

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бредихин Сергей Алексеевич
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 15.07.2023 19:38:03
Уникальный программный ключ:
b3a3b22e47b69c7d2fb47b0fccd0b0d02f47083d

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора Технологического института
С.А. Бредихин
“ 25 ” 08 2022г.

**Лист актуализации рабочей программы дисциплины
Б1.ДВ.01.01 «История бродильных производств и виноделия»**

для подготовки бакалавров

Направление: 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

Направленность: Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения очная

Год начала подготовки: 2021

Курс 1

Семестр 2

В рабочую программу вносятся следующие изменения на 2022 год начала подготовки:

1)

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «История бродильных производств и виноделия» является формирование у бакалавров способностей осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий, осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и повышать технико-экономические показатели пищевых производств из растительного сырья на основе глубоких профессиональных знаний и анализа производственных показателей, в том числе с использованием цифровых средств и технологий.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся цифровых компетенций в области исторических аспектов технологий бродильного производства и виноделия.

2)

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	Уметь	владеть
1.	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, в том числе на цифровых платформах, необходимую для решения поставленной задачи	Источники научно-технической информации, в том числе и размещенные на цифровых платформах, необходимые для решения профессиональных задач	Осуществлять поиск и анализ научно-технической информации в области своей профессиональной деятельности, в том числе и размещенной на цифровых платформах, использовать ее для решения практических задач.	Компетенциями в области работы с научно-технической информацией, в том числе и размещенной на цифровых платформах, ее применения в профессиональной деятельности, системного подхода для решения задач
1	ПКос-1	Способен владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПКос-1.1 Знает назначение, принцип действия и состав оборудования, приборов и цифровых устройств, используемых в производстве продуктов питания из растительного сырья	Назначение, принцип действия и устройство оборудования, приборов, и цифровых устройств, используемых в технологиях бродильных производств и виноделия	Эксплуатировать приборы оборудование и цифровые устройства в условиях предприятий, осуществляющих производство продуктов бродильных производств и виноделия	Практическими навыками эксплуатации приборов, оборудования и цифровых устройств на предприятиях, осуществляющих производство продуктов бродильных производств и виноделия.
1	ПКос-2	Способен осуществлять	ПКос-2.3 Знает	Физические.	Применять знания в	Способностью

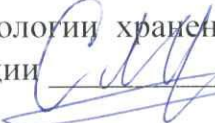
№ п/п	Код компете нции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	Уметь	владеть
		управление действующими технологическими линиями (процессами) и повышать технико-экономические показатели пищевых производств из растительного сырья на основе глубоких профессиональных знаний и анализа производственных показателей, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические и теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья	химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические и теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов броидильных производств и виноделия	области физико-химических, микробиологических и теплофизических процессов в броидильном производстве и виноделии для решения профессиональных задач.	использовать знания в области физико-химических, микробиологических и теплофизических процессов в броидильном производстве и виноделии в своей профессиональной деятельности.

Разработчики: к.с.-х.н., доцент Сычев Р.В., к.с.-х.н., доцент Масловский С.А., .
«25» 08 2022г.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции протокол № 1 от «25» 08 2022г.

И.о. заведующего кафедрой Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции С.А. Масловский

Лист актуализации принят на хранение:

Заведующий выпускающей кафедрой Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции  С.А. Масловский
«25» 08 2022г.



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
 МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
 (ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Технологический институт
 Кафедра технологии хранения и переработки плодоовощной
 и растениеводческой продукции



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА учебной дисциплины
Б1.ДВ.01.01 «История бродильных производств и виноделия»

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
 Направленность: «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Курс 1
 Семестр 2

Форма обучения очная

Год начала подготовки 2021

Москва, 2021

Разработчик: к.с.-х.н., доцент Сычев Д.В.
 к.с.-х.н., доцент Масловский С.А.
 «25» 07 2021 г.

Рецензент: д.с.-х.н., профессор Грикшас С.А.
 «28» 08 2021 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции протокол № 1 от «25» 08 2021 г.

И.о. зав. кафедрой Масловский С.А.
 «28» 08 2021 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии Технологического института, д.т.н., профессор Дунченко Н.И.

Протокол № 1 «25» 08 2021 г.

И.о. заведующего выпускающей кафедрой Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции
 к.с.-х.н., доцент Масловский С.А.

«28» 08 2021 г.

/Заведующий отделом комплектования ЦНБ *Ермилова Я.В.*

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ.....	4
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЕМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ	5
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.3 ЛЕКЦИИ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ	13
4.4 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	20
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	21
6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности	21
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	23
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	24
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	24
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА	24
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	24
9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЬНО)	24
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	26
Виды и формы отработки пропущенных занятий	26
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	26

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.ДВ.01.01 «История бродильных производств и виноделия» для подготовки бакалавра по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленности «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Цель освоения дисциплины: формирование у бакалавров способностей осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья, осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и повышать технико-экономические показатели пищевых производств из растительного сырья на основе глубоких профессиональных знаний и анализа производственных показателей.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в часть, формируемая участниками образовательных отношений, учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1, ПКос-1, ПКос-2.

Краткое содержание дисциплины: Развитие виноделия и пивоварения в древнем мире. Пивоварение и медоварение в Древней Руси IX-XIII вв. Развитие пивоварения в Московском государстве (XV-XVII вв.) и до начала XVIII в. в Российской Империи. Исторические предпосылки развития виноделия в России. Развитие виноделия и пивоваренной отрасли с первой четверти XVIII в. до введения акцизной системы в 1861-63 гг. Развитие винодельческой и пивоваренной промышленности и торговли с 1863 по 1914-17 гг. Алкогольная промышленность в XX веке. Развитие технологических процессов в приготовлении пива, вина и меда. Развитие внешней торговли. Историческая периодизация отрасли.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 ч. в т.ч. 4 ч. практической подготовки (2 зч. сл.)

Промежуточный контроль: зачет.

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «История бродильных производств и виноделия» является формирование у бакалавров способностей осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья, осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и повышать технико-экономические показатели пищевых производств из растительного сырья на основе глубоких профессиональных знаний и анализа производственных показателей.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «История бродильных производств и виноделия» включена в часть, формируемая участниками образовательных отношений, (дисциплина по выбору). Дисциплина «История бродильных производств и виноделия» реализуется в соответствии с требованиями профессионального стандарта 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья. ФГОС,

ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Предшествующим курсами, на котором непосредственно базируется дисциплина «История бродильных производств и виноделия», является «История».

