

## **Б1.В.ОД.16 Переработка винограда**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков планирование вида использования урожая винограда, в зависимости от его качества, определяемого, главным образом, природными условиями зон выращивания культуры.

**Задачами дисциплины** является изучение:

- качественных характеристик урожая в зависимости от условий места произрастания, условий лет вегетации, сортовых особенностей винограда;
- технологических основ переработки урожая, его хранения и хозяйственного использования полученной продукции.

**2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.**

<b>Коды компетенций</b>	<b>Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)</b>	<b>Результаты обучения</b>
ПК -13	способностью к анализу и планированию технологических процессов в садоводстве как объектов управления	<b>знать:</b> технологических процессов в садоводстве. <b>уметь:</b> планировать технологических процессов в садоводстве как объектов управления <b>приобрести навыки:</b> планирования технологических процессов в садоводстве как объектов управления
ПК-16	способностью к созданию условий для повышения квалификации сотрудников в области профессиональной деятельности	<b>знать:</b> условия для повышения квалификации сотрудников в области профессиональной деятельности <b>уметь:</b> создавать условия для повышения квалификации сотрудников в области профессиональной деятельности <b>приобрести навыки:</b> создания условий для повышения квалификации сотрудников в области профессиональной деятельности
ПК -17	способностью к разработке бизнес-планов производства конкурентоспособной продукции, проведению маркетинга	<b>знать:</b> бизнес-планы производства конкурентоспособной продукции, проведению маркетинга <b>уметь</b> разработать бизнес-планы производства конкурентоспособной продукции, проведению маркетинга. <b>приобрести навыки:</b> к разработке бизнес-планов производства конкурентоспособной продукции, проведению маркетинга.

### **3. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Переработка винограда» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока Б1, включенных в учебный план направления подготовки 35.03.05

#### **4.Содержание дисциплины**

**Раздел 1.** Использование столовых сортов винограда (потребления в свежем виде, приготовления консервированных продуктов и др.)

**Раздел 2.** Переработка винограда на соки, варенья, заливные продукты (чурчело, пастила и др.). Способы приготовления соков. Технология приготовления варенья и заливных продуктов. Сорта винограда пригодные для приготовления сока и др. продуктов.

**Раздел 3.** Использование винограда для получения сухих, полусухих и полусладких вин по белому. Белые сорта винограда и их переработка на вино. Требования к винограду для приготовления вин по белому.

**Раздел 4.** Использование винограда для получения сухих, полусухих и полусладких вин по кахетински (по черному). Черные сорта винограда и их переработка на вино. Требования к винограду для приготовления вин по катехински.

**Раздел 5.** Натуральные и искусственно насыщенные углекислотой слабоалкогольные игристые напитки из винограда. Приготовление игристых вин. Способы насыщения игристых вин углекислотой.

**Раздел 6.** Переработка винограда для получения крепленых вин всех типов. Ценность виноградных вин. Состав крепленых вин.

**Раздел 7.** Получение изюма, кишмиша из ягод винограда и масла из семян. Сорта винограда предназначенные для приготовления изюма и кишмиша. Способы приготовления. Переработка виноградных семян

**5.Общая трудоемкость** – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе по очной(заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45(20) часа в том числе:

Лекции - 12(6) часов, лабораторных занятий - 12(4) часов, практических занятий – 12(4)часов.

2. Самостоятельная работа 27(52) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(5) часов. Аттестация – экзамен.