МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени академика М.Д. Миллионщикова

«УТВЕРЖДАЮ»
Первый проректор
И.Г. Гайрабеков
_____
«_02_»_____09_____2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«ТЕХНОЛОГИЯ ВИНОГРАДНЫХ ВИН»

Направление подготовки

19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья

Направленность(профиль)

«Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация

Бакалавр

Год начала подготовки: 2021

Грозный – 2021

1. Цели и задачи дисциплины

Цели изучения дисциплины «Технология виноградных вин» заключаются в приобретении и усвоении студентами знаний технологии виноградных вин с учетом технологических, технических и экологических аспектов, а также в практической подготовке их к решению, как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов, связанных с технологией виноградных вин.

Задачи дисциплины «Технология виноградных вин» состоят в изучении современной технологии винодельческого производства, методов расчета купажей, рецептур и оформления первичных технологических документов, в освещении основных технологических проблем, научных достижений и современных тенденций развития технологии виноделия.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений. Для изучения курса требуется знания по ампелографии, биохимии, общей технологии отрасли. Данный курс является предшествующей дисциплиной для курсов: проектирование предприятий отрасли, представляет собой методологическую базу для подготовки к защите и процедуре защиты выпускной квалификационной работы.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижений компетенций

Таблица 1

Код по ФГОС	Индикаторы достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУВ)
Общепрофессиональные		
ОПК-2	ОПК-2.1	**знать:** сырьевые ресурсы спиртовой промышленности; **уметь:** использовать в практической деятельности специализированные знания для освоения физических химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве

		продуктов питания из растительного сырья; **владеть:** проектированием аппаратурно-процессуальных схем, выбором современного оборудования.
ОПК-4	ОПК-4.2	**знать:** способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства, способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, готовых изделий; **уметь:** анализировать свойства сырья и полуфабрикатов; выполнять лабораторные исследования технохимического контроля; **владеть:** навыками определения свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; навыками технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.
Профессиональные		
ПК-1	ПК-1.1 ПК-1.3 ПК-1.6	**знать:** показатели качества сырья при входном контроле, виды нормативных документов, внедрение и соблюдение стандартов**;** медико-биологические требования по безопасности изделий и используемого сырья**;** совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы; **уметь:** проводить отбор образцов и проб для анализа, дать характеристику сырью на производстве продуктов брожения; анализировать условия и регулировать режим работы по технологии производства виноградных вин; анализировать технологические процессы с выявлением возможных причин отклонений от качества, предусмотренного стандартами на выпускаемую продукции; **владеть:** методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; навыками по работе с нормативными документами; методами управления, действующими технологическими процессами производства виноградных вин.
ПК-2	ПК-2.1 ПК-2.5	**знать:** нормативно-техническую документацию технологических процессов и оборудования; разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения дефектов, брака

		выпускаемой продукции; **уметь:** проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных о тенденции развития этих процессов, разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения дефектов, брака выпускаемой продукции; **владеть:** методами обеспечения промышленной безопасности и экологической чистоты технологических процессов, профилактики производственного травматизма и профессиональных заболеваний в организации пищевой и перерабатывающей промышленности; навыками совершенствования технологического процесса, улучшения качества выпускаемой продукции, увеличения производительности и безопасности обслуживания технологических установок.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы		**Всего часов/зач.ед.**		**Семестры**			
		ОФО	ЗФО	ОФО		ЗФО	
				7	8	8	9
Контактная работа (всего)		123/3,42	26/0,72	75	48	12	14
В том числе:							
Лекции		54/1,5	10/0,28	30	24	4	6
Практические занятия		39/1,08	8/0,22	15	24	4	4
Практическая подготовка							
Лабораторные занятия		30/0,83	8/0,22	30		4	4
Самостоятельная работа (всего)		57/1,58	154/4,3	28	29	64	90
В том числе:							
Курсовая работа(проект)		9/0,25	26/0,72		9		26
Вопросы для самостоятельного		10/0,28	26/0,72	5	5	13	13
И(или) другие виды самостоятельной работы:							
Подготовка к лабораторным работам		9/0,25	26/0,72	9		13	13
Подготовка к практическим занятиям		10/0,28	26/0,72	5	5	13	13
Подготовка к зачету		9/0,25	25/0,69	9		25	
Подготовка к экзамену		10/0,28	25/0,69		10		25
Вид отчетности		Зач./Экз.	Зач./Экз.	Зачет	Экз.	Зачет	Экз.
Общая трудоемкость дисциплины	**ВСЕГО в часах**	180	180	72	108	72	108
	ВСЕГО в зач. ед.	5	5	2	3	2	3