На основании знаний, полученных при изучении данной дисциплины, студенты смогут более глубоко усваивать профессиональные профильные дисциплины. Дисциплина является основополагающей для изучения курса «Введение в технологию продуктов питания».

Особенностью дисциплины является формирование теоретических знаний в области истории отрасли.

Рабочая программа дисциплины «История бродильных производств и виноделия» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

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

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся универсальных и профессиональных компетенций, представленных в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зач.ед. (72 часа), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	Уметь	владеть
1	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Источники научнотехнической информации, необходимой для решения профессиональных задач	Осуществлять поиск и анализ научнотехнической информации в области своей профессиональной деятельности, использовать ее для решения практических задач	Компетенциями в области работы с научнотехнической информацией, ее применения в профессиональной деятельности, системного подхода для решения задач
1	ПКос-1	Способен владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.1 Знает назначение, принцип действия и устройство оборудования и приборов, используемых в производстве продуктов питания из растительного сырья	Назначение, принцип действия и устройство оборудования, приборов, и цифровых устройств, используемых в технологиях бродильных производств и виноделия	Эксплуатировать приборы оборудования и цифровые устройства в условиях предприятий, осуществляющих производство продуктов бродильных производств и виноделия	Практическими навыками эксплуатации приборов, оборудования и цифровых устройств на предприятиях, осуществляющих производство бродильных производств и виноделия
1	ПКос-2	Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и повышать технико-экономические показатели пищевых производств из растительного сырья	ПКос-2.3 Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические и теплофизические процессы, происходящие при производстве про-	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические и теплофизические процессы, происходящие при производстве про-	Применять знания в области физико-химических, микробиологических и теплофизических процессов в бродильном производстве и виноделии для	Способностью использовать знания в области физико-химических, микробиологических и теплофизических процессов в бродильном

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	Уметь	владеть
		рья на основе глубоких профессиональных знаний и анализа производственных показателей	происходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья	дуктов броидильных производств и виноделия	решения профессиональных задач.	производстве и виноделии в своей профессиональной деятельности

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	в т.ч. по семестрам № 2
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	72/4*	72/4*
I. Контактная работа:	50,25/4*	50,25/4*
Аудиторная работа	50,25	50,25
<i>в том числе:</i>		
лекции (Л)	16	16
практические занятия (ПЗ)	16	16
лабораторные работы (ЛР)	18/2*	18/2*
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	21,75	21,75
контрольная работа	1,5	1,5
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям и т.д.)	11,25	11,25
Подготовка к зачету (контроль)	9	9
Вид промежуточного контроля:		зачет

* - в т.ч. практическая подготовка

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов дисциплины (укрупненно)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ЛР	ПКР	
Раздел 1. «Винокурение с древних времен по конец 80-х гг. XIX в.»	7	2	2	2	-	1
Раздел 2. «Состояние винокурения в 80-90-е гг. XIX в. по 1917 г.»	8	2	2	2	-	2
Раздел 3. «Развитие технологических процессов в винокурении. Внешняя торговля»	8	2	2	3	-	1
Раздел 4. «Виноделие с древних времен до конца XVII в. Винодельческие районы в Российской Империи»	8	2	2	2	-	2
Раздел 5. «Решение технологических проблем в виноделии. Состояние отрасли в нач. XX в. Торговля»	8	2	2	3	-	1
Раздел 6. «Пивоварение с древних	7	2	2	2	-	1

Наименование разделов дисциплины (укрупненно)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ЛР	ПКР	
времен до начала XVIII в. в древнем мире и Российской Империи»						
Раздел 7. «Пивоваренная отрасль с первой четверти XVIII в. по 1917 г.»	8	2	2	2	-	2
Раздел 8. «Развитие технологических процессов в приготовлении пива, меда и портера. Алкогольная промышленность в XX в.»	8,75	2	2	2	-	2,75
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	-	0,25	-
Подготовка к зачету	9	-	-	-	-	9
Итого по дисциплине	72	16	16	18/4*	0,25	21,75

* - в т.ч. практическая подготовка

Раздел 1. Винокурение с древних времен по конец 80-х гг. XIX в.

Тема 1. Винокурение с древних времен до начала XVIII в.

Первые известия о способах перегонки бражки из углеводсодержащего сырья. Появление хлебного спирта на Руси. Предпосылки развития винокуренной отрасли в Московском княжестве. Первые попытки борьбы с пьянством. «Царевы кабаки» как способ монополизации винокурения государством. Институт «голов» и «целовальников». Решение проблемы пьянства царем Алексеем Михайловичем и «собором о кабаках» и отказ от этого решения. Казенное управление винокуренной отраслью в России в конце XVII в.

Тема 2. Винокурение с начала XVIII в. по конец 80-х гг. XIX в.

Реформы Петра I в винокуренной отрасли: откупная система, указ о свободном винокурении. Винокурение в царствование Елизаветы: налоги и цены на «вино», антикорчемная политика. Винокурение в царствование Екатерины: откупная система, Устав о винокурении и трудности его исполнения, Устав о вине. Откупной период при Павле I и Александре I. Ограничения на торговлю в кабаках 1807-1811 гг. Положение откупщиков после Отечественной войны 1812 г. Успешный опыт госмонополии 1817-1820 г. на хлебное вино и новые злоупотребления. Откупная система при Николае I. Питейный сбор по закону 1842 г. Положение об акцизно-откупном миссионерстве. Акцизная система в винокуренной отрасли.

Раздел 2. Состояние винокурения в 80-90-е гг. XIX в. по 1917 г.

Тема 1. Сельскохозяйственное винокурение в 80-90-х гг. XIX в.

Сокращение численности винокуренных заводов, увеличение доли крупных промышленных предприятий. Необходимость государственной поддержки

сельскохозяйственного винокурения. Разделение винокурения на сельскохозяйственное и коммерческое.

Тема 2. Картофельное винокурение после введения акцизной системы в 1863 г. до начала XX в.

Развитие производства спирта из картофеля. Основные причины расширения картофельного винокурения. Факторы, сдерживающие переход винокуренной промышленности на картофель, как на основное сырье.

