учебный год

Учебной ДИСЦИПЛИНЫ

«Переработка винограда»

Направления подготовки:

35.03.05 «Садоводство»,

35.03.07 «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»

Профили подготовки:

«Плодоовощеводство и виноградарство»,

«Технология производства и переработки с-х. продукции»

Квалификация (степень) выпускника: **Бакалавр**

Форма обучения: очная

Тирасполь 2018

Рабочая программа дисциплины **«Переработка винограда»** /

составитель доцент Е.Ф. Гинда / Тирасполь: ПГУ, 2018 -19 учебного года, 10 стр.

Рабочая программа предназначена для преподавания обязательной дисциплины вариативной части блока Б1 Б1.В.ОД.18 и дисциплины по выбору вариативной части блока Б1.В.ДВ.7.1 соответственно студентам очной формы обучения по направлениям подготовки **35.03.05 «Садоводство», профиль «Плодоовощеводство и виноградарство», 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**

Рабочая программа составлена с учетом Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки: **35.03.05 «Садоводство»** (Приказ МОиН РФ № 1165 от 20 октября 2015 года), **35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»** (Приказ МОиН РФ № 1330 от 12 ноября 2015 года).

Составитель  Е.Ф. Гинда, доцент
« 28 » 08 2018 г.

1. *Цели и задачи освоения дисциплины*

Цель – формирование знаний, умений и навыков по способам и режимам переработки винограда на виноматериалы, по их обработке, стабилизации и упаковыванию готовой продукции, технологии производства натуральных, специальных, игристых вин; умений использования полученных знаний для решения практических задач агропромышленного комплекса и перерабатывающих производств.

Задачи:

- изучить технологии переработки винограда на суслио из урожая различных сортов винограда и по производству натуральных, специальных, игристых вин;
- сформировать понятия о роли микроорганизмов в первичном виноделии;
- владеть навыками организации первичной переработки винограда.

1. *Место дисциплины в структуре ООП ВО*

Дисциплина «Переработка винограда» относится к обязательной дисциплине вариативной части блока Б1 Б1.В.ОД.18 и дисциплины по выбору вариативной части блока Б1.В.ДВ.7.1 соответственно учебных планов для обучающихся очной формы обучения по направлению подготовки 35.03.05 «Садоводство», профиль «Плодоовощеводство и виноградарство», 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Дисциплина формирует профессиональные компетенции для профессиональной деятельности в отрасли виноделия. Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Переработка винограда» являются «Органическая химия», «Микробиология» и «Ампелография».

Для обучающихся по направлениям подготовки 35.03.05 «Садоводство» и 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» дисциплина «Переработка винограда» является предшествующей для дисциплин «Технологии хранения и переработки продукции растениеводства», «Сертификация и стандартизация с.-х. продукции».

2. *Требования к результатам освоения дисциплины:*

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Формулировка компетенции
Направление подготовки 35.03.05 «Садоводство»	
ПК-8	готовностью использовать методы хранения, первичной переработки продукции садоводства
ПК-18	способностью к совершенствованию системы управления качеством продукции садоводства на основе современных требований российских и международных стандартов, осуществления технологического контроля
Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

3.1. Знать: основные стандарты РФ на сырье, виноматериалы и готовые вина; стратегию изучения учебных дисциплин; существующие в отечественной и мировой практике способы переработки винограда общие для получения всех типов вин; влияние основных параметров технологических процессов по стадиям производства на выход и качество готовой продукции; современные методы анализа винодельческой продукции; источники получения профессиональной информации в области профессиональной деятельности; методы определения физико-химических показателей винодельческой продукции.

3.2. Уметь: использовать нормативные документы в своей практической деятельности; использовать методику работы с источниками информации; правильно, в соответствии с ГОСТом оформлять рефераты; вести технологический процесс с целью получения виноматериалов и вин; вести технологический процесс в направлении повышения выхода и качества готовой продукции; обосновывать целесообразность применения отдельных сортов винограда для производства целевого продукта с заданными качественными показателями; использовать научно-техническую информацию в научной и производственной сфере; оценивать качественные характеристики сырья, полуфабрикатов, и готовой продукции.