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела дисциплины по семестрам	Часы лекционных занятий	Часы лабораторных занятий	Часы практических (семинарских) занятий	Всего часов
7-й семестр					
1.	Введение. Виноград, как сырье, для виноделия.	2	4	2	8
2.	Классификация, ассортимент и состав виноградных вин.	4	4	2	10
3.	Основные правила производства виноградных вин. Общие правила по переработке винограда на виноматериалы.	4	4	2	10
4.	Технологическая инструкция по производству ординарных сухих столовых вин.	4	4	2	10
5.	Технологическая инструкция по производству ординарных крепких вин (белых, розовых и красных).	4	4	2	10
6.	Технология производства столовых полусухих, полусладких вин (белых, розовых и красных).	4	4	2	10
7.	Технологическая инструкция по производству десертных вин.	4	4	2	10
8.	Технология производства специальных вин.	4	2	1	7
	ИТОГО:	30	30	15	75
8-й семестр					
1.	Технологическая инструкция по производству игристых, шампанских вин.	4	-	4	8
2.	Газированные вина. Ароматизированные вина.	4	-	4	8
3.	ТХМК в производстве виноградных вин.	4	-	4	8
4.	Утилизация отходов винодельческого производства.	4	-	4	8

5.	Учет сырья. Вспомогательные материалы, разрешенные к использованию при производстве виноградных	4	-	4	8
6.	Болезни и пороки вин.	4	-	4	8
ИТОГО:		24	-	24	48

5.2 Лекционные занятия

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
7-й семестр		
1.	Введение. Виноград, как сырье, для виноделия.	Краткая история возникновения виноградарства и виноделия. Характеристика основных технических сортов винограда. Основные направления использования, некоторых сортов винограда. Специальное направление использование определенных сортов винограда.
2.	Классификация, ассортимент и состав виноградных вин.	Тихие вина, сухие, крепкие, десертные и ароматизированные. Вина с избыточным содержанием диоксида углерода; игристые, шампанские и шипучие. Натуральные и купажные вина.
3.	Основные правила производства виноградных вин. Общие правила по переработке	Приемка и переработка винограда. Добавление спирта-ректификата. Разрешенные приемы при производстве виноградных вин. Что запрещено при
4.	Технологическая инструкция по производству ординарных сухих столовых вин.	Общие положения. Производство ординарных белых сухих столовых вин. Производство ординарных красных и розовых сухих столовых вин.
5.	Технологическая инструкция по производству ординарных крепких вин (белых, розовых и красных).	Общие положения. Производство ординарных крепких вин (белых, розовых, красных).
6.	Технология производства столовых полусухих, полусладких вин (белых, розовых и красных).	Общие положения. Приготовления белых и розовых столовых полусухих и полусладких вин. Приготовление красных столовых полусухих и полусладких вин.
7.	Технологическая инструкция по производству десертных вин.	Технологическая инструкция по производству малаги. Технологическая инструкция по производству кагора.
8.	Технология производства специальных вин.	Общие положения. Технология производства вина «Мадера». Технология производства вина «Херес».
8-й семестр		
1.	Технологическая инструкция по производству игристых, шампанских вин.	Технология производства шампанского. Производство вина «Цимлянское игристое». Технология производства вина «Советское шампанское». Жемчужные вина.

2.	Газированные вина. Ароматизированные вина.	Технология газированных вин. Районы производства и марки газированных вин. Теоретические основы технологии ароматизированных вин. Технология ароматизированных вин.
3.	ТХМК в производстве виноградных вин.	Положение о технохимическом и микробиологическом контроле на винзаводах. Функции дегустационной комиссии. Положение о лаборатории арбитражных анализов. Порядок отбора и представления проб. Формы журналов Т.Х.М.К.
4.	Утилизация отходов винодельческого производства.	Утилизация гребней и выжимки. Утилизация сусловых, дрожжевых и гущевых осадков.
5.	Учет сырья. Вспомогательные материалы, разрешенные к использованию при производстве виноградных вин.	Учет поступающего сырья. Учет отходов производства. Учет потерь при технологической обработке, переливке, хранении и отгрузке. Оклеивающие материалы. Стабилизирующие материалы.
6.	Болезни и пороки вин.	Почернение, побурение, медный, железный касс. Цвель, уксусное скисание, молочнокислое скисание, новое и манитное брожение вина.