Тема 3. Плодово-водочное производство

Бессарабское виноградо-водочное производство: переход от кустарного к промышленному производству (1880-е годы), факторы развития. Закавказское плодово-водочное производство: акцизный налог и ситуация в отрасли, преимущества промышленных производств, улучшение качества плодового спирта к сер. 80-х гг., свободная продажа с 1888 г.

Тема 4. Винокурение с начала 90-х гг. XIX в. по 1917 г.

Снижение объемов производства и расширение промышленного производства. Съезд винокуренных заводчиков и спирто-промышленников: Государственная винная монополия. Ограничения на производство и торговлю, связанные с русско-японской войной и первой русской революцией. Аграрные реформы и винокуренная промышленность в 1907-1913 гг. Запрет на продажу спиртных напитков (1914 г.)

Раздел 3. Развитие технологических процессов в винокурении. Внешняя торговля

Тема 1. Развитие технологических процессов в винокуренной промышленности, сорта спиртоводочной продукции

Примитивные способы дистилляции. Традиционный путь совершенствования технологии (комбинации и купажирующие). «Простое вино», «полугар», «пенное вино» («первак»). «Двойное» («двоенное») вино, пряноароматические, адсорбирующие добавки и коагулянты. «Тройное» и «четверное» вино как основа для настойки-ерофеича, ароматизированных и сладких (тафии, ратафии) водок. Паровые винокуренные заводы. «Двух- и трехпробное вино». Очистка спирта-сырца и водноспиртовых примесей: физические и химические способы очистки.

Тема 2. Внешняя торговля винокуренной продукцией

Проблемы внешней торговли до конца XVIII в. Облегчение внешнеторговой деятельности при Николае I. Свобода винокурения и торговли с введением акцизного положения и развитие вывоза хлебного вина и спирта. Рынки вывоза русского спирта. Сокращение вывоза спирта в 1896-1897 гг.

Раздел 4. Виноделие с древних времен до конца XVII в. Винодельческие районы в Российской Империи

Тема 1. Виноделие в мире и на Руси с древних времен до конца XVII в.

Начало виноделия. Виноделие в древней Греции. Римское виноделие. Расцвет виноделия во Франции. Распространение виноградных вин на Руси. Возникновение виноградарства и виноделия как отрасли земледелия и перерабатывающей отрасли в Российской империи.

Тема 2. Винодельческие районы Российской Империи

Виноделие в Бессарабской губернии. Виноделие в Крыму. Донское виноделие. Виноделие в Астраханской губернии. Виноделие в Предкавказье (Кубанская, Терская, Дагестанская обл. и Ставропольская губ.). Виноделие в Закавказье (Эриванская, Елизаветпольская, Бакинская, Тифлисская, Кутаисская губ. и Черноморский округ). Виноделие в Туркестане (Закаспийская, Самаркандская, Сыр-Дарьинская, Ферганская обл.).

Раздел 5. Решение технологических проблем в виноделии. Состояние отрасли в нач. XX в. Торговля

Тема 1. Решение технологических проблем в виноделии

Механические способы гребнеотделения и прессования, дробилки. Простейшие, винтовые, гидравлические прессы. Опыт выделки качественных вин в Магарацком училище виноделия. Приемы просветления и консервирования вина: химические и механические. Пастеризация вина. Улучшение вин. Проблема фальсификации вина.

Тема 2. Влияние общественных организаций виноградарей и виноделов на развитие отрасли в начале XX в.

Комитет виноградарства и виноделия ИОСХ. Особый комитет виноградарства и виноделия. Московский Комитет пищевых продуктов и винной биржи. Симферопольский съезд. Комиссия по вопросу о церковном вине. Всероссийский съезд виноградарей и виноделов. Одесский съезд.

Тема 3. Развитие торговли виноградным вином

Начало регулярного ввоза виноградного вина в Московское государство. Греческие вина. Торговля Новгорода и Ганзы. Немецкие (рейнские) вина, французские вина, Испанские и португальские вина. Спрос на виноградное вино в России в XVII в. Венгерские вина. Вольная продажа фряжских питей при Петре I и Анне Иоанновне. Реформы 1860-х годов и виноторговля. Москва и Нижний Новгород и С.-Петербург как центры виноторговли. Россия и мировое производство вина.

Раздел 6. Пивоварение с древних времен до начала XVIII в. в древнем мире и Российской Империи

Тема 1. Пивоварение в древнем мире

Шумерское, вавилонское и ассирийское пивоварение. Пиво в Древнем Египте и Средиземноморье. Хмельные напитки на территории Европы, организация пивоваренного дела. Начало использования хмеля в пивоварении.

Тема 2. Пивоварение и медоварение в Древней Руси

Пивные напитки западных славян и скифов: характер приготовления и распространение. Пивоварение и медоварение в Киевской Руси. Значение хмеля в пивоварении на Руси. Появление питейных заведений на Руси. Значение пивоварения в экономике Древней Руси. Расцвет медоварения.

Тема 3. Пивоварение в Московском государстве в эпоху «Домостроя»

Технологии пивоварения в Московском государстве. Пиво- и медоварение при Василии II, Иоанне III, Василии III и Иоанне IV. Законодательные ограничения употребления хмельных напитков. Культура «пития» и технологии пивоварения по «Домострою».

Тема 4. Пивоварение во 2-й половине XVI – конце XVII вв.

Совершенствование производства пива. Распространение кабаков и высокотемпературных хмельных напитков, народное пьянство. Организация торговли и качества пива и меда целовальниками и кабацкими головами.

Раздел 7. Пивоваренная отрасль с первой четверти XVIII в. по 1917 г.

Тема 1. Факторы, влияющие на производство и торговлю пивом

Откупная система в сфере производства алкогольных напитков и ее влияние на «пивоторговлю». Влияние немецких и прибалтийских традиций пивоварения. Свободное винокурение. Популярность иностранного пива и падение отечественного пиво-медоварения. Иностранцы-предприниматели, оказавшие влияние на пивоваренную отрасль России. Введение казенной продажи пива и меда, начало действия акцизной системы. Устройство гильдий и их влияние на торговлю пивом. Повторное введение откупной системы и ее реформирование.

Тема 2. Пивоваренная промышленность во 2-й половине XIX в.

