

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Промышленное виноградарство и плодовое виноделие»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Инновационные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-12: способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Промышленное виноградарство и плодовое виноделие» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 3.

1. Культура винограда и его возделывание. Общие вопросы использования винограда. Культура винограда и его возделывание. Климатические и почвенные условия, их влияние на рост, развитие и плодоношение винограда. Классификация сортов и технология промышленного возделывания винограда. Выбор и освоение земельного участка. План и организация территории под закладку виноградника. Обработка почвы и внесение удобрений. Система ведения культуры винограда. Типы опор и их устройство. Схема ампелографического описания сортов винограда.

2. Плодово-ягодное виноделие. Сырье для плодового виноделия. Продолжительность хранения сырья. Первичная переработка плодово-ягодного сырья. Производство плодово-ягодных вин. Классификация плодовых вин. Технология производства плодово-ягодных вин. Производство натуральных плодовых вин. Производство плодово-ягодных вин улучшенного качества. Производство сидра, шипучих, игристых вин и кальвадоса. Болезни и недостатки плодово-ягодных вин..

Разработал:

доцент

кафедры ТБПВ

Проверил:

И.о. директора ИнБиоХим

Н.К. Шелковская

Ю.С. Лазуткина