5.3. Лабораторные занятия

Таблица 5

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ
	7-й семестр	
1.	Введение. Виноград, как сырье, для виноделия.	Определение механического состава винограда.
2.	Классификация, ассортимент и состав виноградных вин.	Определение удельного веса виноградного сока (ареометрический метод).
3.	Основные правила производства виноградных вин. Общие правила по переработке винограда на виноматериалы.	Определение содержания массовой концентрации сахаров (рефрактометрический метод).
4.	Технологическая инструкция по производству ординарных сухих столовых вин.	Определение экстракта сусла
5.	Технологическая инструкция по производству ординарных крепких вин (белых, розовых и красных).	Определение объемной доли этилового спирта.
6.	Технология производства столовых полусухих, полусладких вин (белых, розовых и красных).	Определение содержания инвертного сахара в вине методом прямого титрования
7.	Технологическая инструкция по производству десертных вин.	Определение кислотности методом титрования щелочью.
8.	Технология производства специальных вин.	Определение летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту в сусле.

5.4. Практические (семинарские) занятия

Таблица 6

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)
		7-й семестр
1.	Введение. Виноград, как сырье, для виноделия.	Составление схемы завода первичного виноделия. Работа с нормативной документацией, отражающей организацию винодельческого производства.
2.	Классификация, ассортимент и состав виноградных вин.	Составление процессуальной схемы столовых сухих вин. Расчет и подбор оборудования поточной линии. Расчет бункера - питателя
3.	Основные правила производства виноградных вин. Общие правила по переработке винограда на виноматериалы.	Расчет расхода дрожжей для сбраживания конкретного объема сусла и мезги. Расчет выхода молодого вина и потерь в бродильном отделении.
4.	Технологическая инструкция по производству ординарных сухих столовых вин.	Расчет расхода сернистого ангидрида при сульфитации продуктов виноделия. Подбор схемы сульфитирования продуктов виноделия. Выбор сульфитодозировочной установки.
5.	Технологическая инструкция по производству ординарных крепких вин (белых, розовых и красных).	Составление процессуальной схемы крепких вин. Изучение схемы перегонки вина на аппарате двойной сгонки.
6.	Технология производства столовых полусухих, полусладких вин (белых, розовых и красных).	Составление процессуальной схемы полусладких вин (белых, красных, розовых). Расчет и подбор оборудования поточной линии. Расчет дробилок для измельчения винограда
7.	Технологическая инструкция по производству десертных вин.	Составление процессуальной схемы десертных вин Разработка технологии красных игристых вин десертного типа. Расчет и подбор оборудования поточной линии. Расчет стекателей для получения сусла.
8.	Технология производства специальных вин.	Изучение схемы перегонки вина на аппарате прямой сгонки с двумя дефлегмационными тарелками.
		8-й семестр
1.	Технологическая инструкция по производству игристых, шампанских вин.	Особенности технологии отдельных групп вин. Расчет потребности в спирте для спиртования сусла и мезги.
2.	Газированные вина. Ароматизированные вина.	Вина газированные и вина газированные жемчужные. Общие технические условия. Составление процессуальной схемы игристых и ароматизированных вин.
3.	ТХМК в производстве виноградных вин.	Показатели качества виноградных вин. Критерии контроля на производстве. Физико-химические исследования выдержанных вин.

4.	Утилизация отходов винодельческого производства.	Характеристика отходов переработки винограда. Отходы виноделия, перспективное сырье для получения биологически активных веществ.
5.	Учет сырья. Вспомогательные материалы, разрешенные к использованию при производстве виноградных вин.	Характеристика вспомогательного материала. Оклеивающие и стабилизирующие материалы. Расчет производственных потерь при проведении обработки виноматериалов. Нормативные потери.
6.	Болезни и пороки вин.	Порча вина. Цвель, уксусное скисание, молочнокислое скисание, новое и манитное брожение вина.