Развитие мелкого пивоварения и открытие заводов. Совершенствование технологий и вытеснение мелких пивоварен с рынка. Специализация в пивоваренной отрасли. Рынок хмеля. Отечественное хмелеводство. Акцизная система на практике. Процесс приготовления пива в конце XIX в. «Союз пивоваренных заводчиков России» и усовершенствование пивоваренного дела. Пивоторговля в конце XIX в. «Новое положение о трактирном промысле». Казенная продажа «питей».

Тема 3. Пивоваренная промышленность в начале XX в.

Новая система взимания акциза (1902 г.). Законоположения о пивной торговле (1906 г.). Статистические данные о производстве пива и меда в начале XX в. Объединительные процессы в пивоторговле. География производства пива. Борьба с пьянством в конце XIX в. (Устав Попечительства о народной трезвости) и начале XX в. (законопроект 1914 г.). Пересмотр акцизной системы в связи с началом Первой мировой войны. Значение пивоваренной отрасли в развитии дореволюционного аграрного сектора.

Тема 4. Развитие внешней торговли пиво-медоваренной продукцией

Начало ввоза иностранного пива в русское государство (XIV в.). Подчинение питейных доходов единой казне и запрет торговли иностранным пивом. Привоз иностранного пива в эпоху петровских реформ и в продолжение XVIII в. Импорт пива, портера и меда в XIX в. Экспорт пива, портера и меда за границу. Роль России на мировых рынках как поставщика сырья для пивоваренной промышленности.

Раздел 8. Развитие технологических процессов в приготовлении пива, меда и портера. Алкогольная промышленность в XX веке

Тема 1. Развитие технологических процессов

Приготовление хмельных напитков среди восточнославянских племен. Способы приготовления пива в Киевской Руси IX-XII вв. Традиционные способы варки пива и меда на Руси в XIII-XVII вв., основные процессы. Традиционное русское пиво-медоварение и европейское пивоварение в XVIII в. Способы очищения и исправления испорченного пива. Сорта меда и типы сортов пива в России XVIII – первой половине XIX в. Научный подход в пивоварении XIX в. Влияние акцизной системы на технологические процессы в пивоваренной отрасли. Технологические процессы в пивоварении конца XIX – начала XX в.

Тема 2. Алкогольная промышленность в XX веке

Положение алкогольной промышленности с началом НЭПа. Антиалкогольная компания 1929-1930 годов. Подъем отрасли в 30-е гг. Алкогольная промышленность в 40-60-е гг. Развитие предприятий отрасли в 70-е гг. Алкогольная промышленность в России в эпоху Перестройки, в 90-е и 2000-е гг.

4.3. Лекции/лабораторные/практические занятия

Таблица 4

Содержание лекций/лабораторного практикума/практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	№ и название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
Раздел 1. Винокурение с древних времен по конец 80-х гг. XIX в.			УК-1, ПКос-1, ПКос-2	-	6
1.	Темы 1-2	Лекция №1. Винокурение с древних времен по конец 80-х гг. XIX в.	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	-	2
2.		Практическое занятие № 1. Винокурение с древних времен по конец 80-х гг. XIX в. Семинар	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	устный опрос	2
3.		Лабораторная работа № 1-1. Получение хлебного вина	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	защита лабораторной работы	2
Раздел 2. Состояние винокурения в 80-90-е гг. XIX в. по 1917 г.			УК-1, ПКос-1, ПКос-2	-	6
4.	Темы 1-4	Лекция №2. Состояние винокурения в 80-90-е гг. XIX в. по 1917 г.	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	-	2
5.		Практическое занятие №2. Состояние винокурения в 80-90-е гг. XIX в. по 1917 г. Семинар	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	устный опрос	2
6.		Лабораторная работа № 1-2. Получение хлебного вина	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	защита лабораторной работы	2
Раздел 3. Развитие технологических процессов в винокурении. Внешняя торговля			УК-1, ПКос-1, ПКос-2	-	7
7.	Темы 1-2	Лекция № 3. Развитие технологических процессов в винокурении. Внешняя торговля	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	-	2
8.		Лабораторная работа № 1-3. Получение хлебного вина	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	защита лабораторной работы	3
9.		Практическое занятие № 3.	УК-1,	устный опрос	2 (в т.ч.

№ п/п	№ и название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Развитие технологических процессов в винокурении. Внешняя торговля. Семинар	ПКос-1, ПКос-2		0,5 ч. на рубежную контрольную работу)
10.	Рубежная контрольная работа по разделам 1-3		УК-1, ПКос-1, ПКос-2	контрольная работа	0,5
Раздел 4. Виноделие с древних времен до конца XVII в. Винодельческие районы в Российской Империи			УК-1, ПКос-1, ПКос-2	-	5
11.	Темы 1-2	Лекция № 4. Виноделие с древних времен до конца XVII в. Винодельческие районы в Российской Империи	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	-	2
12.		Практическое занятие № 4. Виноделие с древних времен до конца XVII в. Винодельческие районы в Российской Империи. Семинар	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	устный опрос	2
13.		Лабораторная работа № 2-1. Получение плодового вина	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	защита лабораторной работы	2/2*
Раздел 5. Решение технологических проблем в виноделии. Состояние отрасли в нач. XX в. Торговля			УК-1, ПКос-1, ПКос-2	-	7
14.	Темы 1-3	Лекция № 5. Решение технологических проблем в виноделии. Состояние отрасли в нач. XX в. Торговля	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	-	2
15.		Лабораторная работа № 2-2. Получение плодового вина	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	защита лабораторной работы	3/2*
16.		Практическое занятие № 5. Решение технологических проблем в виноделии. Состояние отрасли в нач. XX в. Торговля. Семинар	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	устный опрос	2 (в т.ч. 0,5 ч на рубежную контрольную работу)
17.	Рубежная контрольная работа по разделам 4-5		УК-1, ПКос-1, ПКос-2	контрольная работа	0,5
Раздел 6. Пивоварение с древних времен до начала XVIII в. в древнем мире и Российской Империи			УК-1, ПКос-1, ПКос-2	-	6
18.	Темы 1-4	Лекция № 6. Пивоварение с древних времен до начала XVIII в. в древнем мире и	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	-	2