3.3. Владеть: основами законодательства РФ в области переработки винограда; способностью к ведению научно-исследовательской работы; правилами производства виноматериалов и вин; способами производства виноматериалов на основе современных требований российских и международных стандартов; современными методами научных исследований в области виноделия; навыками обобщения и анализа научно-технической литературы, написания обзоров литературы по заданной теме; методикой теххимического контроля.

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

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

Семестр	Количество часов						Форма итогового контроля
	Трудоемк ость, з.е./часы	В том числе					
		Аудиторных				Самост. работы	
		Всего	Лекций	Лаб. раб.	Прак. занятий		
6	4/144	70	30	40	-	38	экзамен (36 часов)
Итого:	4/144	70	30	40	-	38	экзамен (36 часов)

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

№ раздела	Наименование раздела	Количество часов			
		Всего	Аудиторная Работа		Внеауд. работа (СР)
			Лекции	Лабораторные занятия	
1	Переработка винограда	144	30	40	38
Всего:		144	30	40	38

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

Лекции

№ п/ п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно- наглядные пособия
1	1	2	Виноградные вина, их классификация, свойства	Слайды
2		2	Виноград, как сырье для производства вин	
3		4	Переработка винограда, обработка мезги и сусла	Слайды
4		6	Брожение	Слайды
5		6	Выдержка виноматериалов, осветление и стабилизация вин	Слайды
6		4	Обеспечение кондиционности вин	Слайды
7		2	Упаковывание и выдержка вина в бутылках	Слайды
8		4	Болезни и пороки вин	Слайды
Итого:		30		

Лабораторные занятия

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лабораторного занятия	Учебно-наглядные пособия
1	1	4	Созревание винограда (общие понятия). Биохимические превращения при созревании винограда	Методические указания
2		6	Винные дрожжи	Методические указания
3		2	Влияние факторов среды на жизнедеятельность дрожжей	Методические указания
4		2	Требования, предъявляемые к дрожжам для шампанского и хересного производства	Методические указания
5		2	Определение технической зрелости винограда	Методические указания
6		6	Контроль кислотопонижения сусел и вин	Методические указания
7		2	Контроль брожения	Методические указания
8		2	Обоснование выбора оклеивающих материалов и режима проведения оклейки виноматериалов	Методические указания
9		2	Испытание на склонность к физико-химическим и биохимическим помутнениям	Методические указания
10		4	Составление и анализ купажа столовых вин с остаточным сахаром	Методические указания
11		8	Технологические расчеты продуктов переработки винограда при производстве десертных и специальных типов вин, при купажировании виноградного сока и вина	Методические указания
Итого:		40		

Самостоятельная работа студента

Раздел дисциплины	№ п/п	Тема СРС	Вид СРС	Трудоемкость (в часах)
1	2	3	4	5
Раздел 1	1	Современные представления о диетических и лечебных свойствах вина.	Анализ источников. Самостоятельное изучение литературных источников. Информация из Интернет-ресурсов.	4
	2	Классификации вин МОВВ и ЕС. Классификации вин Франции, Италии, Испании и Германии		4
	3	Факторы созревания и качества винограда		4
	4	Химический состав отдельных структурных элементов виноградной грозди		4
	5	Использование промышленных ферментных препаратов для обработки мезги и сусла		2
	6	Современные представления о строении дрожжевой клетки и клеточной оболочки		2
	7	Факторы, определяющие переход в бродящее сусло фенольных соединений.		2
	8	Новые способы стабилизации вин		2
	9	Использование электродиализа для обработки и стабилизации вин.		2
	10	Упаковывание вина в нетрадиционные виды потребительской тары		4
	11	Выдержка вина в бутылках		2
	12	Культура и правила потребления вин и других напитков.		2
	13	Пробная обработка виноматериалов оклеивающими веществами.		2
	14	Основные требования, предъявляемые к качеству вин виноградных, вин плодовых и ягодных в действующей нормативной документации.		2
ИТОГО:				38

5. Примерная тематика курсовых проектов (работ).

Разработка курсового проекта (работы) учебным планом не предусмотрено.

6. Образовательные технологии.