6. Самостоятельная работа студентов по дисциплине

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения
1.	Технологическая оценка винограда как сырья для виноделия.
2.	Специальное направление использование определенных сортов винограда.
3.	Агротехнические факторы влияющие на качество винограда.
4.	Факторы воздействия на состав и свойства винограда и вина.
5.	Установление сроков и сбор урожая винограда.
6.	Краткая характеристика физико-химического состава виноградных вин.
7.	Пищевая ценность и терапевтические свойства винограда и вина.
8.	Специальные приемы переработки винограда.
9.	Использование пектолитических препаратов при переработке винограда
10.	Подготовка предприятия к приемке и переработке винограда. Производственные помещения.
11.	Переработка гребней винограда, выжимки, виноградных семян
12.	Сбраживание сусла с подогревом и без подогрева мезги.
13.	Дрожжи. Переработка дрожжевых осадков.
14.	Обработка виноматериалов.
15.	Пищевой этиловый спирт-ректификат.
16.	Полудесертные вина. Получение гребневого сусла и его использование в технологии вин.
17.	Обработка вин холодом и выдержка на холоде.
18.	Технология производства токайских вин. Обработка вин танином, желатином. Способы фильтрации.

Примерный перечень тем для курсового проектирования

1. Рассчитать цех по переработке и выработки сухого белого виноматериала объемом 300 тыс. дал.

2. Рассчитать цех по переработке 2000 тонн винограда в сезон на выработку крепкого виноматериала.

3. Рассчитать цех по переработке 300 т винограда в сутки на ликерный виноматериал «Портвейн белый».

4. Рассчитать цех по переработке 5400 т винограда за сезон на

столовые полусухие белые виноматериалы «Рислинг».

5. Рассчитать цех по переработке 2000 тонн винограда в сезон на выработку крепкого виноматериала.

6. Рассчитать цех по переработке винограда и выработки сухого красного виноматериала объемом 380 тыс. дал.

7. Рассчитать цех по переработке винограда и выработки сухого красного виноматериала объемом 280 тыс. дал.

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

1. Соболев Э.М. Технология натуральных и специальных вин. – Майкоп: ГУРИП «Адыгея», 2004. – 400 с. **(имеется на кафедре)**

2. Косюра В.Т., Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Основы виноделия. – М.: ДеЛи принт, 2004. – 440 с. **(имеется на кафедре)**

3. Баланов П.Е. Промышленное производство вина. Часть 1 : учебное пособие / Баланов П.Е., Смотраева И.В.. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2016. — 90 с. URL: https://www.iprbookshop.ru/67593.html.— **ЭБС «IPRbooks»**

4. Виноград и вино сквозь века. Том 1 : монография / В.И. Афанасьев [и др.].. — Москва: Всероссийский селекционно-технологический институт садоводства и питомниководства Российской академии сельскохозяйственных наук, 2013. — 306 с. URL: https://www.iprbookshop.ru/54030.html.— **ЭБС «IPRbooks»**

7. Оценочные средства

7.1 Вопросы к рубежным аттестациям (образец билета).

7.2 Вопросы к зачету/экзамену (образец билета).

7.3 Текущий контроль: тесты, презентации (приведено в ЭУМК).

7.4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

7.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания.

Таблица 7

Планируемые результаты освоения компетенции	**Критерии оценивания результатов обучения**				**Наименование оценочного средства**
	неудовлетворительно	**удовлетворительно**	**хорошо**	**отлично**	
	не зачтено	**зачтено**			
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности					
знать: сырьевые ресурсы спиртовой промышленности;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контролирующие материалы по дисциплине: тестовые задания, презентация и другие
уметь: использовать в практической деятельности специализированные знания для освоения физических химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
владеть: проектированием аппаратурно-процессуальных схем, выбором современного оборудования.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-4: Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции					
знать: способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства, способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, готовых изделий;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контролирующие материалы по дисциплине: тестовые задания, презентация и другие