№ п/п	№ и название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Российской Империи			
19.		Практическое занятие № 6. Пивоварение с древних времен до начала XVIII в. в древнем мире и Российской Империи. Семинар	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	устный опрос	2
20.		Лабораторная работа № 3-1. Получение пивных напитков	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	защита лабораторной работы	2
Раздел 7. Пивоваренная отрасль с первой четверти XVIII в. по 1917 г.			УК-1, ПКос-1, ПКос-2	-	6
21.	Темы 1-4	Лекция № 7. Пивоваренная отрасль с первой четверти XVIII в. по 1917 г.	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	-	2
22.		Практическое занятие № 7. Пивоваренная отрасль с первой четверти XVIII в. по 1917 г. Семинар	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	устный опрос	2
23.		Лабораторная работа № 3-2. Получение пивных напитков	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	защита лабораторной работы	2
Раздел 8. Развитие технологических процессов в приготовлении пива, меда и портера. Алкогольная промышленность в XX в.			УК-1, ПКос-1, ПКос-2	-	6
24.	Темы 1-2	Лекция № 8. Развитие технологических процессов в приготовлении пива, меда и портера. Алкогольная промышленность в XX в.	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	-	2
25.		Лабораторная работа № 3-3. Получение пивных напитков	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	защита лабораторной работы	2
26.		Практическое занятие № 8. Развитие технологических процессов в приготовлении пива, меда и портера. Алкогольная промышленность в XX в. Семинар	УК-1, ПКос-1, ПКос-2	устный опрос	2 (в т.ч. 0,5 на рубежную контрольную работу)
27.	Рубежная контрольная работа по разделам 6-8		УК-1, ПКос-1, ПКос-2	контрольная работа	0,5

* - в т.ч. практическая подготовка

4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Таблица 5

№ п/п	№ и название раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины		
Раздел 1. Винокурение с древних времен по конец 80-х гг. XIX в.		
1	Тема 1. Винокурение с древних времен до начала XVIII в.	Первые известия о способах перегонки бражки из углеводо-державшего сырья (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
2		Появление хлебного спирта на Руси (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
3		Предпосылки развития винокуренной отрасли в Московском княжестве (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
4		Первые попытки борьбы с пьянством. «Царевы кабаки» как способ монополизации винокурения государством (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
5		Институт «голов» и «целовальников» (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
6		Решение проблемы пьянства царем Алексеем Михайловичем и «собором о кабаках» и отказ от этого решения (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
7		Казенное управление винокуренной отраслью в России в конце XVII в. (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
8	Тема 2. Винокурение с начала XVIII в. по конец 80-х гг. XIX в.	Реформы Петра I в винокуренной отрасли: откупная система, указ о свободном винокурении (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
9		Винокурение в царствование Елизаветы: налоги и цены на «вино», антикорчменная политика (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
10		Винокурение в царствование Екатерины: откупная система, Устав о винокурении и трудности его исполнения, Устав о вине (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
11		Откупной период при Павле I и Александре I (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
12		Ограничения на торговлю в кабаках 1807-1811 гг. (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
13		Положение откупщиков после Отечественной войны 1812 г. (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
14		Успешный опыт госмонополии 1817-1820 г. на хлебное вино и новые злоупотребления. (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
15		Откупная система при Николае I (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
16		Питейный сбор по закону 1842 г. (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
17		Положение об акцизно-откупном миссионерстве. Акцизная система в винокуренной отрасли (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
Раздел 2. Состояние винокурения в 80-90-е гг. XIX в. по 1917 г.		
18	Тема 1. Сельскохозяйственное винокурение в 80-90-х гг. XIX в.	Сокращение численности винокуренных заводов, увеличение доли крупных промышленных предприятий (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
19		Необходимость государственной поддержки сельскохозяйственного винокурения (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
20		Разделение винокурения на сельскохозяйственное и коммерческое (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)

№ п/п	№ и название раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	
21	Тема 2. Картофельное винокурение после введения акцизной системы в 1863 г. до начала XX в.	Развитие производства спирта из картофеля (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
22		Основные причины расширения картофельного винокурения (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
23		Факторы, сдерживающие переход винокуренной промышленности на картофель, как на основное сырье (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
24	Тема 3. Плодово-водочное производство	Бессарабское виноградо-водочное производство: переход от кустарного к промышленному производству (1880-е годы), факторы развития (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
25		Закавказское плодово-водочное производство: акцизный налог и ситуация в отрасли, преимущества промышленных производств, улучшение качества плодового спирта к сер. 80-х гг., свободная продажа с 1888 г. (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
26	Тема 4. Винокурение с начала 90-х гг. XIX в. по 1917 г.	Снижение объемов производства и расширение промышленного производства (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
27		Съезд винокуренных заводчиков и спирто-промышленников. (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
28		Государственная винная монополия (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
29		Ограничения на производство и торговлю, связанные с русско-японской войной и первой русской революцией (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
30		Аграрные реформы и винокуренная промышленность в 1907-1913 гг. (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
31	Запрет на продажу спиртных напитков (1914 г.) (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)		
Раздел 3. Развитие технологических процессов в винокурении. Внешняя торговля			
32	Тема 1. Развитие технологических процессов в винокуренной промышленности, сорта спиртоводочной продукции	Примитивные способы дистилляции (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
33		Традиционный путь совершенствования технологии (комбинации и купажирующие) (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
34		«Простое вино», «полугар», «пенное вино» («первак») (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
35		«Двойное» («двоенное») вино, пряноароматические, адсорбирующие добавки и коагулянты (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
36		«Тройное» и «четверное» вино как основа для настойки-ерофеича, ароматизированных и сладких (тафии, ратафии) водок (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
37		Паровые винокуренные заводы (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
38		«Двух- и трехпробное вино» (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
39		Очистка спирта-сырца и водноспиртовых примесей: физические и химические способы очистки (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
40		Тема 2. Внешняя торговля винокуренной продукцией	Проблемы внешней торговли до конца XVIII в. (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
41		Облегчение внешнеторговой деятельности при Николае I (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	

