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
"20" 09 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
на 2019/2020 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 2019

Рабочая программа дисциплины Б1.Б.13 «Производство продуктов из винограда» / составитель доцент Е.Ф. Гинда / Тирасполь: ПГУ, 2019-20 учебного года, 7 стр.

Рабочая программа предназначена для преподавания базовой дисциплины 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»** утвержденного приказом МОиН РФ № 211 от 12 марта 2015 года.

Составитель _____ **Е.Ф. Гинда, доцент**
«10» 09 2019 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 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:

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;

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 винодельческой промышленности и получить продукты из отходов виноделия; приготовить различные блюда из винограда и продуктов его переработки;

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					
		Аудиторных				Самост. работы	
		Всего	Лекций	Лаб. раб.	Прак. занятий		
Для заочной формы обучения							
5	1/36	36	-	-	-	27	Экзамен (9 час.), контр. работа
Итого:	1/36	36	-	-	-	27	Экзамен (9 час.), контр. работа

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.	3	-	-	3
2	Классификация и назначение продуктов из винограда. Пищевая и диетическая ценность винограда.	3	-	-	3
3	Стандарты на виноград столовый, для переработки. Общие технологические процессы.	3	-	-	3
4	Производство сушеной продукции.	3	-	-	3
5	Приготовление виноградного сока, концентратов, консервирование ягод и листьев винограда.	3	-	-	3
6	Изготовление виноградных десертов и восточных сладостей.	3	-	-	3
7	Технология переработки винограда на сусло.	3	-	-	3
8	Технология комплексной переработки вторичного сырья и получение продуктов из отходов виноделия.	3	-	-	3
9	Приготовление различных блюд с использованием винограда и продуктов его переработки.	3	-	-	3
Всего:		27 + 9 ч экзамен	-	-	27 + 9 ч экзамен

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности.

Самостоятельная работа студента

Раздел дисциплины	№ п/п	Тема СРС	Вид СРС	Трудоемкость (в часах)
1	1	Факторы воздействия на состав и свойства винограда и продуктов его переработки.	Контрольная работа	3
2	2	Классификация и назначение продуктов из винограда. Пищевая и диетическая ценность винограда.		3
3	3	Стандарты на виноград столовый, для переработки. Общие технологические процессы.		3
4	4	Производство сушеной продукции.		3
5	5	Приготовление виноградного сока и консервирование ягод и листьев винограда.		3
6	6	Изготовление виноградных десертов и восточных сладостей.		3
7	7	Технология переработки винограда на сусло.		3
8	8	Технология комплексной переработки вторичного сырья и получение продуктов из отходов виноделия.		3
9	9	Приготовление различных блюд с использованием винограда продуктов его переработки.		3
ИТОГО:				27 + 9 ч экзамен

5. Примерная тематика курсовых проектов (работ).

Разработка курсового проекта (работы) учебным планом не предусмотрено.

*6. 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. 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»

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 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».

8.5. Методические указания и материалы по видам занятий

1. Методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине «Производство продуктов из винограда» предназначены для студентов по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденные УМК аграрно-технологического факультета 27 февраля 2019 г., протокол № 6.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

В 5 семестре аудиторных занятий нет.

10. Методические рекомендации студенту по организации изучения дисциплины «Производство продуктов из винограда»

Все виды учебных работ должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные программой обучения. Не допускать пропусков лекций и ЛЗ, так как каждое последующее занятие базируется на знаниях, полученных на предыдущем занятии. Необходимо ежедневно после занятий прочитать тот материал, который был получен на лекциях и ЛЗ. Текущая аттестация проводится на каждом аудиторном занятии. Формы и методы текущего контроля: устное выборочное собеседование, 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. Опытный 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. ***Поэтапный 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 магистра сознательно переключается на что-то другое, а сам магистр старается убедить себя в том, что данная лекция действительно не заслуживает его внимания. В других случаях магистр 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 лабораторные занятия играют важную роль в формировании у обучающихся требуемых компетентностей. Главной целью практических 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 бакалаврам. Это придает учебной работе актуальность, утверждает необходимость овладения опытом профессиональной деятельности, связывает ее с практикой жизни.

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 бакалаврами по данной дисциплине.

Подготовка к зачету предполагает:

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

11. Технологическая карта дисциплины Производство продуктов из винограда

В 5 семестре аудиторных занятий нет.

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. **Для допуска к экзамену обучающийся пишет и защищает контрольную работу с учетом индивидуального задания.**

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)

И.о. декана аграрно-технологического
факультета _____ (А.В. Димогло, ст. преп.)