уметь: анализировать свойства сырья и полуфабрикатов; выполнять лабораторные исследования технохимического контроля;	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
владеть: навыками определения свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; навыками технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПК-1: Способен организовать и управлять технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на основании входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов с учетом биохимических, физико-химически и микробиологических показателей для обеспечения высококачественной, безопасной и конкурентоспособной продукции;					
знать: знать: показатели качества сырья при входном контроле, виды нормативных документов, внедрение и соблюдение стандартов; медико-биологические требования по безопасности изделий и используемого сырья; совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контролирующие материалы по дисциплине: тестовые задания, презентация и другие
уметь: проводить отбор образцов и проб для анализа, дать характеристику сырью на производстве продуктов брожения; анализировать условия и регулировать режим работы по технологии производства виноградных вин; анализировать технологические процессы с выявлением возможных причин отклонений от качества, предусмотренного стандартами на	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные Умения	
владеть: методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; навыками по работе с нормативными документами; методами управления, действующими технологическими процессами производства виноградных вин.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение	

ПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических линий производства с рациональным использованием материальных и энергетических ресурсов					
знать: нормативно-техническую документацию технологических процессов и оборудования; разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения дефектов, брака выпускаемой продукции;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контролирующие материалы по дисциплине: тестовые задания, презентация и другие
уметь: проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных о тенденции развития этих процессов, разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения дефектов, брака выпускаемой продукции;	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные Умения	
владеть: методами обеспечения промышленной безопасности и экологической чистоты технологических процессов, профилактики производственного травматизма и профессиональных заболеваний в организации пищевой и перерабатывающей промышленности; навыками совершенствования технологического процесса, улучшения качества выпускаемой продукции, увеличения производительности и безопасности обслуживания технологических установок.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

7-й семестр

Вопросы к первой аттестации

1. Краткая история возникновения виноградарства и виноделия.
2. Винодельческие предприятия и организация производства.
3. Характеристика основных технических сортов винограда.
4. Основные направления использования некоторых сортов винограда.
5. Классификация, ассортимент и состав виноградных вин.
6. Оборудование для доставки, приемки, переработки сырья и получения сусла.
7. Брожение сусла и мезги
8. Спиртование бродящего сусла и мезги
9. Оборудование для физико-механической обработки продуктов виноделия.
10. Оборудование для теплофизической обработки продуктов виноделия.
11. Хранение виноматериалов
12. Вина с избыточным содержанием диоксида углерода.
13. Натуральные и купажные вина.
14. Основные правила производства виноградных вин.
15. Добавление спирта - ректификата.
16. Разрешенные и запрещенные приёмы при производстве виноградных вин.

Образец билета рубежной аттестации

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 1
Первая рубежная аттестация

Дисциплина Технология виноградных вин
Институт Нефти и Газа Группы _____

1. Технология ароматизированных вин.
2. Положение о технохимическом и микробиологическом контроле

Вопросы ко второй аттестации

1. Общие правила по переработке винограда на виноматериалы.
2. Подготовка предприятия к приемке и переработке винограда.
3. Приёмка и переработка винограда.
4. Сбраживание сусла с подогревом и без подогрева мезги.
5. Технология производства ординарных белых сухих столовых вин.
6. Технология производства ординарных красных и розовых сухих столовых вин.
7. Приготовление белых и розовых столовых полусухих и полусладких вин.
8. Приготовление красных столовых полусухих и полусладких вин.
9. Технология производства ординарных крепких вин.
10. Описание процессуальной схемы столовых сухих вин.
11. Описание процессуальной схемы полусухих вин (белых, розовых и красных).
12. Описание процессуальной схемы крепких вин.
13. Технологическая инструкция по производству кагора
14. Технология производства вина «Мадера»
15. Технология производства вина «Херес».

Образец билета рубежной аттестации

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 1
Вторая рубежная аттестация

Дисциплина Технология виноградных вин
Институт Нефти и Газа Группы _____

1. Описание процессуальной схемы крепких вин.
2. Технологическая инструкция по производству кагора

