



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор –
проректор по учебной работе
Овчинников Д.Е.
«29» августа 2025 г.

Рабочие программы по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации

Технология виноделия

Рабочие программы дисциплин, формы аттестации и оценочные материалы

Рабочая программа дисциплины «Технология виноделия»

Содержание дисциплины

Наименование дисциплины, темы	Содержание дисциплины, темы	ЛЗ / ч	ПЗ / ч	ЛР / ч	СР / ч	Форма ПА
Тема 1. Виноградное сырье.	Виноград как сырье для винодельческой отрасли. Факторы, определяющие качество винограда. Контроль за ходом созревания винограда и сбор урожая. Определение физико-химических и технологических показателей виноградного сырья.	4	4	4	-	-
Тема 2. Способы переработки винограда.	Получение и обработка мезги. Прессование мезги. Осветление сусла. Корректировка показателей сусла. Технологические операции переработки виноградного сырья, получения мезги и сусла.	4	8	2	-	-
Тема 3. Спиртовое брожение.	Спиртовое брожение. Характеристика винных дрожжей. Брожение сусла. Брожение на мезге. Контроль процесса брожения. Технологические операции брожения сусла.	8	8	-	-	-
Тема 4. Обработка виноматериалов.	Основные процессы, происходящие при выдержке виноматериалов. Операции, осуществляемые при выдержке. Контроль показателей вина. Розлив вина и укупорка бутылок. Выдержка вина в бутылках. Технологические процессы обработки виноматериалов. Контроль качества виноматериалов.	8	6	2	-	-
Тема 5. Болезни вин.	Болезни вин и их лечение. Пороки вин. Помутнения вин.	4	-	-	-	-
Тема 6. Игристые вина.	Особенности производства игристых вин.	4	-	-	-	-

Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения аудиторных занятий используются учебные аудитории, оснащенные техническими средствами обучения (мультимедийным и презентационным оборудованием) для представления учебной информации, компьютерной техникой с возможностью выхода в сеть Интернет и обеспечены доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ, а также лаборатория технологии бродильных процессов Высшей биотехнологической школы для проведения практических занятий и лабораторных работ.

Основная литература

1. Косюра В.Т. Основы виноделия: учебное пособие для вузов / В.Т. Косюра, Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва, Юрайт,

2024. - 422 с. https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu|catalog|124868

2. Оганесянц Л.А. Общая технология вина: Научные основы и технология. Формирование качества. Потребительская оценка: учеб. / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, Б.Н. Федоренко. - СПб., Профессия, 2020. - 351 с. https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu|catalog|124868

Дополнительная литература

1. Оганесянц Л.А. Инженерия промышленного виноделия: Научные основы. Технологические аспекты. Инженерное сопровождение. Техническое обеспечение: учеб. для вузов / Л.А. Оганесянц, Б.Н. Федоренко, Б.Б. Рейтблат. - СПб., Профессия, 2018. - 615 с. https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu|catalog|123057

Чалдаев П.А. Технология бродильных производств. Ч.1. Основы виноделия: лабораторный практикум / Чалдаев П.А. — Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2021. — 95 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111730.html>

Рабочая программа дисциплины «Санитарные нормы и правила на винодельческих производствах»

Содержание дисциплины

Наименование дисциплины, темы	Содержание дисциплины, темы	ЛЗ / ч	ПЗ / ч	ЛР / ч	СР / ч	Форма ПА
Тема 1. Санитарные нормы и правила на винодельческих производствах	Санитарные требования к территории предприятия. Санитарные требования к освещению. Санитарные требования к отоплению и вентиляции. Санитарные требования к производственным помещениям. Санитарные требования к оборудованию, емкостям, коммуникациям, инвентарю, таре для сбора и транспортировки винограда, стеклянной таре и укупорочным средствам.	4	-	-	-	-

Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения аудиторных занятий используются учебные аудитории, оснащенные техническими средствами обучения (мультимедийным и презентационным оборудованием) для представления учебной информации, компьютерной техникой с возможностью выхода в сеть Интернет и обеспечены доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ, а также лаборатория технологии бродильных процессов Высшей биотехнологической школы для проведения практических занятий и лабораторных работ.

Основная литература

3. Косюра В.Т. Основы виноделия: учебное пособие для вузов / В.Т. Косюра, Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва, Юрайт, 2024. - 422 с. https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu|catalog|124868

4. Оганесянц Л.А. Общая технология вина: Научные основы и технология.

Формирование качества. Потребительская оценка: учеб. / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, Б.Н. Федоренко. - СПб., Профессия, 2020. - 351 с.
https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu|catalog||124868

Дополнительная литература

2. Оганесянц Л.А. Инженерия промышленного виноделия: Научные основы. Технологические аспекты. Инженерное сопровождение. Техническое обеспечение: учеб. для вузов / Л.А. Оганесянц, Б.Н. Федоренко, Б.Б. Рейтблат. - СПб., Профессия, 2018. - 615 с.
https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu|catalog||123057

3. Чалдаев П.А. Технология бродильных производств. Ч.1. Основы виноделия: лабораторный практикум / Чалдаев П.А. — Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2021. — 95 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111730.html>