

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

« 30 » 09 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.ДВ.02.01 «Специальное виноделие»

на 2021-2022 учебный год

Направление подготовки 4.35.04.05 «Садоводство»

**Программа магистратуры «Технология производства продукции
плодоводства и виноградарства»**

Квалификация – магистр

Форма обучения – очная

Год набора – 2020

Тирасполь 2021 г.

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

Составитель рабочей программы

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

Е.Ф. Гинда

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры садоводства
защиты растений и экологии

« 30 » 09 2021 г., протокол № 2

Зав. кафедры-разработчика
Зав. кафедрой садоводства
защиты растений и экологии, доцент

« 30 » 09 2021 г.

О.В. Антюхова

Зав. выпускающей кафедрой
Зав. кафедрой садоводства
защиты растений и экологии, доцент

« 30 » 09 2021 г.

О.В. Антюхова

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Специальное виноделие» являются освоение обучающимися теоретических и практических знаний в области виноделия для производственно-технологической профессиональной деятельности магистра по садоводству, приобретение знаний, умений и навыков приготовления различных типов вин, крепких спиртных напитков из винограда.

Задачей освоения дисциплины «Специальное виноделие» является: изучить технологии переработки винограда на сусли из урожая различных сортов винограда и по производству натуральных, специальных, игристых вин.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 «Специальное виноделие» относится к Блоку Б1 дисциплин по выбору, формируемой участниками образовательных отношений, основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров по направлению 4.35.04.05 «Садоводство», программе магистратуры «Технология производства продукции плодового и виноградарства».

Дисциплина «Специальное виноделие» относится к блоку дисциплин факультативной части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.ДВ.02.01 для очной формы обучения.

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
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
	ПК-3. Способен применить современные технологии переработки продукции 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)		
3	3/108	56	22	34	-	16	экзамен (36 ч)

Итого:	3/108	56	22	34	-	16	экзамен (36 ч)
--------	-------	----	----	----	---	----	----------------

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	Введение. Специальные приемы, используемые при получении различных типов вин. Основные процессы	18	4	14	-	-
2	Технология белых, красных, розовых сухих вин и вин с остаточным сахаром	18	6	10	-	2
3	Технология приготовления специальных десертных вин	6	2	2	-	2
4	Технология приготовления специальных крепких вин	12	4	4	-	4
5	Технология ароматизированных вин	8	4	2	-	2
6	Технология вин, насыщенных диоксидом углерода	10	2	2	-	6
Итого:		108	22	34	-	16 (36 ч экзамен)

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

Лекции

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно-наглядные пособия
Введение. Специальные приемы, используемые при получении различных типов вин. Основные процессы.				
1	1	4	Введение. Специальные приемы, используемые при получении различных типов вин. Основные процессы. Подбор сортов винограда и его специальная обработка. Специальные технологические приемы. Основные процессы, протекающие при производстве вин различного типа.	Слайды
Итого по разделу часов:		4		
Технология белых, красных, розовых сухих вин и вин с остаточным сахаром.				
1	2	6	Технология белых, красных, розовых сухих вин и вин с остаточным сахаром. Технология белых столовых вин. Технология красных и розовых столовых вин. Технология столовых вин с остаточным сахаром. Технология кахетинских вин.	Слайды
Итого по разделу часов:		6		

Технология приготовления специальных десертных вин				
1	3	2	Технология приготовления специальных десертных вин. Токайские вина стран СНГ. Мускатные десертные вина. Особенности приготовления вин типа Кагор. Технология приготовления Малаги.	Слайды
Итого по разделу часов:		2		
Технология приготовления специальных крепких вин				
1	4	4	Технология приготовления специальных крепких вин. Особенности приготовления вина Херес. Технология приготовления Портвейнов. Технология приготовления Мадеры. Технология приготовления вина Марсала.	Слайды
Итого по разделу часов:		4		
Технология ароматизированных вин				
1	5	4	Технология ароматизированных вин. Приготовление сухих натуральных виноматериалов. Приготовление настоев растительного сырья. Технология приготовления десертного ароматизированного вина «Букет Молдавии». Выдержка виноматериалов.	Слайды
Итого по разделу часов:		4		
Технология вин, насыщенных диоксидом углерода				
1	6	2	Технология вин, насыщенных диоксидом углерода. Производство шампанских виноматериалов. Обработка шампанских виноматериалов и их купажирование. Теоретические основы шампанизации. Бутылочный способ шампанизации. Резервуарно-непрерывный метод шампанизации. Резервуарно-периодический метод шампанизации. Приготовление резервуарного и экспедиционного ликеров. Технология игристых вин. Цимлянские игристые вина. Технология приготовления Мускатного игристого вина.	Слайды
Итого по разделу часов:		2		
ИТОГО:		22		

Практические занятия

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Темы практических занятий	Учебно-наглядные пособия
Введение. Специальные приемы, используемые при получении различных типов вин. Основные процессы				
1	1	2	Общие правила по переработке винограда на виноматериалы.	Методические указания