Вопросы к зачету

1. Краткая история возникновения виноградарства и виноделия.
2. Винодельческие предприятия и организация производства.
3. Характеристика основных технических сортов винограда.
4. Основные направления использования некоторых сортов винограда.
5. Классификация, ассортимент и состав виноградных вин.
6. Оборудование для доставки, приемки, переработки сырья и получения сусла.
7. Брожение сусла и мезги.
8. Спиртование бродящего сусла и мезги.
9. Оборудование для физико-механической обработки продуктов виноделия.
10. Оборудование для теплофизической обработки продуктов виноделия.
11. Хранение виноматериалов.
12. Тихие вина, технологическая инструкция.
13. Вина с избыточным содержанием диоксида углерода.
14. Натуральные и купажные вина.
15. Основные правила производства виноградных вин.
16. Добавление спирта - ректификата.
17. Разрешенные и запрещенные приёмы при производстве виноградных вин.
18. Подготовка предприятия к приемке и переработке винограда.
19. Приёмка и переработка винограда.
20. Сбраживание сусла с подогревом и без подогрева мезги.
21. Технология производства ординарных белых сухих столовых вин.
22. Технология производства ординарных красных и розовых сухих столовых вин.
23. Приготовление белых и розовых столовых полусухих и

полусладких вин.

24. Приготовление красных столовых полусухих и полусладких вин.

25. Технология производства ординарных крепких вин.

26. Описание процессуальной схемы столовых сухих вин.

27. Описание процессуальной схемы полусухих вин (белых, розовых и красных).

28. Описание процессуальной схемы крепких вин.

29. Характеристика основных технических сортов винограда

30. Технологическая инструкция по производству кагора

31. Технология производства вина «Мадера»

32. Характеристика основных технических сортов винограда.

33. Технология производства вина «Херес».

Билет образец

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 1

Дисциплина _____ Технология виноградных вин _____ _____
Институт ____Нефти и Газа_____ специальность ___ТБ_____ _____семестр_____

1. Подготовка предприятия к приемке и переработке винограда.
2. Приёмка и переработка винограда.
3. Сбраживание сусла с подогревом и без подогрева мезги.

УТВЕРЖДАЮ:
«____» _____ 20 г. Зав.кафедрой_____

8-й семестр

Вопросы к экзамену

1. Технология производства специальных вин. Общие положения.

2. Технология производства вина «Мадера»

3. Технология производства вина «Херес»

4. Технология производства вина «Цимлянское игристое».

5. Технология производства вина «Советское шампанское».

6. Технология производства жемчужных вин.

7. Технология газированных вин.

8. Районы производства и марки газированных вин

9. Теоретические основы технологии ароматизированных вин.

10. Технология ароматизированных вин.

11. Положение о технохимическом и микробиологическом контроле на винзаводах.

12. Функции дегустационной комиссии.

13. Положение о лаборатории арбитражных анализов.

14. Порядок отбора и представления проб.

15. Теоретические основы технологии коньяка.

16. Приготовление коньячных виноматериалов.

17. Перегонка коньячных виноматериалов.

18. Выдержка коньячного спирта.

19. Купаж и обработка коньяка.

20. Утилизация гребней и выжимки.

21. Утилизация сусловых, дрожжевых и гущевых осадков.

22. Оклеивающие материалы.

23. Стабилизирующие материалы.

24. Пороки вин. Почернение (железный касс), побурение (оксидазный касс), медный касс.

25. Болезни вин. Цвель, уксусное скисание, молочнокислое скисание, маннитное брожение вина. Ожирение, прогоркание и мышиный тон.

26. Учет поступающего сырья.

27. Учет отходов производства.

28. Учет потерь при технологической обработке, переливке, хранении и отгрузке.

29. Порядок учета виноматериалов и выхода коньячного спирта.

30. Порядок учета коньячных спиртов и коньяков.

31. Порядок оформления удостоверения качества и акта отгрузка

продукции.

Билет образец

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 1

Дисциплина _____ Технология виноградных вин _____
Институт ____Нефти и Газа_____ специальность ___ТБ_____ _____семестр_____

1. Подготовка предприятия к приемке и переработке винограда.
2. Приёмка и переработка винограда.
3. Сбраживание сусла с подогревом и без подогрева мезги.

