

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 29.06.2023 13:39:11
 Уникальный проп. ключ:
 4c46f2d9ddd3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Корнилова

14.06.2023 г.

Б1.В.ДВ.07.02

Виноделие

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции
растениеводства

Квалификация **Бакалавриат**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180

в том числе:

аудиторные занятия 54

самостоятельная работа 90

часов на контроль 36

Виды контроля:

экзамен

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Неделя	10 4/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	36	36	36	36
В том числе инт.	10	10	10	10
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	54	54	54	54
Сам. работа	90	90	90	90
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

канд. биол. наук, доц., Мардарьева Наталия Валерьевна

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Виноделие" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

2. Учебный план: Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции растениеводства, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 14.06.2023 г., протокол № 17.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мардарьева Н.В.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование знаний технологии виноделия и навыков оценки качества сырья и товарной продукции виноделия.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.ДВ.07
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Проектирование перерабатывающих предприятий в АПК
2.1.2	Технология бродильных производств
2.1.3	Технология мукомольного, крупяного и макаронного производств
2.1.4	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий
2.1.5	Продукция плодоовощная и ягодная, соковая, консервной и овощесушильной промышленности
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-2.	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства
ПК-2.1	Реализует современные технологии переработки продукции растениеводства
ПК-2.2	Реализует современные технологии хранения продукции растениеводства
ПК-6.	Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции
ПК-6.1	Организует производство сельскохозяйственной продукции
ПК-6.2	Организует производство продукции растениеводства
ПК-7.	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции
ПК-7.1	Организует хранение сельскохозяйственной продукции
ПК-7.2	Организует переработку сельскохозяйственной продукции
ПК-8.	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-8.1	Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-8.2	Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки продукции растениеводства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные виды сырья для винодельческого производства;
3.1.2	ботаническую, физиологическую, агрономическую и технологическую характеристики и химический состав сырья для виноделия;
3.1.3	основную классификацию вин и виноматериалов;
3.1.4	технологии производства натуральных и специальных вин.
3.2	Уметь:
3.2.1	применять теоретические знания по использованию различных видов сырья в конкретных производственных условиях;
3.2.2	обосновывать выбор сырья для производства конкретного вида продукции
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	определения технологических характеристик сырья;
3.3.2	применения различных технологий в производстве вина;
3.3.3	владения методами оценки органолептических и физико-химических показателей вина.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Ведение технологических процессов общего виноделия.							

Классификация виноградных вин. Винодельческие предприятия и организация производства. /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	0	0	
Использование вспомогательных материалов в виноделии. /Лаб/	8	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	0	0	
Технологические процессы общего виноделия. /Ср/	8	10	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	0	0	Устный ответ на вопрос
Основные технологические процессы общего виноделия. Технология виноградных столовых вин. /Лек/	8	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	0	0	
Переработка винограда на сусло. /Лаб/	8	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	0	0	
Брожение сусла и мезги. /Лаб/	8	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	2	0	Работа в малых группах
Основные технологические процессы общего виноделия. /Ср/	8	20	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	0	0	Устный ответ на вопрос
Спиртование бродящего сусла и мезги. /Лаб/	8	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	2	0	Работа в малых группах
Хранение, купажирование и обработка виноматериалов. /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	2	0	Проблемная лекция
Хранение, купажирование и обработка виноматериалов. /Ср/	8	10	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	0	0	Устный ответ на вопрос
Отделение фасования и упаковки вина. Созревание и старение вин. /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	0	0	

Отделение дображивания. Кулажирование виноматериалов. Обработка виноматериалов. Кулажно – фильтрационное отделение. Отделение фасования и упаковки вина. Созревание и старение вин. Готовое вино и его качество. /Ср/	8	10	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	0	0	
Готовое вино и его качество. Лаборатория. Подвал для выдержки вин. /Лаб/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	0	0	
Раздел 2. Производство специальных вин.							
Ведение технологических процессов и эксплуатация технологического оборудования винодельческого производства для производства специальных вин. /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	0	0	
Ведение технологических процессов и эксплуатация технологического оборудования винодельческого производства для производства специальных вин. /Ср/	8	10	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	0	0	
Технология специальных вин. Технология вин, пересыщенные диоксидом углерода. /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	2	0	Проблемная лекция
Технология специальных вин. Технология вин, пересыщенные диоксидом углерода. /Ср/	8	10	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	0	0	Устный ответ на вопрос
Оценка качества виноматериалов. /Лаб/	8	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	0	0	
Технология коньяков. /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	0	0	
Технология коньяков. /Ср/	8	10	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	0	0	Устный ответ на вопрос
Технология столовых вин. /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	0	0	

