

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Общее виноделие»**

### **Цель и задачи освоения дисциплины**

**Целью** освоения дисциплины «Общее виноделие» является формирование у будущих специалистов современных технологических знаний на основе изучения технологии виноделия, как одного из основных предметов.

#### **Задачи**

1. Изучить основное технологическое оборудование.
2. Ознакомиться с современными методами и приемами первичной переработки винограда.
3. Ознакомиться с основными способами получения различных типов вин и оборудованием применяемым для этого.

### **Содержание дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающиеся изучат теоретический и практический материал по следующим темам:

1. Введение в предмет. Виноделие как наука. Основные определения.
2. Виноград как сырье для виноградного виноделия.
3. Переработка винограда, обработка мезги и сусла.
4. Брожение сусла, особенности процесса.
5. Остановка брожения. Дображивание виноматериалов. Помутнения виноградных вин
6. Осветление и стабилизация вин. Обеспечение кондиционности вин. Этапы формирования вина. Болезни и пороки вин

### **Трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации**

Объем дисциплины 72 часа, 2 зачетные единицы. Дисциплина изучается на 3 курсе в 6 семестре. По итогам изучаемого курса студенты защищают курсовой проект и сдают зачет.