УТВЕРЖДАЮ:
«____» _____ 20 г. Зав.кафедрой_____

8. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе. Форма проведения текущей аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При тестировании для слабовидящих студентов используются фонды оценочных средств с укрупненным шрифтом. На экзамен приглашается сопровождающий, который обеспечивает техническое сопровождение студенту. При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене (или зачете). Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и обучающиеся инвалиды обеспечиваются печатными и электронными

образовательными ресурсами (программы, учебные пособия для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья **по зрению:**

- для слепых: задания для выполнения на семинарах и практических занятиях оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом; письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых либо надиктовываются ассистенту; обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

- для слабовидящих: обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; задания для выполнения заданий оформляются увеличенным шрифтом;

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья **по слуху:**

- **для глухих и слабослышащих:** обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; предоставляются услуги сурдопереводчика;

- **для слепоглухих** допускается присутствие ассистента, оказывающего услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых

соответственно для слепых и глухих);

3) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих лекции и семинары, проводимые в устной форме, проводятся в письменной форме;

4) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, **имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:**

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата, нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей: письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту; выполнение заданий (тестов, контрольных работ), проводимые в письменной форме, проводятся в устной форме путем опроса, беседы.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Зайчик Ц.Р. Технологическое оборудование винодельческого производства, – М.: Колос. 2005. – 343 с. **(имеется на кафедре)**
2. Соболев Э.М. Технология натуральных и специальных вин. – Майкоп: ГУРИП «Адыгея», 2004. – 400 с. **(имеется на кафедре)**
3. Косюра В.Т., Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Основы виноделия. – М.: ДеЛи принт, 2004. – 440 с. **(имеется на кафедре)**
4. Баланов П.Е. Промышленное производство вина. Часть 1: учебное пособие / Баланов П.Е., Смотраева И.В.. — СПб: Университет ИТМО, 2016. — 90 с. URL: https://www.iprbookshop.ru/67593.html.— **ЭБС «IPRbooks»**
5. Виноград и вино сквозь века. Том 1 : монография / В.И. Афанасьев [и др.].. — М.: Всероссийский селекционно-технологический институт садоводства и питомниководства Российской академии сельскохозяйственных наук, 2013. — 306 с. URL: https://www.iprbookshop.ru/54030.html.— **ЭБС «IPRbooks»**

Интернет-ресурсы

1.WWW.OpenGost.ru - портал нормативных документов

2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» http://window.edu.ru/

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

10.1. Компьютер, проектор.

10.2. Помещение для самостоятельной работы- ауд.-1-31

11. Дополнения и изменения в рабочей программе на учебный год

Дополнения и изменения в рабочие программы вносятся ежегодно перед началом нового учебного года по форме. Изменения должны оформляться документально и вносятся во все учтенные экземпляры.

Приложение

Методические указания по освоению дисциплины
«Технология виноградных вин»

1. Методические указания для обучающихся по планированию и организации времени, необходимого для освоения дисциплины.

Изучение рекомендуется начать с ознакомления с рабочей программой дисциплины, ее структурой и содержанием разделов (модулей), фондом оценочных средств, ознакомиться с учебно-методическим и информационным обеспечением дисциплины.

Дисциплина «Технология виноградных вин» состоит из 14 связанных между собою тем, обеспечивающих последовательное изучение материала.

Обучение по дисциплине «Технология виноградных вин» осуществляется в следующих формах:

1. Аудиторные занятия (лекции, практические/семинарские занятия, лабораторные).
2. Самостоятельная работа студента (подготовка к лекциям, практическим/ семинарским и лабораторным занятиям, тестам/рефератам/докладам/эссе, и иным формам письменных работ, выполнение анализа кейсов, индивидуальная консультация с преподавателем).
3. Интерактивные формы проведения занятий (коллоквиум, лекция-дискуссия, групповое решение кейса и др.формы).

Учебный материал структурирован и изучение дисциплины производится в тематической последовательности. Каждому практическому/ семинарскому и лабораторному занятиям и самостоятельному изучению материала предшествует лекция по данной теме. Обучающиеся самостоятельно проводят предварительную подготовку к занятию, принимают активное и творческое участие в обсуждении теоретических вопросов, разборе проблемных ситуаций и поисков путей их решения. Многие проблемы, изучаемые в курсе, носят дискуссионный характер, что предполагает интерактивный характер проведения занятий на конкретных примерах.