№ п/п	№ и название раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	
42		Свобода винокурения и торговли с введением акцизного положения и развитие вывоза хлебного вина и спирта (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
43		Рынки вывоза русского спирта (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
44		Сокращение вывоза спирта в 1896-1897 гг. (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
Раздел 4. Виноделие с древних времен до конца XVII в. Винодельческие районы в Российской Империи			
45	Тема 1. Виноделие в мире и на Руси с древних времен до конца XVII в.	Начало виноделия (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
46		Виноделие в древней Греции (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
47		Римское виноделие (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
48		Расцвет виноделия во Франции (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
49		Распространение виноградных вин на Руси (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
50		Возникновение виноградарства и виноделия как отрасли земледелия и перерабатывающей отрасли в Российской империи (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
51		Тема 2. Винодельческие районы Российской Империи	Виноделие в Бессарабской губернии (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
52			Виноделие в Крыму (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
53			Донское виноделие (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
54			Виноделие в Астраханской губернии (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
55	Виноделие в Предкавказье (Кубанская, Терская, Дагестанская обл. и Ставропольская губ.) (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)		
56	Виноделие в Закавказье (Эриванская, Елизаветпольская, Бакинская, Тифлисская, Кутаисская губ. и Черноморский округ). (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)		
57	Виноделие в Туркестане (Закаспийская, Самаркандская, Сыр-Дарьинская, Ферганская обл.) (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)		
Раздел 5. Решение технологических проблем в виноделии. Состояние отрасли в нач. XX в. Торговля			
58	Тема 1. Решение технологических проблем в виноделии	Механические способы гребнеотделения и прессования, дробилки (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
59		Простейшие, винтовые, гидравлические прессы (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
60		Опыт выделки качественных вин в Магарачском училище виноделия (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
61		Приемы просветления и консервирования вина: химические и механические (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
62		Пастеризация вина (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
63		Улучшение вин (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
64		Проблема фальсификации вина (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
65		Тема 2. Влияние общественных организаций виноградарей и	Комитет виноградарства и виноделия ИОСХ (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
66		Особый комитет виноградарства и виноделия (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	

№ п/п	№ и название раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
67	виноделов на развитие отрасли в начале XX в.	Московский Комитет пищевых продуктов и винной биржи (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
68		Симферопольский съезд (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
69		Комиссия по вопросу о церковном вине (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
70		Всероссийский съезд виноградарей и виноделов (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
71		Одесский съезд (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
72	Тема 3. Развитие торговли виноградным вином	Начало регулярного ввоза виноградного вина в Московское государство (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
73		Греческие вина (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
74		Торговля Новгорода и Ганзы (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
75		Немецкие (рейнские) вина, французские вина (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
76		Испанские и португальские вина (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
77		Спрос на виноградное вино в России в XVII в. (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
78		Венгерские вина (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
79		Вольная продажа фряжских питей при Петре I и Анне Иоанновне (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
80		Реформы 1860-х годов и виноторговля. Москва и Нижний Новгород и С.-Петербург как центры виноторговли (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
81		Россия и мировое производство вина (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
Раздел 6. Пивоварение с древних времен до начала XVIII в. в древнем мире и Российской Империи		
82	Тема 1. Пивоварение в древнем мире	Шумерское, вавилонское и ассирийское пивоварение (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
83		Пиво в Древнем Египте и Средиземноморье (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
84		Хмельные напитки на территории Европы, организация пивоваренного дела (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
85		Начало использования хмеля в пивоварении (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
86	Тема 2. Пивоварение и медоварение в Древней Руси	Пивные напитки западных славян и скифов: характер приготовления и распространение (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
87		Пивоварение и медоварение в Киевской Руси (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
88		Значение хмеля в пивоварении на Руси (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
89		Появление питейных заведений на Руси (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
90		Значение пивоварения в экономике Древней Руси (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
91		Расцвет медоварения (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
92	Тема 3. Пивоварение в Московском государстве	Технологии пивоварения в Московском государстве (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
93		Пиво- и медоварение при Василии II, Иоанне III, Василии III и

№ п/п	№ и название раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	
	в эпоху «Домостроя»	Иоанне IV (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
94		Законодательные ограничения употребления хмельных напитков (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
95		Культура «пития» и технологии пивоварения по «Домострою» (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
96	Тема 4. Пивоварение во 2-й половине XVI – конце XVII вв.	Совершенствование производства пива (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
97		Распространение кабаков и высокоградусных хмельных напитков, народное пьянство (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
98		Организация торговли и качества пива и меда цеховальниками и кабацкими головами (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
Раздел 7. Развитие технологических процессов в приготовлении пива, меда и портера. Алкогольная промышленность в XX в.			
99	Тема 1. Развитие технологических процессов	Приготовление хмельных напитков среди восточнославянских племен (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
100		Способы приготовления пива в Киевской Руси IX-XII вв. (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
101		Традиционные способы варки пива и меда на Руси в XIII-XVII вв., основные процессы (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
102		Традиционное русское пиво-медоварение и европейское пивоварение в XVIII в. (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
103		Способы очищения и исправления испорченного пива (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
104		Сорта меда и типы сортов пива в России XVIII – первой половине XIX в. (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
105		Научный подход в пивоварении XIX в. (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
106		Влияние акцизной системы на технологические процессы в пивоваренной отрасли (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
107		Технологические процессы в пивоварении конца XIX – начала XX в. (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)	
108		Тема 2. Алкогольная промышленность в XX веке	Положение алкогольной промышленности с началом НЭПа (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
109			Антиалкогольная компания 1929-1930 годов (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
110			Подъем отрасли в 30-е гг. (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
111			Алкогольная промышленность в 40-60-е гг. (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)
112	Развитие предприятий отрасли в 70-е гг. (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)		
113	Алкогольная промышленность в России в эпоху Перестройки, в 90-е и 2000-е гг. (УК-1, ПКос-1, ПКос-2)		

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Развитие технологических процессов в приготовлении пива, меда и портера	Л	Мастер-класс специалиста
2.	Алкогольная промышленность в XX в.	Л	Мастер-класс специалиста

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

1) Вопросы для подготовки к контрольным работам:

Примеры:

Винокурение с древних времен по конец 80-х гг. XIX в.

Тема 1. Винокурение с древних времен до начала XVIII в.

1. Первые известия о способах перегонки бражки из углеводсодержащего сырья.
2. Появление хлебного спирта на Руси.
3. Предпосылки развития винокуренной отрасли в Московском княжестве.
4. Первые попытки борьбы с пьянством.
5. «Царевы кабаки» как способ монополизации винокурения государством.
6. Институт «голов» и «щеловальников».
7. Решение проблемы пьянства царем Алексеем Михайловичем и «собором о кабаках» и отказ от этого решения.
8. Казенное управление винокуренной отраслью в России в конце XVII в.