Технология столовых вин. /Ср/	8	10	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	0	0	Устный ответ на вопрос
Определение основных показателей качества вина. /Лаб/	8	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	0	0	
Органолептическая оценка вина. /Лаб/	8	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	2	0	Работа в малых группах
Технология соков и концентратов. Переработка и утилизация вторичного сырья винодельческого производства. /Лаб/	8	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	0	0	
Коллоквиум /Лаб/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	0	0	
Контроль /Экзамен/	8	36	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-8.1 ПК-8.2	Л1.1	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

не предусмотрены

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Роль отечественной науки в развитии теории и практики виноделия Корифеи науки о вине.
2. Что изучает общее виноделие и специальное (частное) виноделие? Классификация отечественных вин по М. А. Ховренко и М. А. Герасимову. Современные стандарты на винопродукцию.
3. «Формула вина», как натурального полезного пищевого продукта. Что такое кондиции вина? Современные классификации вин России.
4. Вина ординарные, марочные и КНП. Какие вина готовят с добавлением виноградных концентратов? Назовите эти концентраты. В каких случаях в виноделии допускается свеколовичный или тростниковый сахар.
5. Что запрещается в виноделии. Принципы осуществления учёта в первичном виноделии.
6. Агроклиматические показатели для различных типов вин. Требования к составу, качеству почвы и рельефу местности для вин различных групп. Основные нормы качества винограда, предусмотренные стандартом.
7. Сорт винограда. Значение для вина экологических условий выращивания и агрономических приёмов его возделывания. Судьба старых и новых гибридов, устойчивых к болезням. Назовите сорта винограда, принятые в производстве вин Кагор, Чёрный доктор, Золотое поле, Солнечная долина, Херес Крымский, Мадера Массандра.
8. Что такое «минимально допустимая» сахаристость винограда и «рекомендуемая базисная» сахаристость? Что не допускается ДСТУ 2366-94 и какие допускаются отклонения в показателях качества винограда и вина.
9. Различные виды зрелости винограда винных сортов. Конкретные примеры показателей технической зрелости ягод сортов Алиготе, Мускат белый, Каберне, Совиньон Основные 10-15 правил переработки винограда.
10. Технологическая характеристика основных белых винных сортов винограда. Какие к ним предъявляют основные требования? Механический и химический состав грозди по элементам для различных типов вин.
11. Шампанские сорта винограда их особенности. Оптимальные кондиции винограда для коньячных, шампанских и белых сухих виноматериалов.
12. Техника и технология уборки винных сортов винограда. Основные ошибки, недопустимые с точки зрения виноделия при сборе винограда и доставки на винзавод. Методическая последовательность определения качества винограда в поле, в транспортной таре, в приёмном бункере винзавода.