Семестр	Вид занятия (Лекции, лабораторные занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
6	Лекция	Проблемная лекция: Современные способы переработки винограда.	2
	Лекция	Проблемная лекция: Новые методы обработки и стабилизации виноматериалов и вин.	2
	Лекция	Проблемная лекция: Современные методы оценки качества вин.	2
	Лекция	Мастер-класс эксперта: Органолептическая оценка винодельческой продукции	2

Итого:	8
--------	---

7. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся – включены в ФОС дисциплины.

**8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
«Переработка винограда»**

8.1. Основная литература

1. Зармаев А.А. Виноградарство с основами технологии первичной переработки винограда. – М.: КолосС, 2011. – 509 с.
2. Шольц Е.П., Пономарев В.Ф. Технология переработки винограда. М.: ВО Агропромиздат. 1990.
3. Кишковский З.Н., Мержаниан А.А. Технология вина. М.: Легкая и пищевая промышленность. 1984.

8.2. Дополнительная литература

1. Косюра В.Т. Основы виноделия / Косюра В.Т., Донченко Л.В., Надыкта В.Д.– М.: «ДеЛи принт». – 2004. – 440 с.
2. Герасимов М.А. Технология вина. М.: Пищевая промышленность. 1964.
3. Авасян С.П. Игристые вина. М.: Агропромиздат, 1986.
4. Энциклопедия виноградарства. Кишинев.- 1986-1988.- т.1-3.
Сборник основных правил, технологических инструкций и нормативных материалов по производству винодельческой продукции» (утв. Минсельхозпродом РФ 05.05.1998) [Электронный ресурс].

8.3. Нормативные правовые акты

1. ГОСТ Р 52335-2005 «Продукция винодельческая. Термины и определения»
2. ГОСТ Р 52523-2006 «Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия»
3. ГОСТ Р 52404-2005 «Вина специальные и виноматериалы специальные. Общие технические условия»
4. ГОСТ Р 51158-98 «Вина игристые. Общие технические условия»
5. ГОСТ Р 52558-2006 «Вина газированные и вина газированные жемчужные. Общие технические условия»
6. ГОСТ Р 52813-2007 «Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа»
7. ГОСТ Р 51149-98 «Продукты винодельческой промышленности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»
8. ГОСТ Р 51653-2000 «Алкольная продукция и сырье для ее производства. Методы определения объемной доли этилового спирта»

8.4. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Программы статистической обработки данных STRAZ, STAT.
2. КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск; информационные справочные и поисковые системы Rambler, Yandex, Google.
3. Источники текущей информации по виноградарству: обзоры и экспериментальные статьи по различным вопросам виноградарству публикуются в следующих журналах: «Виноделие и виноградарство», «Доклады РАСХН», «Сельскохозяйственная биология» (РАСХН), «Доклады ТСХА», «Известия ТСХА», «Виноград и вино России», «Садоводство и виноградарство».

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

1. Информация о сортах и видах винограда, технологиях размножения винограда, уходе за растением. Режим доступа: <http://vinograd.info/>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию. Режим доступа: <http://www.gossort.com/>, свободный. - Заглавие с экрана.
3. Информация о технологии переработки винограда. Режим доступа: vinodelie-online.ru, promvin.ru, свободный. - Заглавие с экрана.

8.5. Методические указания и материалы по видам занятий – приведены в УМКД

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Лекционные и лабораторные занятия проводятся в аудитории № 28, где при необходимости устанавливается оснащение мультимедийным проектором, а также компьютерный кабинет № 24, специализированный под проведение внутреннего и Интернет-тестирования. Имеются слайды по дисциплине на электронных носителях оформленные в виде презентации.

Материально-техническое обеспечение лабораторных занятий:

Мультимедийный проектор.

Оборудование: аналитические и технические электронные весы, спектрофотометр СФ-104, рефрактометры, термостаты, дистиллятор и др.

10. Методические рекомендации обучающимся по организации изучения дисциплины – приведены в УМКД

11. Технологическая карта дисциплины Переработка винограда

Курс 3 группы АТ16ДР62ПВ (305), АТ16ДР62ТП (307), семестр 6 (очная форма обучения).

Преподаватель – лектор – доцент Е.Ф. Гинда.

Кафедра садоводства, защиты растений и экологии аграрно-технологического факультета ПГУ им. Т.Г. Шевченко.

