

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1041) и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Г.А. Макуев, канд. с.-х. наук, доцент



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры технологии хранения, переработки и стандартизации с.-х. продуктов 25.05.2026г., протокол № 9.

Врио зав. кафедрой О.М. Рамазанов



Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета 17. 06. 2026г., протокол №10.

Председатель методической
комиссии факультета

Г.А. Макуев



СОДЕРЖАНИЕ:

1. Цели и задачи дисциплины.....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	6
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	7
5. Содержание дисциплины.....	8
5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	8
5.2. Тематический план лекций.....	8
5.3. Тематический план практических занятий.....	10
5.4. Содержание разделов дисциплины.....	11
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....	13
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	14
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	15
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	17
10. Информационные технологии и программное обеспечение.....	20
11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	20
12. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	21
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	22

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирование необходимых профессиональных знаний по технологии винодельческого производства, ознакомление студентов с научными основами бродильных производств, характеристикой используемого сырья, технологическими особенностями бродильных производств.

Задачи дисциплины включают:

- изучение основных понятий и групп бродильных производств.
- изучение научных основ бродильных производств.
- изучение технологических свойств и химического состава сырья и полупродуктов виноделия;
изучение классификации и основных показателей вин;
изучение стадий производства вин, нормативных технологических показатели каждой из стадий, факторы, влияющие на технологические процессы, протекающие на каждой стадии;
изучение аппаратурно-технологической схемы виноделия;
изучение особенностей технологии вин различных типов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Компетенции	Содержание компетенции	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
ПК-2;	Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного	ИД-4 ПК-2; Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Теоретические основы бродильных производств и виноделия.	технологические свойства и химический состав сырья и полупродуктов виноделия;	применять основные методы анализа, принятые в бродильных производствах для определения технологических качественных характеристик сырья, полупродуктов и	методами стандартных испытаний по определению физико-химических и органолептических свойств сырья и готовой продукции;

	сырья на автоматизированных технологических линиях		Основное сырье бродильных производств и виноделия.		готовой продукции бродильных производств; применять физико-химические и биохимические методы для исследования состава и оценки винной продукции;	
			Переработка винограда, плодов и ягод. Современные технологии производства вин			
ПК-4	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование ос-	ИД-1 ПК-4 Организовывает технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	Теоретические основы бродильных производств и виноделия.	Основные понятия и группы бродильных производств; научные основы бродильных производств; классификацию и основные показатели вин; стадии	применять полученные знания для решения конкретных технологических задач; разбираться в особенностях технологии различных типов вин, осуществлять	методами управления действующими технологическими процессами производства продуктов виноделия и безалкогольных продуктов

	новных видов ресурсов		Переработка винограда, плодов и ягод. Современные технологии производства вин	производства вин, нормативные технологические показатели каждой из стадий, факторы, влияющие на технологические процессы, протекающие на каждой стадии; аппаратурно-технологическую схему виноделия; особенности технологии вин различных типов.	выбор технологических решений при переработке различного сырья, обеспечивать необходимые параметры технологических процессов при переработке основного и вторичного сырья.	из винограда и плодового сырья, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов; статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов виноделия.
--	-----------------------	--	---	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.04 «Технология производства бродильной и винодельческой промышленности» относится к *части*, формируемой участниками образовательных отношений *Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата и является обязательной для изучения.*

Дисциплина изучается на 3 курсе заочного обучения.

Дисциплина базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: пищевая химия, физико-химические свойства и методы контроля качества, пищевая микробиология, пищевая биотехнология, пищевые технологии, введение в технологию продуктов, технохимический контроль сырья и готовой продукции.

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№№ разделов, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин		
		1	2	3

1	Технология консервов и пищевых концентратов	+	+	+
2	Экспертиза сырья и пищевых продуктов	-	+	+
3	Технологии кулинарной продукции за рубежом	-	+	+
4	Инновационные технологии	+	+	+
5	География и культура напитков	+	+	+
6	Производственная практика (Преддипломная работа)	+	+	+
7	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Заочная форма обучения

Виды учебной работы	Всего часов	курс
		5
Общая трудоемкость: часы	144	144
зачетные единицы	4	4
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	22	22
Лекции	6	6
Практические занятия (ПЗ)	16	16
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	122	122
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	30	30
подготовка к текущему контролю	20	20
самостоятельное изучение тем	72	72
Промежуточная аттестация, зачет	зачет	зачет