2) Примерный перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет):

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине

1. Шумерское, вавилонское и ассирийское производство алкогольных напитков.
2. Пиво и вино в Древнем Египте и Средиземноморье.
3. Хмельные напитки на территории Европы.
4. Начало организации пивоваренного дела и использования хмеля в пивоварении.
5. Алкогольные напитки западных славян и скифов: характер приготовления и распространение.
6. Пивоварение и медоварение в Киевской Руси.
7. Значение хмеля в пивоварении Киевской Руси.
8. Появление питейных заведений на Руси.
9. Значение пивоварения в экономике Древней Руси.
10. Расцвет медоварения на Руси.

11. Технологии пивоварения в Московском государстве.
12. Пиво- и медоварение при Василии II, Иоанне III, Василии III и Иоанне IV.
13. Законодательные ограничения употребления хмельных напитков на Руси.
14. Культура «пития» и технологии пивоварения по «Домострою».
15. Появление кабаков и высокоградусных хмельных напитков на Руси, народное пьянство.
16. Организация торговли и качества пива и меда щеловальниками и кабацкими головами.
17. Откупная система в сфере производства алкогольных напитков и ее влияние на «пивоторговлю».
18. Влияние немецких и прибалтийских традиций на технологии производства пива в России.
19. Свободное винокурение. Популярность иностранного пива и падение отечественного пиво-медоварения.
20. Иностранные предприниматели, оказавшие влияние на пивоваренную отрасль России.
21. Введение казенной продажи пива и меда в России, начало действия акцизной системы.
22. Устройство гильдий и их влияние на торговлю пивом.
23. Повторное введение откупной системы и ее реформирование.
24. Развитие мелкого пивоварения и открытие заводов.
25. Совершенствование технологий и вытеснение мелких пивоварен с рынка.
26. Специализация в пивоваренной отрасли.
27. Рынок хмеля. Отечественное хмелеводство.
28. Акцизная система на практике.
29. Процесс приготовления пива в конце XIX в.
30. «Союз пивоваренных заводчиков России» и усовершенствование пивоваренного дела.
31. Пивоторговля в конце XIX в. «Новое положение о трактирном промысле». Казенная продажа «питей».
32. Новая система взимания акциза (1902 г.).
33. Законоположения о пивной торговле (1906 г.).
34. Объединительные процессы в пивоторговле начала 20 в.
35. География производства пива.
36. Борьба с пьянством в конце XIX в. (Устав Попечительств о народной трезвости) и начале XX в. (законопроект 1914 г.).
37. Акцизная система и ее пересмотр в связи с началом Первой мировой войны.
38. Значение пивоваренной отрасли в развитии дореволюционного аграрного сектора.
39. Положение пивоваренной промышленности с началом НЭПа.
40. Антиалкогольная компания 1929-1930 годов.
41. Подъем пивоваренной отрасли в 30-е гг.
42. Пивоварение в 40-60-е гг.
43. Развитие предприятий отрасли в 70-е гг.
44. Пивоварение в России в эпоху Перестройки и в 90-е годы.

45. Приготовление хмельных напитков среди восточнославянских племен.
46. Способы приготовления пива в Киевской Руси IX-XII вв.
47. Традиционные способы варки пива и меда на Руси в XIII-XVII вв., основные процессы.
48. Традиционное русское пиво-медоварение и европейское пивоварение в XVIII в.
49. Способы очищения и исправления испорченного пива на Руси.
50. Сорты меда и типы сортов пива в России XVIII – первой половине XIX в.
51. Научный подход в пивоварении XIX в.
52. Влияние акцизной системы на технологические процессы в пивоваренной отрасли.
53. Технологические процессы в пивоварении конца XIX – начала XX в.
54. Начало ввоза иностранного пива в русское государство (XIV в.).
55. Подчинение питейных доходов единой казне и запрет торговли иностранным пивом.
56. Привоз иностранного пива в эпоху петровских реформ и в продолжение XVIII в.
57. Импорт пива, портера и меда в XIX в.
58. Экспорт пива, портера и меда за границу.
59. Роль России на мировых рынках как поставщика сырья для пивоваренной промышленности.
60. Древнеславянский (древнекиевский) период развития пиво-медоваренной промышленности.
61. Феодалный период.
62. Кустарно-промышленный «иностраный» период.
63. Капиталистический период.
64. Индустриальный период.

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 7

Оценка	Критерии оценивания
зачтено	оценку «зачтено» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
незачтено	оценку «незачтено» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Кишковский З.Н. Общее виноделие: учебник / З.Н. Кишковский, Н.А. Мехузла, С.С. Щербаков // М.: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2013. 451 с.
2. Специальное виноделие: учебник / З. Н. Кишковский, Н. А. Мехузла, С. С. Щербаков; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2013. - 457 с.: рис., табл. - URL: <http://elib.timacad.ru/dl/local/184.pdf>.

7.2 Дополнительная литература

1. Вино. Техника. Книги: (исторические очерки) / Ц.Р. Зайчик. Москва: ДеЛи принт, 2009. 644 с.
2. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России: учебное пособие / С.А. Хуршудян, Ц.Р. Зайчик. Москва: ДеЛи принт, 2009. 203 с.
3. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: учебное пособие / Л.В. Донченко, В.Д. Надькта. Москва: ДеЛи принт, 2006. 295 с.
4. История русской водки: старинные рецепты изготовления домашних русских водок, настоек, ратафий и др. Закуски и блюда нап. кухни. Байки о водке. Анекдоты о водке и пьянстве / С. Романов - М.: ВЕЧЕ, 1998. – 442 с.

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

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

- <http://www.eLibrary.ru> – научная электронная библиотека (открытый доступ)
- <http://solodhmel.narod.ru> – сайт о солоде (открытый доступ)
- <http://beer-land.ru> – сайт о пиве (открытый доступ)

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Таблица 8

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Корпус №25, кабинет №16	C2D-/3000/2048/320Gb/DVDRW, №592030, 1 шт. Монитор 19" ViewSonic VP916LCD, №592344, 1 шт. Монитор Lenovo L 192 19", №554211, 1 шт.