13. Из чего состоит оперативный план сезона виноделия? Основные вопросы подготовки винзавода к приёму урожая винограда. Какую документацию ведут в сезон виноделия инженер-технолог, инженер-химик.
14. Представить 7 принципиальных схем переработки винограда. Раскрыть типовые схемы и поточные линии, а также индивидуальные технологические решения.
15. Охарактеризуйте переработку винограда на валковых и ударно-центробежных дробилках. Достоинства и недостатки ВДГ и ЦДГ. Другие способы первичной переработки винограда.
16. Чем отличается сусло-самотёк от прессовых фракций сусла? Охарактеризуйте выходы и качество сусла по фракциям? Охарактеризуйте выходы и качество сусла по фракциям, полученным по схеме СППД и схеме СПНД.
17. Ферментация сусла и мезги. Как первая стадия виноделия. Нормы сернистой кислоты в первичном виноделии при использовании здорового и поражённого болезнями винограда в различных температурных условиях.
18. В чём состоят технологические этапы первичного виноделия в производстве шампанских виноматериалов, белых, розовых столовых вин. Достоинства и недостатки сернистой кислоты в виноделии, её главное значение, нормы и дозировки, способы сульфитации
19. Регулирование кислотности виноградного сусла. Ограничительные нормы и расчёты. Диапазоны титруемой кислотности различных типов вин по НТД и по требованиям высшего качества
20. Теоретические основы сахароспиртового баланса и практическое значение его в первичном виноделии. Факторы, влияющие на выход спирта. Сущность и значение различных коэффициентов брожения.
21. Особенности управления брожения виноградного сусла в крупных резервуарах при различных методах: стационарный, доливной, под избытком CO₂ «ленивое» брожение по американскому (Калифорния) принципу. Динамика (показать графически). Брожение виноградного сусла в бочках, железобетонных резервуарах с искусственным охлаждением.
22. Классическая технология брожения мезги в стационарных резервуарах. Современное брожение мезги в винификаторах, виниматиках и других установках.
23. Охарактеризуйте оборудование по термической обработке мезги, сусла и виноматериалов: действие, назначение и точные технические названия.
24. Стадии формирования виноматериалов. Технология ухода за молодым виноматериалом в октябре-декабре. Сущность яблочно-молочного брожения и управление им. Оптимальные нормы титруемой кислотности для различных виноматериалов.
25. Как рассчитать наброд спирта собственного брожения. Рассчитайте минимально допустимую сахаристость винограда, которая необходима для приготовления десертных сладких и десертных ликёрных вин по отечественной технологии.
26. Специальная технология столовых белых сухих и розовых вин. Шампанское виноделие.
27. Специальная технология красных сухих вин.
28. Специальная технология виноматериалов-недобродов в производстве столовых полусладких вин.
29. Сущность и примеры сепажных, купажных и сортовых вин. Что такое «мистель»? В каких случаях в виноделии используются мистельные материалы? Кондиции и технология мистеля.
30. Токайские вина. Происхождение, ассортимент. Технология приготовления и выдержки виноматериалов
31. Происхождение, ассортимент и технология различных десертных мускатных вин.
32. Происхождение, ассортимент и технология красных десертных вин различного типа.
33. Происхождение и классическая технология вина «Порто» Рассчитайте минимально допустимую сахаристость винограда для вина типа Портвейн с массовой концентрацией сахара 8 г/100см³. Наброд собственного спирта должен быть не менее 5% об.
34. . Происхождение и классическая технология вина «Мадейра». Сорта винограда, названия и технология отечественных вин типа Мадера.
35. . Происхождение, классификация и технология вина типа Херес. Современная технология получения отечественного Хереса резервуарным способом.
36. Происхождение и классификация вин типа Марсала. Современная технология отечественных вин этого типа.
37. Диапазон сахаристости и кислотности, включая оптимальные пределы для крепких типажных (Херес, Мадера, Портвейн) и десертных вин двух групп: сладкие, ликёрные.
38. Сущность понятия «розливозрелое» и «розливостойкое» вино. Порядок их определения в лаборатории (тесты). Принятые в Украине гарантийные сроки стабильности различных вин.
39. Обеспечение кондиций вина по химическому составу и качеству. Эгализация, ассамбляж и купаживание, как средство получения высококачественных вин. Приведите конкретные примеры.
40. Виды и характеристика помутнений вин. Что такое обратимые коллоидные помутнения, окислительные, металлокассовые помутнения?
41. Различные способы фильтрации вин в зависимости от причин помутнений. Виды фильтров, их техническая характеристика и виды фильтрующих материалов..
42. Доливка виноматериалов различных типов выдержки. Явления усушки, изменение объёмов виноматериалов по другим причинам. Техника и технология доливки. Переливка виноматериалов при выдержке. Назначение и виды переливок. Техника выполнения.
43. Обработка вина органическими веществами. Механизм выделения из вина белков. Явление переоклейки, роль при этом танина. Другие виды обработки на органической основе.
44. Технология хранения и обработки виноматериалов для крепких типажных вин. Правила их купаживания, корректировки кондиций и типизации.
45. Типовые технологические схемы комбинированной обработки вин. Варианты индивидуальной обработки виноматериалов с целью достижения розливозрелости и розливостойкости.
46. Назначение и технологические режимы выдержки различных типов виноматериалов. Физические и биохимические процессы при этом. Технология выдержки виноматериалов в крупных герметизированных резервуарах. Способы и нормы дозирования кислорода.
47. Термическая обработка вин. Виды и назначение, техника и технология проведения обработки вин нагреванием.

