

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И.И. ТРУБИЛИНА»

АНОТАЦИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

по дисциплине

Б1.В.ДВ.01.02 Технохимконтроль вина

(индекс и наименование дисциплины)

Код и направление
подготовки 35.03.05 «Садоводство»

Направленность
подготовки Декоративное садоводство,
плодовоощеводство, виноградарство
и виноделие»

Квалификация
(степень) выпускника бакалавр

Факультет Плодовоощеводства и виноградарства

Ведущий
преподаватель Доцент Влащик Людмила Гавриловна

Кафедра-разработчик Технологии хранения и переработки
растениеводческой продукции

Краснодар 2019

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Технохимический контроль вина» является формирование у студентов интереса к выбранной специальности и углубление теоретических и практических знаний в области химико-технологической оценки качества винограда, технологии его переработки и технологии виноделия.

Тематика лекционных занятий

1-Понятие о технохимическом контроле, его целях и задачах. Проблемы ТХК в виноделии

2-Методы ТХК в виноделии. Виды ТХК. Журналы ТХК-----

3-Производственная лаборатория винодельческого предприятия. Цели, задачи, структура лаборатории.-----

4-Контроль переработки винограда на виноматериалы. Контролируемые показатели, периодичность контроля.-----

5-Особенности технологии белых столовых виноматериалов. Применение системы контроля в зависимости от используемых технологических приемов. -----

6-Особенности технологии красных сухих столовых виноматериалов. Контролируемые показатели и периодичность контроля.-----

7-Контроль технологических приемов при производстве специальных вин

Контроль процесса мадеризации и портвенизации виноматериалов. Особенности контроля.-----

8-Особенности технологии игристых вин.

Контроль шампанизации бутылочным способом. -----

9-Контроль специфических показателей качества игристых вин.

Контроль шампанизации резервуарным способом. Контролируемые показатели, специальные методы контроля.-----

10-Обязательные контролируемые показатели для винограда, продуктов его переработки, вторичных продуктов виноделия, вспомогательных виноматериалов. -----

Объем дисциплины (108 часов, 3 зачетных единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	очная	заочная
Контактная работа		
в том числе		
- аудиторная по видам учебных занятий	50	11
- лекции	24	4
- лабораторные	26	-
- практические	-	6
- внеаудиторная	-	-
- зачет	1	1
- экзамен	-	-
- защита курсовых работ (проектов)	-	-
Самостоятельная работа	58	93
в том числе:		
- прочие виды самостоятельной работы	58	93
Контроль	-	4
Итого по дисциплине	108	108

