

Аннотация рабочей программы дисциплины «История виноградарства и виноделия»

Цель и задачи освоения дисциплины

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:

- реализация требований, установленных в Государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования к подготовке специалистов по виноградарству и виноделию;
- 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;
- приобретение знаний о достижениях ученых виноградарей, виноделов и практиков на Кубани, в России и за рубежом;
- знакомство с историческими событиями в области виноградарства и виноделия в мире, России и в крае;
- 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.

Зарождение и развитие виноградарства в различных странах мира.

Филлоксерная проблема и пути её решения.

Виноградарство и виноделие Российской Федерации.

История возникновения и развития виноградарства и виноделия на Кубани.

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.

Шампанские вина. История появления шампанского. Технология производства. История и состояние российского шампанского..

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

Культура потребления спиртных напитков.

Трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации

Объем дисциплины - 108 часов, 3 зачетных единицы. По итогам изучаемого курса студенты сдают зачет. Дисциплина изучается на 1 курсе, в 1 семестре