48. Классификация игристых вин. Теоретические основы шампанизации.
49. Классическая технология шампанского
50. Технология и аппаратура производства игристых вин резервуарным способом.
51. Происхождение, ассортимент, кондиции и технология различных типов мускатных игристых вин.
52. Метод «Трансваза», применяемых в производстве игристых вин.
53. Классификация коньяков. Технологические принципы коньячного производства, аппаратурно-технологическая схема.
54. Технология производства отечественных коньяков различных типов.
55. Происхождение, классификация и общая технология Вермута. Требования к готовой продукции.
56. Классификация алкогольных напитков в плодово-ягодном виноделии. Технологические особенности процессов переработки плодов и ягод для сидров и вин.
57. Технологические особенности переработки плодов и ягод в виноделии. Технология приготовления яблочного сидра.
58. Технология приготовления высококачественных натуральных плодовых фруктанов. Принципы инженерно-технологических расчётов при этом.
59. Классификация и технология получения полезных пищевых продуктов из отходов виноделия.
60. Недостатки и пороки вин. Меры предупреждения и их исправления.
61. Назовите 5-7 видов болезней вин. Способы их лечения и предупреждения. Как влияют на качество вина болезни, вызываемые аэробными микроорганизмами.
62. Виды дегустаций. Условия проведения дегустации вина. Подготовка образцов, организация рабочего места аналитика. Техника дегустации вин и коньяков.
63. Органолептическая оценка вина по элементам в баллах. Классическая (по проф. Н. Н. Простосердову) шкала эквивалентности вина по элементам качества при 10-бальной системе. Градация в баллах (отлично, хорошо, удовлетворительно) при современной производственной оценке вин и виноматериалов.
64. Общие и специальные термины, характеризующие вина. Особенности проведения научной дегустации.
65. Главные органолептические особенности (цвет, букет, вкус), допустимый диапазон и оптимальные кондиции четырёх групп сухих столовых вин.
66. Основные правила и принципы подвального учёта во вторичном виноделии. Система накопления трат. Правила и порядок проведения инвентаризации.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

не предусмотрены

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Темы рефератов:

1. Развитие виноградарства и виноделия Кубани
2. Развитие виноградарства и виноделия Молдавии
3. Развитие виноградарства и виноделия Грузии
4. Развитие виноградарства и виноделия Абхазии
5. Развитие виноградарства и виноделия Армении
6. Развитие виноградарства и виноделия Азербайджана
7. Развитие виноградарства и виноделия Ставрополя
8. Развитие виноградарства и виноделия Ростовской области
9. Развитие виноградарства и виноделия Болгарии
10. Развитие виноградарства и виноделия Румынии
11. Развитие виноградарства и виноделия Италии
12. Развитие виноградарства и виноделия Германии
13. Развитие виноградарства и виноделия Франции
14. Развитие виноградарства и виноделия Португалии
15. Развитие виноградарства и виноделия Испании
16. Развитие виноградарства и виноделия Греции
17. Развитие виноградарства и виноделия Чехии
18. Развитие виноградарства и виноделия Словакии
19. Развитие виноградарства и виноделия Словении
20. Развитие виноградарства и виноделия Хорватии
21. Развитие виноградарства и виноделия Украины
22. Развитие виноградарства и виноделия Фанагории
23. Развитие виноградарства и виноделия Тамани
24. Развитие виноградарства и виноделия Крыма
25. Развитие виноградарства и виноделия Абрау-Дюрсо
26. Развитие виноградарства и виноделия Чили
27. Развитие виноградарства и виноделия Аргентины
28. Развитие виноградарства и виноделия Бразилии

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
--	---------------------	----------	-------------------	----------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Алексян К. А., Ткачук Л. А., Ловкис З. В.	Технология производства фруктово-ягодных натуральных вин: учебное пособие	Минск: Беларус. наука, 2012	Электрон ный ресурс

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	ОС Windows XP
6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.3	1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ.
6.3.1.4	BusinessStudio 4.0
6.3.1.5	Проблемно-ориентированный комплекс программ по животноводству на ПК (ИАС "СЕЛЭКС", "Кормовые рационы" и др.)
6.3.1.6	КОМПАС-3D
6.3.1.7	Комплект программ AutoCAD
6.3.1.8	bCad Витрина
6.3.1.9	MapInfo
6.3.1.10	Access 2016
6.3.1.11	Visio 2016
6.3.1.12	VisualStudio 2015
6.3.1.13	Office 2007 Suites
6.3.1.14	GIMP
6.3.1.15	MozillaFirefox
6.3.1.16	MozillaThinderbird
6.3.1.17	7-Zip