	Монитор Philips 21.5" 223V5LSB, №41013800000951, 1 шт. Принтер HP LJ 1566, №592420, 1 шт. Принтер HP LJ 3052, №55882/38, 1 шт. Сист. блок ASUS H81M-C Intel "Core i3-4130" Socket1150, №41038000000955, 1 шт. Холодильник Indesit, №557122/6, 1 шт.
Корпус №25, ауд. №7	Баня водяная 6-местная, №591066, 1 шт. Весы компактные HL-100, №36057, 1 шт. Дистиллятор LWD-3034, №560843, 1 шт. Калориметр КФК-2, №551450, 1 шт. Микроскоп Primo, №560080, 1 шт. (№560080 - №560080/15) Микроскоп Primo, №560080/1, 1 шт. Микроскоп Primo, №560080/10, 1 шт. Микроскоп Primo, №560080/11, 1 шт. Микроскоп Primo, №560080/12, 1 шт. Микроскоп Primo, №560080/13, 1 шт. Микроскоп Primo, №560080/14, 1 шт. Микроскоп Primo, №560080/15, 1 шт. Микроскоп Primo, №560080/2, 1 шт. Микроскоп Primo, №560080/3, 1 шт. Микроскоп Primo, №560080/4, 1 шт. Микроскоп Primo, №560080/5, 1 шт. Микроскоп Primo, №560080/6, 1 шт. Микроскоп Primo, №560080/7, 1 шт. Микроскоп Primo, №560080/8, 1 шт. Микроскоп Primo, №560080/9, 1 шт. Пенетрометр для плодов, №560851, 1 шт. Пенетрометр для плодов, №560851/1, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/1, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/10, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/11, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/12, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/13, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/14, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/15, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/16, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/17, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/18, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/19, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/2, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/20, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/21, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/22, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/23, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/24, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/3, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/4, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/5, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/6, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/7, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/8, 1 шт. Пенетрометр фруттестер FT, №560846/9, 1 шт.

	Прецизионные весы, №34339, 1 шт. Рефрактометр ИРФ-470, №551363, 1 шт. Спектрофотометр, №559745, 1 шт. Центрифуга ОПН-8, №558636, 1 шт. Шкаф вытяжной, №559744, 1 шт. Шкаф ламинарный, №559746, 1 шт. Шкаф сушильный LDD-250N, №560844, 1 шт.
Корпус №25, каб. №12	Морозильник Stinol, №557121, 1 шт
Корпус №25, каб. №13	Морозильник Stinol, №557121/1, 1 шт Холодильник «Атлант» MM-164», №553673, 1 шт.
Корпус № 25, лабораторное помещение	Весы KM-512 Chaus, №558791, 1 шт. Весы KM-512 Chaus, №558791/1, 1 шт. Монитор 17" Samsung 757NF, №35543, 1 шт. Рефрактометр ИРФ-470, №559164, 1 шт. Триммер эл. 900Вт с подвеской, №555891, 1 шт. Электрическая плита ЭВМ-413, №555719, 1 шт.
Библиотека	Читальные залы

10. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

История бродильных производств и виноделия является дисциплиной, для изучения которой предусмотрено сочетание аудиторной и самостоятельной работы, а также групповых и индивидуальных консультаций. Сочетание теоретических и семинарских занятий по темам дисциплины обеспечивает формирование базовых знаний, необходимых для дальнейшей самостоятельной работы в данной области.

Для углубленного изучения дисциплины «История бродильных производств и виноделия» воспользуйтесь списком литературы, Интернет-источниками.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Для отработки пропущенных лекционных занятий студенты обязаны самостоятельно изучить пропущенную тему по учебной литературе, используя также дополнительную литературу из списка, представить собственные конспекты лекций и ответить на контрольные вопросы. Отработка семинарских занятий проводится в форме собеседования.

11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии путем группового способа обучения на семинарских занятиях, разбора конкретных ситуаций и интерактивного обсуждения результатов. Реализация компетентностного подхода должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий,

профориентацией в процессе обучения, посещением профильных предприятий и научно-исследовательских институтов.

Текущий контроль успеваемости студентов и промежуточную аттестацию целесообразно проводить путем устного опроса. Самостоятельная работа должна быть направлена на углубленное изучение основополагающих разделов дисциплины, а также изучение разделов, в недостаточной мере рассматриваемых на лекционных и практических занятиях.

Программу разработал:

Сычев Р.В., канд. с.-х. наук

Масловский С.А., канд. с.-х. наук

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «История бродильных производств и виноделия»
ОПОП ВО по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья,
направленность: «Технология продуктов питания из растительного сырья»
(квалификация выпускника – бакалавр)

Григасом Стяпасом Антановичем, профессором кафедры технологии хранения и переработки продукции животноводства ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, кандидатом сельскохозяйственных наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «История бродильных производств и виноделия» ОПОП ВО по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, направленность «Технология бродильных производств и виноделия» (бакалавриат), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре технологии хранения и переработки плодов и овощей (разработчик – Сычев Роман Витальевич, и Масловский Сергей Александрович, доценты кафедры Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «История бродильных производств и виноделия» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.
2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится части учебного цикла формируемая участниками образовательных отношений.
3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.
4. В соответствии с Программой за дисциплиной «История бродильных производств и виноделия» закреплена 1 универсальная и 2 профессиональные компетенции. Дисциплина «История бродильных производств и виноделия» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.
5. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.
6. Общая трудоёмкость дисциплины «История бродильных производств и виноделия» составляет 2 зачётных единицы (72 часа).
7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «История бродильных производств и виноделия» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, и возможность дублирования в содержании отсутствует. Дисциплина не предусматривает наличие специальных требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студента.
8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.
9. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.
10. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний (опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов, так и выступления), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины

части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла – Б1 ФГОС направления **19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.**

11. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

12. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 2 источника, дополнительной литературой – 4 наименования, Интернет-ресурсы – 3 источника и соответствует требованиям ФГОС направления **19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.**

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «История бродильных производств и виноделия» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

14. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «История бродильных производств и виноделия».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «История бродильных производств и виноделия» ОПОП ВО по направлению **19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья**, направленность «Технология продуктов питания из растительного сырья» (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная доцентами кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции, кандидатами сельскохозяйственных наук, доцентами Сычевым Романом Витальевичем и Масловским Сергеем Александровичем, соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Грикшас С.А., профессор кафедры Технологии хранения и переработки продукции животноводства ФГБОУ ВО «Российский аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», доктор сельскохозяйственных наук

« _____ » _____ 202_ г.