Наименование дисциплины / курса	Уровень//ступень образования (бакалавриат, специалитет, магистратура)	Количество зачетных единиц / кредитов		
Переработка винограда	бакалавриат	4		
Смежные дисциплины по учебному плану:				
«Органическая химия», «Микробиология», «Виноградарство» и «Ампелография».				
ВВОДНЫЙ МОДУЛЬ				
(входной рейтинг-контроль, проверка «остаточных» знаний по смежным дисциплинам)				
Мероприятие входного контроля	Виды текущей аттестации	Аудиторная или внеаудиторная	Минимальное количество баллов	Максимальное количество баллов
Компьютерное тестирование по разделам предшествующих дисциплин	тестовые задания	аудиторная	3	5
Итого:			3	5
БАЗОВЫЙ МОДУЛЬ				
(проверка знаний и умений по дисциплине)				

Мероприятие текущего контроля	Виды текущей аттестации	Аудиторная или внеаудиторная	Минимальное количество баллов	Максимальное количество баллов
Лекции (8 тем)	- посещаемость	аудиторная	$0,6 \times 8 = 4,8$	$1,0 \times 8 = 8,0$
	- проверка качества записи лекционного материала	аудиторная	$0,3 \times 8 = 2,4$	$0,6 \times 8 = 4,8$
	- участие (развернутый ответ на вопрос при обсуждении проблем)	аудиторная	$0,5 \times 8 = 4,0$	$0,8 \times 8 = 6,4$
Модульные контрольные работы (3 шт.)	- письменная контрольная работа (тестовые задания)	аудиторная	$4 \times 3 = 12,0$	$5 \times 3 = 15,0$
Лабораторные занятия (11 работ)	- посещаемость	аудиторная	$0,5 \times 11 = 5,5$	$1 \times 11 = 11,0$
	- работа на лабораторном занятии (участие в дискуссиях, выступление, участие при выполнении расчетов)	аудиторная	$1,0 \times 11 = 11,0$	$2,0 \times 11 = 22,0$
	- проверка качества записи лабораторной работы	аудиторная	$0,2 \times 11 = 2,2$	$0,5 \times 11 = 5,5$
	- развернутый ответ на вопрос при защите работы	аудиторная	$0,5 \times 11 = 5,5$	$0,7 \times 11 = 7,7$
Самостоятельная работа	- выполнение индивидуального задания (реферат)	внеаудиторная	6,3	9,3
	- подготовка доклада с презентацией на выбранную тему	внеаудиторная	6,3	10,3
Итого:			60,0	100,0
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ МОДУЛЬ				
Мероприятия дополнительного модуля (в течение семестра по согласованию с преподавателем)	Виды текущей аттестации	Аудиторная или внеаудиторная	Минимальное количество баллов	Максимальное количество баллов
Подготовка презентации	презентация	внеаудиторная	10	20
Составление тестовых заданий	тестовые задания	внеаудиторная	5	10
Подготовка и защита реферата (доклад по теме)	реферат	внеаудиторная	5	10
Изготовление наглядных пособий	стенды	внеаудиторная	5	10
Итого максимум:			25	50

12. Содержание и методика проведения выходного контроля (зачета)

В качестве выходного контроля предусмотрен зачет. Вопросы выносимые на зачет охватывают учебный материал модульных контрольных работ. Зачет проводится в форме устного собеседования. Обучающиеся, набравшие от 61 до 90 баллов, сдают зачет. **Обучающиеся, набравшие более 91 и более балла, получают зачет без проведения собеседования.**

Рабочая учебная программа по дисциплине «Переработка винограда» составлена в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта ВО по направлению подготовки 35.03.05 «Садоводство», профилю подготовки «Плодоовощеводство и виноградарство».

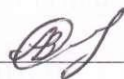
Составитель:



(Е.Ф. Гинда, доцент),

Зав. кафедрой садоводства,

защиты растений и экологии АТФ



(О.В. Антюхова, доцент)

Согласовано:

Зав. выпускающей кафедрой садоводства,

защиты растений и экологии АТФ



(О.В. Антюхова, доцент)

/ Декан аграрно-технологического
факультета



(А.Д. Рушук, доцент)