()- занятия, проводимые в интерактивных формах*

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1.	Раздел 1. Теоретические основы бродильных производств и виноделия	10	2	-	8
2.	Раздел II. Основное сырье бродильных производств и виноделия	50	2	4	44
3.	Раздел III. Переработка винограда, плодов и ягод. Современные технологии производства вин	84	2	12	70
	Итого:	144	6	16	122

5.2. Тематический план лекций

Заочная форма обучения

п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел I. Теоретические основы бродильных производств и виноделия		
1	Общая характеристика процесса брожения и виды брожения.	2
Раздел II. Основное сырье бродильных производств и виноделия		
2.	Характеристика сырья бродильных производств и виноделия.	2
Раздел III. Переработка винограда, плодов и ягод. Современные технологии производства вин		
3.	Общее первичное виноделие.	2
Всего		6

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.3. Тематический план практических занятий

Заочная форма обучения

п/п	Темы занятий	Количество часов
Раздел II. Основное сырье бродильных производств и виноделия		
1.	Исследование качества плодово-ягодного сырья, используемого в виноделии	2
2.	Изучение качества винограда как сырья для виноделия.	2

Раздел III. Переработка винограда, плодов и ягод. Современные технологии производства вин		
3.	Исследование качества молодых виноматериалов	8
4.	Исследование качества плодово-ягодных вин.	4
Всего		16

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.4. Содержание разделов дисциплины

№ п/п раз-дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	компетенции
1.	Введение. Состояние и перспективы развития бродильных производств и виноделия.	Предмет и задачи курса. Современное состояние виноградарства и виноделия в мире и России. Виноградные вина, их классификация и свойства.	ИД-4 ПК-2; ИД-1 ПК-4
	Общая характеристика процесса брожения и виды брожения.	Основные понятия. Брожение аэробное и анаэробное. Эндоферменты и экзоферменты. Основные группы бродильных производств. Спиртовое брожение. Молочнокислое брожение. Маслянокислое брожение. Уксуснокислое брожение. Лимоннокислое брожение. Щавелевокислое брожение. Пропионовокислое брожение. Ацетоно-бутиловое брожение. Химизм и механизм спиртового брожения. Способы брожения.	ИД-4 ПК-2; ИД-1 ПК-4
2.	Характеристика сырья бродильных производств и виноделия.	Зерновые культуры: Картофель: Хмель Плоды и ягоды. Виноград: строение и химический состав. Виноград, как сырье для производства вин.	ИД-4 ПК-2; ИД-1 ПК-4

		Вода. Основные показатели качества воды производственного назначения: жесткость, щелочность, окисляемость, сухой остаток, биологические показатели (коли-титр, коли-индекс). Характеристика природных вод. Примеси. Способы подготовки воды технологического назначения (коагуляция коллоидных примесей, устранение и снижение карбонатной жесткости воды реактивными методами, умягчение воды методами ионообмена, электродиализный способ, магнитная обработка воды, обеззараживание воды).	
	Увологическая характеристика винограда.	Динамика созревания винограда. Механический состав грозди винограда. Химический состав винограда. Классификация сортов винограда. Принципы подбора сорта винограда и направления их использования.	ИД-4 ПК-2; ИД-1 ПК-4
3.	Общее первичное виноделие.	Приемка винограда. Технологические схемы переработки винограда. Получение мезги и сусла. Выход сусла. Обработка мезги. Обработка сусла. Сульфитация. Брожение сусла и мезги. Формирование виноматериалов.	ИД-4 ПК-2; ИД-1 ПК-4
	Общее вторичное виноделие.	Хранение необработанных виноматериалов. Болезни, пороки, недостатки виноматериалов. Обеспечение кондиционности вин/виноматериалов (купажирование, спиртование, подкисление). Обработка виноматериалов. Выдержка обработанных виноматериалов. Розлив и транспортирование обработанных виноматериалов и вин.	ИД-4 ПК-2; ИД-1 ПК-4
	Специальное виноделие.	Технология натуральных вин. Белые сухие вина. Красные сухие вина. Розовые сухие вина. Полусухие и полусладкие вина. Технология специальных (крепленых) вин. Крепкие вина.(портвейн, мадера, херес, марсала). Десертные вина (полудесертные, десертные, ликерные). Ароматизированные вина. Технология вин, насыщенных CO ₂ . Игристые (шампанские, красные, розовые, мус-	ИД-4 ПК-2; ИД-1 ПК-4

