Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко

Аграрно-технологический факультет

Кафедра садоводства, защиты растений и экологии

УТВЕРЖДАЮ

Декан аграрно-технологического факультета

доцент А.Д. Рущук

"07" 09 2018г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
на 2018/2019 учебный год

Учебной ДИСЦИПЛИНЫ

«Производство продуктов из винограда»

Направление подготовки:
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки:
«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация (степень) выпускника: **Бакалавр**

Форма обучения: заочная

Тирасполь 2018

Рабочая программа дисциплины «Производство продуктов из винограда» / составитель доцент Е.Ф. Гинда / Тирасполь: ПГУ, 2018 -19 учебного года, 10 стр.

Рабочая программа предназначена для преподавания базовой дисциплины блока Б1 Б1.Б.13 обучающимся заочной форм обучения по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»,** профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Рабочая программа составлена с учетом Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки: **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (Приказ МОиН РФ № 36724 от 03 апреля 2015 года).

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

1. ***Цели и задачи освоения дисциплины***

Целью изучения дисциплины «Производство продуктов из винограда» является освоение обучающимися теоретических и практических знаний классификации, требований, предъявляемых к качеству винограда для производства различных продуктов из винограда и технологии их приготовления для производственно-технологической профессиональной деятельности, приобретение знаний, умений и навыков приготовления различных продуктов из винограда.

Задачи:

- ознакомиться с классификацией и назначением продуктов, получаемых из винограда;
- изучить требования, предъявляемые к качеству винограда для приготовления продуктов из винограда;
- ознакомиться с общими технологическими процессами приготовления продуктов из винограда;
- ознакомиться со стандартами на виноград для производства сушеной продукции, для промышленной переработки.

2. ***Место дисциплины в структуре ООП ВО***

Дисциплина Б1.Б.13«Производство продуктов из винограда» относится к базовой дисциплине блока Б1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Для освоения дисциплины «Производство продуктов из винограда» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

3. ***Требования к результатам освоения дисциплины:***

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих профессиональных компетенций:

Код компетенции	**Формулировка компетенции**
ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям
ПК-18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

3.1. Знать: классификация и назначение продуктов из винограда; требования, предъявляемые к качеству винограда для приготовления продуктов из винограда; общие технологические процессы приготовления продуктов из винограда; стандарт на виноград для производства сушеной продукции, для промышленной переработки.

3.2. Уметь: приготовить основные продукты из винограда: виноградный сок, изюм, компот, кисель, сироп, варенье, повидло, джем, конфитюр, плодово-ягодную пасту, желе, маринады из винограда; перерабатывать вторичное сырья виноделческой промышленности и получить продукты из отходов виноделия; приготовить различные блюда из винограда и продуктов его переработки.

3.3. Владеть: навыками переработки винограда на сусло; способами производства сушеной продукции; технологиями приготовления продуктов из винограда (компот, кисель, сироп, варенье, повидло, джем, конфитюр, плодово-ягодную пасту, желе, маринады); технологией комплексной переработки отходов виноделия.

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
	Трудоемкость, з.е./часы	В том числе				Самост. работы	
		Аудиторных					
		Всего	Лекций	Лаб. раб.	Прак. занятий		
Для заочной формы обучения							
4	3/108	108	10	12	-	86	-
Итого:	3/108	108	10	12	-	86	-

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

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная Работа		Внеауд. работа (СР)
			Лекции	Лабораторные занятия	
			заочная форма		
1	Факторы воздействия на состав и свойства винограда и продуктов его переработки.	15	4	-	11
2	Классификация и назначение продуктов из винограда. Пищевая и диетическая ценность винограда.	15	2	2	11
3	Стандарты на виноград столовый, для переработки. Общие технологические процессы.	15	-	2	13
4	Производство сушеной продукции.	15	2	-	13
5	Приготовление виноградного сока, концентратов, консервирование ягод и листьев винограда.	15	-	2	13
6	Изготовление виноградных десертов и восточных сладостей.	15	-	2	13
7	Технология переработки винограда на сусло.	15	2	-	13
8	Технология комплексной переработки вторичного сырья и получение продуктов из отходов виноделия.	15	-	2	13
9	Приготовление различных блюд с использованием винограда и продуктов его переработки.	15	-	2	13
Всего:		**135 + 9 = 144**	**10**	**12**	**113**

Примечание: согласно учебному плану 9 часов отводятся на контроль (экзамен).

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности.

Лекции

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно-наглядные пособия
1	1	4	Факторы воздействия на состав и свойства винограда и продуктов его переработки.	Слайды
2	2	2	Классификация и назначение продуктов из винограда. Пищевая и диетическая ценность винограда.	Слайды
3	4	2	Производство сушеной продукции.	Слайды
4	7	2	Технология переработки винограда на сусло.	Слайды
Итого:		**10**		

Лабораторные занятия

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лабораторного занятия	Учебно-наглядные пособия
1	2	2	Классификация и назначение продуктов из винограда. Пищевая и диетическая ценность винограда.	Методические указания
2	3	2	Стандарты на виноград столовый, для переработки. Общие технологические процессы.	Методические указания
3	5	2	Приготовление виноградного сока, концентратов, консервирование ягод и листьев винограда.	Методические указания
4	6	2	Изготовление виноградных десертов и восточных сладостей.	Методические указания
5	8	2	Технология комплексной переработки вторичного сырья и получение продуктов из отходов виноделия.	Методические указания
6	9	2	Приготовление различных блюд с использованием винограда продуктов его переработки.	Методические указания
Итого:		**12**		