Описание последовательности действий обучающегося:

При изучении курса следует внимательно слушать и конспектировать материал, излагаемый на аудиторных занятиях. Для его понимания и качественного усвоения рекомендуется следующая последовательность действий:

1. После окончания учебных занятий для закрепления материала просмотреть и обдумать текст лекции, прослушанной сегодня, разобрать рассмотренные примеры (10 – 15 минут).
2. При подготовке к лекции следующего дня повторить текст предыдущей лекции, подумать о том, какая может быть следующая тема (10 - 15 минут).
3. В течение недели выбрать время для работы с литературой в библиотеке (по 1 часу).
4. При подготовке к практическому/ семинарскому занятию повторить основные понятия по теме, изучить примеры. Решая конкретную ситуацию, - предварительно понять, какой теоретический материал нужно использовать. Наметить план решения, попробовать на его основе решить 1 - 2 практические ситуации (лаб.работы).

2. Методические указания по работе обучающихся во время проведения лекций.

Лекции дают обучающимся систематизированные знания по дисциплине, концентрируют их внимание на наиболее сложных и важных вопросах. Лекции обычно излагаются в традиционном или в проблемном стиле. Для студентов в большинстве случаев в проблемном стиле. Проблемный стиль позволяет стимулировать активную познавательную деятельность обучающихся и их интерес к дисциплине, формировать творческое мышление, прибегать к противопоставлениям и сравнениям, делать обобщения, активизировать внимание обучающихся путем постановки проблемных вопросов, поощрять дискуссию.

Во время лекционных занятий рекомендуется вести конспектирование учебного материала, обращать внимание на формулировки и категории, раскрывающие суть того или иного явления, или процессов, выводы и практические рекомендации.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает преподаватель, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями
«важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, необходимо использовать литературу, которую рекомендовал преподаватель. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом. Тематика лекций дается в рабочей программе дисциплины.

3. Методические указания обучающимся по подготовке к практическим/семинарским занятиям.

На практических/семинарских занятиях приветствуется активное участие в обсуждении конкретных ситуаций, способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективные решения поставленных проблем, уметь находить полезный дополнительный материал по тематике семинарских занятий.

Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к практическому/семинарскому занятию:

1. Ознакомление с планом практического/семинарского занятия, который отражает содержание предложенной темы;
2. Проработать конспект лекций;
3. Прочитать основную литературу.

В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал из-за лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных

знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у студентов отношение к конкретной проблеме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса;

4. Ответить на вопросы плана практического/семинарского занятия;
5. Выполнить домашнее задание;
6. Проработать тестовые задания и задачи;
7. При затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

Результат такой работы должен проявиться в способности студента свободно ответить на теоретические вопросы практикума, выступать и участвовать в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильно выполнять практические задания и иные задания, которые даются в фонде оценочных средств дисциплины.

4. Методические указания обучающимся по организации самостоятельной работы.

Цель организации самостоятельной работы по дисциплине «Технология виноградных вин» - это углубление и расширение знаний в области технологии продуктов питания; формирование навыка и интереса к самостоятельной познавательной деятельности.

Самостоятельная работа обучающихся является важнейшим видом освоения содержания дисциплины, подготовки к практическим занятиям и к контрольной работе. Сюда же относятся и самостоятельное углубленное изучение тем дисциплины. Самостоятельная работа представляет собой постоянно действующую систему, основу образовательного процесса и носит исследовательский характер, что послужит в будущем основанием для написания выпускной квалификационной работы, практического применения полученных знаний.

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению, с учетом потребностей и возможностей личности.

Правильная организация самостоятельных учебных занятий, их систематичность, целесообразное планирование рабочего времени позволяет студентам развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивать высокий уровень успеваемости в период обучения, получить навыки повышения профессионального уровня.

Самостоятельная работа реализуется:

– непосредственно в процессе аудиторных занятий - на лекциях, практических занятиях;
– в контакте с преподавателем вне рамок расписания - на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т.д.
– в библиотеке, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Виды СРС и критерии оценок
(по балльно-рейтинговой системе ГГНТУ, СРС оценивается в 15 баллов)

1. Реферат
2. Доклад
3. Эссе
4. Участие в мероприятиях

Темы для самостоятельной работы прописаны в рабочей программе дисциплины. Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

Разработчик:

Доцент кафедры «ТПП и БП» Ферзаули А. И.

СОГЛАСОВАНО:

И.о. зав. выпускающей кафедрой «ТПП и БП» Джамалдинова Б.А.

Директор ДУМР Магомаева М.А.