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Национальная электронная библиотека. Доступ посредством использования сети «Интернет» на 32 терминала доступа. https://нэб.рф/
6.3.2.2	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.3	Электронная система «Госфинансы». Полнотекстовая электронная система, постоянно пополняемая. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.gosfinansy.ru/
6.3.2.4	
6.3.2.5	Электронная библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru ». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. https://www.biblio-online.ru/
6.3.2.6	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM. Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://znanium.com/
6.3.2.7	Электронная библиотека технического ВУЗа (ЭБС «Консультант студента»). Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.studentlibrary.ru
6.3.2.8	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
-----------	-----------	------------	--------------

315	Лек	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
305	Лаб	Учебная аудитория	Стол (12 шт.), стулья ученические (24 шт.), демонстрационное оборудование (проектор Acer X128H DLP XGA1024*768 (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 21.5" FHD Core (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
123	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и лабораторными занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного и итогового форм контроля.

Система знаний по дисциплине «Виноделие» формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, бакалавр готовится к лабораторным занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизация своих теоретических знаний.

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. Посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты; раскрываются суть технологии производства вина. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным участником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логику проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.
2. Посещать лабораторные занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к лабораторному занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Лабораторные занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На лабораторных занятиях решаются конкретные задачи по изучению технологических процессов, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Лабораторное занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.
3. Систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей из литературы, решение задач, написание докладов, рефератов, эссе. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.
4. Под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.
5. При возникающих затруднениях при освоении дисциплины «Виноделие», для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

При изучении дисциплины «Виноделие» следует усвоить:

- общие технологические этапы производства вина;
- технологические этапы производства специальных вин;
- требования, предъявляемые к качеству сырья;
- способы транспортировки и хранения готовой продукции.

Рекомендации по подготовке к лекциям. При подготовке к очередному лекционному занятию необходимо:

1. Максимально подробно разработать материал, излагавшийся на предыдущем лекционном занятии, при этом выделить наиболее важную часть изложенного материала (основные определения и формулы).
2. Постараться запомнить основные формулировки.
3. Постараться максимально четко сформулировать (подготовить) вопросы, возникшие при разборе материала предыдущей лекции.
4. Сравнить лекционный материал с аналогичным материалом, изложенным в литературе, попытаться самостоятельно найти ответ на возникшие при подготовке вопросы.

Желательно:

1. Изучая литературу, ознакомится с материалом, изложение которого планируется на предстоящей лекции.

2. Определить наиболее трудную для вашего понимания часть материала и попытаться сформулировать основные вопросы по этой части.

Изучение наиболее важных тем или разделов учебной дисциплины завершают лабораторные занятия, которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов. Лабораторному занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

Рекомендации по подготовке к лабораторным занятиям. При подготовке к лабораторным занятиям необходимо:

1. Выучить основные понятия и определения, содержащиеся в лекционном материале.
2. Уточнить область применимости основных понятий и определений.
3. Приложить максимум усилий для самостоятельного выполнения домашнего задания.
4. Максимально четко сформулировать проблемы (вопросы), возникшие при выполнении домашнего задания.

Желательно:

1. Придумать интересные на наш взгляд примеры и задачи (ситуации) для рассмотрения их на предстоящем лабораторном занятии.
2. Попытаться выполнить домашнее задание, используя методы, отличные от тех, которые изложены преподавателем на лекциях (лабораторных занятиях). Сравнить полученные результаты.

Требования, предъявляемые к выполнению контрольных заданий. При выполнении контрольных заданий следует:

1. Получить четкий ответ на все вопросы, содержащиеся в контрольном задании.
2. Максимально четко изложить способ выполнения контрольного задания.
3. Оформить задание в соответствии с предъявленными требованиями.
4. По возможности, осуществить проверку полученных результатов.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты могут готовить рефераты по отдельным темам дисциплины. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов. Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования и экзамена. Тестирование организовывается в компьютерных классах. Все вопросы тестирования обсуждаются на лекционных и лабораторных занятиях.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1 (МУ к ФОС).docx

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____