Самостоятельная работа студента

Раздел дисциплины	№ п/п	Тема СРС	Вид СРС	Трудоемкость (в часах)
1	2	3	4	5
1	1	Факторы воздействия на состав и свойства винограда и продуктов его переработки.	Контрольная работа	16
2	2	Классификация и назначение продуктов из винограда. Пищевая и диетическая ценность винограда.		10

1	2	3	4	5
3	3	Стандарты на виноград столовый, для переработки. Общие технологические процессы.		10
4	4	Производство сушеной продукции.		10
5	5	Приготовление виноградного сока и консервирование ягод и листьев винограда.		12
6	6	Изготовление виноградных десертов и восточных сладостей.		12
7	7	Технология переработки винограда на сусло.		14
8	8	Технология комплексной переработки вторичного сырья и получение продуктов из отходов виноделия.		15
9	9	Приготовление различных блюд с использованием винограда продуктов его переработки.		14
ИТОГО:				**113**

5. Примерная тематика курсовых проектов (работ).

Разработка курсового проекта (работы) учебным планом не предусмотрено.

6. Образовательные технологии.

Семестр	*Вид занятия (Лекции, практические занятия)*	*Используемые интерактивные образовательные технологии*	*Количество часов*
4	Лекция	Проблемная лекция:	2
	Лекция	Проблемная лекция:	2
	Лекция	Проблемная лекция:	2
	Лекция	Лекция-консультация:	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

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. Журналы «Виноделие и виноградарство», «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельхозсырья» (периодические издания).
2. Косюра В.Г. Основы виноделия / Косюра В.Г., Донченко Л.В., Надыкта В.Д. М.: «ДеЛи принт». 2004. 440 с.
4. Энциклопедия виноградарства. Кишинев.- 1986-1988.- т.1-3.

8.3.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 ВИНИТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск: информационные справочные и поисковые системы Rambler, Yandex, Goole.

3. Источники текущей информации по виноградарству: обзоры и экспериментальные статьи по различным вопросам виноградарства публикуются в следующих журналах: «Виноделие и виноградарство», «Садоводство и виноградарство», «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельхозсырья».

4. Информация о технологии переработки винограда. Режим доступа: vinodelie-online.ru , promvin.ru, vinograd.info свободный. - Заглавие с экрана.

8.4. Методические указания и материалы по видам занятий – в разработке

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, рефрактометр, термостат и др.

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

11. Технологическая карта дисциплины Производство продуктов из винограда

Курс 2 группа АТ17ДР62 ( ), семестр 4 (заочная форма обучения).

Преподаватель лектор - доцент Е.Ф. Гнида.

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

Наименование дисциплины / курса	Уровень ступень образования	Статус дисциплины в рабочем учебном плане (А, Б, В, Г)*	Количество зачетных единиц / кредитов
Производство продуктов из винограда	бакалавриат	В	4
Смежные дисциплины по учебному плану:			
Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья, Технология хлеба и хлебобулочных изделий			
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	тестовые задания	аудиторная	3	5

разделам предшествующих дисциплин				
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 (4 темы)	- посещаемость	аудиторная	1.5 x 4 = 6.0	3.0 x 4 = 12.0
	- проверка качества записи лекционного материала	аудиторная	1.0 x 4 = 4.0	1.5 x 4 = 6.0
	- участие (развернутый ответ на вопрос при обсуждении проблем)	аудиторная	1.5 x 4 = 6.0	2.5 x 4 = 10.0
Лабораторные занятия (6 работ)	- посещаемость	аудиторная	1.0 x 6 = 6.0	1.5 x 6 = 9.0
	- работа на лабораторном занятии (участие в дискуссиях, выступление)	аудиторная	0.5 x 6 = 3.0	1.0 x 6 = 6.0
	- проверка качества записи лабораторной работы	аудиторная	0.8 x 6 = 4.8	1.0 x 6 = 6.0
	- развернутый ответ на вопрос при защите работы	аудиторная	0.5 x 6 = 3.0	1.0 x 6 = 6.0
Самостоятельная работа	выполнение контрольной работы (6 вопросов из приложения 4)	внеаудиторная	27.2	45.0
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 электронных презентаций	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

Необходимый минимум для допуска к промежуточной аттестации (экзамену) - 60 баллов.

Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Менее 60 баллов	61-75 баллов	76-90 баллов	91-100 баллов

Обучающиеся, набравших по вводному и текущему контролям менее 60 баллов, не допускаются к сдачи экзамена. В этом случае обучающийся пишет и защищает дополнительный модуль по согласованию с преподавателем.

12. Содержание и методика проведения выходного контроля (экзамена)

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

Рабочая учебная программа по дисциплине «Производство продуктов из винограда» составлена в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта ВО по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»,** профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Составитель:

_____ (Е.Ф. Гинда, доцент)

Зав. кафедрой садоводства,
защиты растений и экологии АТФ _____ (О.В. Антюхова, доцент)

Согласовано:

Зав. выпускающей кафедрой технологии
производства и переработки
с.-х. продукции АТФ _____ (А.Д. Рущук, доцент)

Декан аграрно-технологического
факультета _____ (А.Д. Рущук, доцент)