2		2	Основные правила производства виноградных вин.	Методические указания
3	1	4	Технологическая инструкция по санитарной обработке винодельческих емкостей, оборудования, винопроводов и помещений	Методические указания
4	1	2	Технологическая инструкция по обработке сусел и вин бентонитом	Методические указания
5	1	2	Методика определения необходимого количества желтой кровяной соли для обработки белых вин в целях удаления катионов тяжелых металлов.	Методические указания
6	1	2	Технологическая инструкция по применению пектопротеолитических ферментных препаратов при производстве виноградных вин.	Методические указания
Итого по разделу часов:		14		
Технология белых, красных, розовых сухих вин и вин с остаточным сахаром				
1	2	2	Технологическая инструкция по производству ординарных белых столовых малоокисленных вин	Методические указания
2	2	4	Производство ординарных красных и розовых столовых сухих вин	Методические указания
3	2	4	Технологическая инструкция по производству столовых полусухих и полусладких вин	Методические указания
Итого по разделу часов:		10		
Технология приготовления специальных десертных вин				
1	3	2	Составление и анализ купажа ликерного вина малага	Методические указания
Итого по разделу часов:		2		
Технология приготовления специальных крепких вин				
1	4	2	Технологическая инструкция поточного производства хереса в условиях сверхвысокой концентрации дрожжей	Методические указания
2	4	2	Составление и анализ купажа ликерного вина портвейн	Методические указания
Итого по разделу часов:		4		
Технология ароматизированных вин				
1	5	2	Технологическая инструкция по производству ароматизированного вина вермут улучшенного качества	Методические указания
Итого по разделу часов:		2		
Технология вин, насыщенных диоксидом углерода				
1	6	2	Приготовление жемчужных вин, их комплексная оценка	Методические указания
Итого по разделу		2		

часов:		
ИТОГО:	34	

Самостоятельная работа обучающегося

Раздел дисциплины	№ п/п	Тема и вид самостоятельной работы обучающегося	Трудоемкость (в часах)
Технология белых, красных, розовых сухих вин и вин с остаточным сахаром			
Раздел 2	1.	Районы производства и лучшие марки белых, красных и розовых вин сухих вин. Технология производства кахетинских и имеретинских вин в Грузии (ИДЛ)	2
Итого по разделу часов			2
Технология приготовления специальных десертных вин			
Раздел 3	1.	Особенности технологии специальных вин производимых в России и странах СНГ и Ближнего зарубежья. Кагор и малага (ИДЛ)	2
Итого по разделу часов			2
Технология приготовления специальных крепких вин			
Раздел 4	1.	Особенности технологии специальных вин производимых в России и странах СНГ и Ближнего зарубежья (ИДЛ)	2
	2.	Классификация испанского хереса. Характеристика и особенности технологии отдельных видов хереса, портвейна, марсалы и мадеры (ИДЛ)	2
Итого по разделу часов			4
Технология ароматизированных вин			
Раздел 5	1.	Характеристика различных видов пряно-ароматического сырья, используемого для приготовления ароматизированных вин. Производство вермута в Италии. Классификация и особенности технологии (ИДЛ)	2
Итого по разделу часов			2
Технология вин, насыщенных диоксидом углерода			
Раздел 6	1.	Типичные свойства вин, пересыщенных диоксидом углерода. Игристые и пенные свойства. Биохимические и физико-химические процессы технологии игристых вин (ИДЛ)	2
	2.	Сравнительная характеристика установок для шампанизации вин в непрерывном потоке Красные и розовые игристые вина России. Особенности их приготовления. Цимлянское игристое. Технология цимлянских игристых вин. Технология цимлянского игристого "Казачье"(ИДЛ)	2
	5.	Особенности производства игристых вин в различных странах. Игристые вина Испании и Италии (ИДЛ)	2
Итого по разделу часов			6
ИТОГО:			16

Примечание: ИДЛ - изучение дополнительной литературы.

Вид занятия: лекция, практическая работа, самостоятельная работа.

Учебно-наглядные пособия: слайды, методические указания.

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.	Виноградарство с основами технологии первичной переработки винограда	Зармаев А.А.	2011	2		
2.	Технология переработки винограда	Шольц Е.П., Пономарев В.Ф.	1990	1		
3.	Технология вина	Кишковский З.Н., Мержаниан А.А.	1984	2		
Дополнительная литература						
1.	Основы виноделия	Косюра В.Т., Донченко Л.В., Надыкта В.Д.	2004	1		
2.	Производство вин	Скрипников Ю.Г.	2007	1		
3.	"Сборник основных правил, технологических инструкций и нормативных материалов по производству винодельческой продукции" (утв. Минсельхозпродом РФ 05.05.1998)		1998		+	кафедра СЗРиЭ
Итого по дисциплине: % печатных изданий – 83,3; % электронных –16,7.						

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 ВИНТИ, 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 «Специальное виноделие» 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 практических работ 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. 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 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 «Специальное виноделие», направлены на формирование у обучающихся практических навыков навыками анализа технологической ситуации при изготовлении различных типов специальных вин.

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 экзамену предполагает:

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

9. Технологическая карта дисциплины «Специальное виноделие»

Курс 2, группа АТ20ДР68ПВ (215), семестр 3 (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.