

Аннотация рабочей программы по дисциплине «История виноградарства и виноделия»

Целью освоения дисциплины «История виноградарства и виноделия» является формирование у студентов комплекса исторических знаний по виноградарству и виноделию как научной дисциплине и отрасли сельского хозяйства в России, в странах дальнего и ближнего зарубежья, при различных общественно-исторических формациях

Задачи:

1. реализация требований, установленных в Государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования к подготовке специалистов по виноградарству и виноделию;
2. приобретение знаний об этапах исторического развития виноградарства и виноделия, в мире, Российской Федерации и в крае, а также этапах зарождения научных основ этих дисциплин и отраслей народного хозяйства;
3. приобретение знаний о достижениях ученых виноградарей, виноделов и практиков на Кубани, в России и за рубежом;
4. знакомство с историческими событиями в области виноградарства и виноделия в мире, России и в крае;
5. приобретение представления о приоритетных направлениях в исследованиях различных научных учреждений по виноградарству и виноделию в России, на Кубани и за рубежом.

Содержание дисциплины

Народно-хозяйственное значение виноградарства. Питательная ценность и лечебные свойства винограда. Амелотерапия. Направления использования винограда: столовый виноград, производство соков, консервированной продукции, сушеного винограда и виноделие.

Зарождение и развитие виноградарства в различных странах мира. Знакомство древнего человека с виноградным растением и введение его в культуру. Виноградарство и виноделие в античные времена: Древний Египет, Древняя Греция, Древний Рим и других стран Европы и Азии. Влияние римских завоевателей на распространение виноградарства в Западной и Южной Европе. Возникновение и развитие виноградарства в

Филлоксерная проблема и пути её решения. Понятие о филлоксере. Появление филлоксеры в Европе и последствия, связанные с этим. Влияние филлоксерной проблемы на возникновение и развитие государственной службы карантина, амелографии, новых методов селекции винограда, вирусологии и т.д. Появление и распространение филлоксеры в России и Советском Союзе.

Виноградарство и виноделие Российской Федерации. Географическое положение, рельеф, почвенно-климатические условия основных виноградных районов РФ. Краткая история возникновения и развития виноградарства. Динамика площадей виноградников и валовых сборов винограда с 1914 по 2002 годы. Состояние виноградарства и виноделия в годы максимального расцвета отрасли (90-е годы). Причины упадка отрасли после принятия «Указа о борьбе с пьянством и алкоголизмом» (1985 г.)

История возникновения и развития виноградарства и виноделия на Кубани. Влияние греческих поселений на возникновение и развитие виноградарства Северного Причерноморья и Южного Приазовья. Абхазско-адыгейская культура винограда и виноделия. Заселение Кубани русско-украинским населением - новый этап в развитии виноградарства и виноделия края. Винодельческие имения «Абрау-Дюрсо» и Мысхако и их воздействие на развитие виноградарства и виноделия Кубани.

Развитие промышленного виноградарства в конце 19-начале 20 веков.

Виноградарство и виноделие Краснодарского края в настоящее время и перспективы его развития.

История ампелографических исследований. Известные ученые-ампелографы и их вклад в развитие отечественной и зарубежной ампелографии

История селекционного процесса в виноградарстве нашей страны. Известные селекционеры-виноградари и достижения в селекции винограда.

Ученные-агротехники и их вклад в развитии виноградарства Советского ССР и Российской Федерации.

Столовые вина. Классификация столовых вин. Сортимент для производства белых столовых вин и общая технология их получения. Сортимент для производства красных столовых вин и общая технология их получения. Производство столовых вин в мире, РФ и Краснодарском крае.

Шампанские вина. История появления шампанского. Технология производства. История и состояние российского шампанского. Защита названия «Шампанское». Разновидности. Производители. Межпрофессиональный комитет шампанских вин. Бутылки для шампанского. Подача шампанского. Раскупоривание бутылки.

Крепкие вина (портвейн, херем, мадера, ликер). История появления. Технология производства. Употребление. Специфика влияния на организм. Производство крепленых вин в России.

Коньяк. История возникновения коньячного производства. Принципиальная технология производства коньяка. Коньячные сорта винограда. Основные регионы коньячного производства в мире. Производство коньяка в СССР и РФ.

Культура потребления спиртных напитков. Выбор напитка в зависимости от типа мероприятия. Правила подачи напитка к столу. Выбор посуды. Правильное сочетание напитка и закуски.

Объем дисциплины 108 часов, 3 зачетные единицы. По итогам изучаемого курса студенты сдают зачет.

Дисциплина изучается по очной форме обучения на 1 курсе в 2 семестре.

По заочной форме обучения на 2 курсе 3 семестр