

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

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

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

#### **Задачи**

1. Изучить основные правила техники безопасности при работе на сложных машинах и агрегатах.
2. Изучить основные технологические подходы при выработке вин малоокисленного типа.
3. Овладеть техникой формирования основных параметров качества будущего вина.

### **. Содержание дисциплины**

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

1. Особенности технологии столовых сухих красных натуральных вин.
2. Биологические вина.
3. Особенности технологии столовых сухих красных натуральных вин.
4. Технология розовых вин. Технология натуральных вин с остаточным содержанием сахара.
5. Технология ликерных (специальных) вин. Портвейн. Мадера. Херес. Марсала
6. Технология ликерных (специальных) вин. Кагор. Мускат. Малага. Токай.
7. Технология Шампанского. Способы шампанизации.
8. Технология газированных и жемчужных вин.
9. Технология коньяка.
10. Технология фруктовых (плодовых) вин
11. Технология ароматизированных вин

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

Объем дисциплины 144 часа, 4 зачетные единицы. Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре. По итогам изучаемого курса студенты защищают курсовой проект и сдают зачет.