		катные вина). Шипучие (газированные вина). Технология коньяка. Технология плодово-ягодных вин	
	Вторичные продукты виноделия.	Гребни. Виноградные выжимки. Переработка виноградных семян. Дрожжевые осадки. Винный камень. Коньячная барда. Клеевые осадки.	ИД-4 ПК-2; ИД-1 ПК-4
	Плодово-ягодное виноделие	Технология плодово-ягодных вин. Сырье. Плодовые вина и крепкие напитки.	ИД-4 ПК-2; ИД-1 ПК-4

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы

Заочная форма обучения

п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1.	Характеристика сырья бродительных производств и виноделия.	4	1-7	1-7	1-6
2.	Технологические свойства сырья, оценка его качества, обработка сырья.	4	1-7	1-7	1-6
3.	Основные показатели качества воды производственного назначения	4	1-7	1-7	1-6
4.	Механический состав грозди винограда	4	1-7	1-7	1-6
5.	Принципы подбора сортов винограда и направления их использования.	4	1-7	1-7	1-6
6.	Шипучие (газированные) вина.	4	1-7	1-7	1-6
7.	Дрожжевые осадки. Винный камень. Коньячная барда. Клеевые осадки.	4	1-7	1-7	1-6
8	Введение. Состояние и перспективы развития бродительных производств и виноделия.	2	1-7	1-7	1-6
9	Общая характеристика процесса брожения и виды брожения.	2	1-7	1-7	1-6
10	Характеристика сырья бродительных производств и виноделия.	2	1-7	1-7	1-6

11	Увологическая характеристика винограда.	2	1-7	1-7	1-6
12	Общее первичное виноделие.	2	1-7	1-7	1-6
13	Общее вторичное виноделие.	4	1-7	1-7	1-6
14	Специальное виноделие.	8	1-7	1-7	1-6
15	Плодово-ягодное виноделие	2	1-7	1-7	1-6
16	Исследование качества плодово-ягодного сырья, используемого в виноделии	12	1-7	1-7	1-6
17	Изучение качества винограда как сырья для виноделия.	6	1-7	1-7	1-6
18	Установление соответствия спирта-ректификата действующему стандарту	4	1-7	1-7	1-6
19	Этапы формирования вина. Болезни и пороки вин.	6	1-7	1-7	1-6
20	Изучение технологических приемов осветления и стабилизации вин.	6	1-7	1-7	1-6
21	Обеспечение кондиционности вин. Купажирование виноматериалов.	6	1-7	1-7	1-6
22	Технология белых столовых вин.	6	1-7	1-7	1-6
23	Технология красных столовых вин.	6	1-7	1-7	1-6
24	Технология крепких и десертных вин	6	1-7	1-7	1-6
25	Исследование качества молодых виноматериалов	2	1-7	1-7	1-6
26	Технология розовых вин. Технология столовых вин с остаточным содержанием сахара	4	1-7	1-7	1-6
27	Изучение технологических операций производства коньяка	8	1-7	1-7	1-6
	Всего	122			

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Фараджеева, Е.Д. Общая технология бродильных производств: учебник. — М.: Колос, 2002. — 408с.
2. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 288 с. <https://e.lanbook.com/book/109628>
3. Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 352 с. <https://e.lanbook.com/book/107062>.
4. Качмазов, Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство [Электронный ресурс]: учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 224 с. <https://e.lanbook.com/book/4126>.

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента (экзамен). При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

наглядные пособия (плакаты)

гlossарий - словарь терминов по тематике дисциплины

тезисы лекций.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать

текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.

- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.

- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.

- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература:

1. Сенченко, М. А. Технология бродильных производств: учебное пособие / М. А. Сенченко. — Ярославль: Ярославская ГСХА, 2018. — 84 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/131317>

2. Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 352 с.
3. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 288 с. <https://e.lanbook.com/book/109628> <https://e.lanbook.com/book/107062>
4. Фараджеева, Е.Д. Общая технология бродильных производств: учебник. — М.: Колос, 2002. — 408с.
5. Хозиев, О.А. Технология пивоварения. / О.А. Хозиев, А.М. Хозиев, В.Б. Цугкиева. — Электрон. дан. — СПб: Лань, 2012. — 560 с. <http://e.lanbook.com/book/4127>
6. Зармаев, А. А. Виноградарство с основами первичной переработки винограда: учебник / А. А. Зармаев. — 2-е изд., доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-1840-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61359>
7. Магомедов М.Г. Виноградарство и виноделие, виноград и вино Дагестана. — Махачкала: ГАУ РД «Дагестанское книжное издательство», 2018. — 408с.

б) дополнительная литература

1. Магомедов М.Г., Абдулмуслимов А.М., Алиева А.Н., Керимханов Ш.М., Ахмедов А.М., Макуев Г.А. Ампело- и энотатлас Республики Дагестан. - Махачкала: Издательство «Лотос», 2025. - 288с.
2. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков. / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2017. — 288 с. <http://e.lanbook.com/book/91294>
3. Качмазов, Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство [Электронный ресурс]: учеб. пособие — Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 224 с. <https://e.lanbook.com/book/4126>.
4. Экспертиза напитков / В. М. Позняковский, В. А. Помозова, Т. Ф.Киселева, Л. В. Пермякова. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сиб.унив. изд-во.; Изд-во Новосибирского ун-та, 2002. - 384с.
5. Экспертиза напитков / В. М. Позняковский, В. А. Помозова, Т. Ф.Киселева, Л. В. Пермякова. - 4-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сиб.унив. изд-во.; Изд-во Новосибирского ун-та, 2001. - 384с.
6. Алкогольные напитки. Стандарт отрасли ОСТ 10 298 - 2002: методы идентификации и определения содержания синтетических красителей. - изд. официальное. - Москва: Минсельхоз России, 2002. - 27с.
7. Стабильность и срок годности. Безалкогольные напитки, соки, пиво, вино и кофе /Ред.-сост. Д. Килкаст, П. Субраманиам; пер. с англ. на- учн. ред. Ю. Г. Базарновой. - СПб.: ИД "Профессия", 2013. - 384с.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство сельского хозяйства РФ.- mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва,2000.
<http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека -
<https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова -
<http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) - <http://window.edu.ru/>

Электронно-библиотечные системы

1	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань «ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО)» ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г. с 15.04.2026г. по 14.04.2027г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27..01.2026 с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2 ДарГАУ 11000000	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс). Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочесть конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим

объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

К экзамену допускаются студенты аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и семинарских занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить

вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

10. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном процессе

Microsoft Windows 10 PRO	Операционная система
Microsoft Office (включает в себя Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных программ
Visual Studio	Стартовая площадка для написания, отладки и сборки кода
Компас 3D	Система трехмерного проектирования
Adobe Reader	Программа для чтения и редактирования PDF документов
Adobe InDesign	Программа компьютерной вёрстки (DTP)
Яндекс браузер	Браузер
7-Zip	Архиватор
Kaspersky Free Antivirus	Антивирус

11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Для проведения занятий используются стандартно-оборудованная лекционная аудитория и практикум (специализированная лаборатория винограда и вина). Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное

оборудование для проведения лабораторно-практических занятий.

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

- 1) специализированная лаборатория винограда и вина; включающая мини оборудование для производства вин (дробилка – дробнеотделитель. корзиночный пресс, емкости для брожения из нержавеющей стали, фильтр-пресс, ручной укупорщик бутылок и другой инвентарь)
- 2) винотека с образцами вин

12. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета/экзамена зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- зачет/экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.
- по желанию студента зачет/экзамен проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__учебный год

УТВЕРЖДАЮ

Врио проректора
по учебной работе и ДО

_____О.А. Османов
«____»_____20__г.

В программу дисциплины (модуля) «Технология производства бродильной и винодельческой промышленности» по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № ____ от _____ г.

Врио заведующего кафедрой

_____Рамазанов О.М..
(фамилия, имя, отчество) / _____доцент / _____
(ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

_____Макуев Г.А..
(фамилия, имя, отчество) / _____доцент / _____
(ученое звание) (подпись)

«____» _____ 20__ г.

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					