

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

И.о. директора ИнБиоХим
Ю.С. Лазуткина

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.ДВ.5.2 «Промышленное виноградарство и плодое виноделие»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.04.02
Продукты питания из растительного сырья**

Направленность (профиль, специализация): **Инновационные технологии переработки растительного сырья**

Статус дисциплины: **дисциплины (модули) по выбору**

Форма обучения: **заочная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	Н.К. Шелковская
Согласовал	Зав. кафедрой «ТБПВ»	Е.П. Каменская
	руководитель направленности (профиля) программы	Л.А. Козубаева

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-12	способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач	современные научно обоснованные разработки в области производства продуктов питания из растительного сырья	создавать новые современные и усовершенствовать существующие технологические разработки в области получения новых продуктов из растительного сырья	технологическими приемами переработки растительного сырья с помощью современных технологических средств для поиска, анализа и обобщения необходимой информации

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Биотехнология в пищевых производствах
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 4 / 144

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	4	6	0	134	15

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: заочная

Семестр: 3

Лекционные занятия (4ч.)

1. Культура винограда и его возделывание(2ч.)[2,3,5,6] 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 {беседа} (2ч.)[1,2,4,6] 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.

Лабораторные работы (6ч.)

3. Описание основных методов ведения культуры винограда(2ч.)[2,4,5] Освоить технику разбивки участка на кварталы и клетки.

Освоить технику разметки рядов и мест посадки кустов будущего виноградника
Описать основные системы ведения кустов винограда и типы наиболее распространенных опор

4. Основные методы контроля в плодово-ягодном виноделии {беседа} (4ч.)[1,5] Освоить основные методы контроля брожения плодового сока, сусла.

Приготовление дрожжевой разводки из ЧКД и АСД. Подсчет дрожжевых клеток. Кислотопонижение и подкисление виноматериалов химическими методами. Стабилизирующая обработка виноматериалов против различных помутнений. Купажирование сброженных соков. Физико-химические показатели готовых вин.

Самостоятельная работа (134ч.)

5. Подготовка теоретического материала(40ч.)[2,3,5] Работа с учебниками, учебными пособиями, конспектом лекций

- 6. Выполнение домашнего задания(30ч.)[1,2,5]** Защита домашней работы №1, №2
- 7. Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ(30ч.)[2,4]** Работа с конспектом лекций, методическими указаниями, учебниками и учебными пособиями
- 8. Самостоятельное изучение разделов дисциплины(30ч.)[3,4,5,6]** Самостоятельное изучение некоторых разделов дисциплин промышленное виноградарство и плодородное виноделие
- 9. Подготовка к зачету(4ч.)[1,2,3,4,5]** Подготовка материала по конспектами лекций, учебникам, учебным пособиям, методическим указаниям

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Шелковская Н.К. Методические указания к лабораторным работам по дисциплине "Промышленное виноградарство и плодородное виноделие" [Электронный ресурс]: Методические указания.— Электрон. дан.— Барнаул: АлтГТУ, 2015.— Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tbpv/shelkovskaya_mulrdpvpv.pdf, авторизованный

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. «Виноградарство» : учебное пособие / И. П. Барабаш, А. И. Чернов, Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра. — Ставрополь : СтГАУ, 2014. — 104 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61254> (дата обращения: 21.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей

3. Зармаев, А. А. Виноградарство с основами первичной переработки винограда : учебник / А. А. Зармаев. — 2-е изд., доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-1840-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61359> (дата обращения: 21.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2. Дополнительная литература

4. Виноградарство : методические указания / составитель Н. В. Долгополова. — Курск : Курская ГСХА, 2015. — 65 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134817> (дата обращения: 21.02.2021). — Режим

доступа: для авториз. пользователей.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

5. <http://www.svvr.ru> Виноградарство и виноделие России. Информационно-аналитический портал

6. <http://eniw.ru> Вино. Энциклопедия виноделия

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы
лаборатории

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».