

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета агробиологии и земель-
ных ресурсов, профессор РАН

Есаулко А.Н.

«11» мая 2022г.

Рабочая программа дисциплины

**В1.В.07 Виноделие стран Нового
и Старого Света**

Шифр и наименование дисциплины по учебному плану

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Код и наименование направления подготовки/специальности

Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

Наименование профиля подготовки/специализации/магистерской программы

Магистр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2022

год набора на ОП

Ставрополь, 2022 г

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Виноделие стран Нового и Старого Света» является формирование у студентов магистрантов компетенций, направленных на получение теоретических знаний и практических основ в области технологии виноделия стран Нового и Старого Света.

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

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

Код и наименование компетенции*	Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций**	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)	Знания: иностранного языка для написания и письменного перевода технических текстов
		Умения: использовать на иностранном языке техническую литературу для производства напитков
		Навыки: письменного перевода и редактирования различных текстов по профилю
	УК-4.2 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные	Знания: в области технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков стран Нового и Старого Света
		Умения: представить на конкурсах, конференциях результаты работы и научных исследований в области технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков стран Нового и Старого Света
		Навыки: демонстрации презентационного материала и доклада в области технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков стран Нового и Старого Света
УК-5Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1 Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей	Знания: особенностей жизни, культуры и поведения людей проживающих на территориях разных континентов
		Умения: различать технологии производства напитков, опираясь на знания обычаев людей Старого и Нового Света
		Навыки: взаимодействия со специалистами в области виноделия стран Нового и Старого Света

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Виноделие стран Нового и Старого Света» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для студентов очной формы обучения – в 3 семестре (-ах);
- для студентов заочной формы обучения – на 2 курсе (-ах);

Для освоения дисциплины «Виноделие стран Нового и Старого Света» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин «Химия вкуса, цвета и аромата», «Современные технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков», «Методология науки о пище».

Освоение дисциплины «Виноделие стран Нового и Старого Света» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Биохимические и физико-химические основы совершенствования технологии напитков;
- Научно-исследовательская работа;
- Выполнение 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

Общая трудоемкость дисциплины «Виноделие стран Нового и Старого Света» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Очная форма обучения

Се- местр	Трудоем- кость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоя- тельная ра- бота, час	Контроль, час	Форма проме- жуточной атте- стации (форма контроля)
		лек- ции	практические занятия	лаборатор- ные занятия			
3	108/3	10	26	-	72	36	зачет
в т.ч. часов: <i>в интерактивной форме</i>		2	4	-	-		
<i>практической подготов- ки (при наличии)</i>		-	-	-	-		

Се- местр	Трудоем- кость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифферен- цированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
3	108/3	-	-	0,12	-	-	-

Заочная форма обучения

Курс	Трудоем- кость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоя- тельная ра- бота, час	Контроль, час	Форма проме- жуточной атте- стации (форма контроля)
		лек- ции	практические занятия	лаборатор- ные занятия			
2	108/3	4	6	-	94	4	зачет
в т.ч. часов: <i>в интерактивной форме</i>		2	2	-	-	-	
<i>практической подготов- ки (при наличии)</i>		-	-	-	-	-	-

Курс	Трудоем- кость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел						
		Кон- троль- ная работа	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифферен- цированный зачет	Консультации пе- ред экза- меном	Экзамен
2	108/3	-	-	-	0,12	-	-	-

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием ответственного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Очная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
	Раздел 1 Виноделие стран Нового Света								
1	Тема 1. Виноделие Аргентины и Чили	14	2	6	-	6	Собеседование, реферат	Устный опрос, практико-ориентированное задание, реферат	УК-4.1 УК-4.2 УК-5.1
2	Тема 2. Виноделие ЮАР и США	14	2	6	-	6	Собеседование, реферат	Устный опрос, практико-ориентированное задание, реферат	УК-4.1 УК-4.2 УК-5.1
	Раздел 2. Виноделие стран Старого Света								
3	Тема 3. Виноделие Испании	12	2	4	-	6	Собеседование, реферат	Устный опрос, практико-ориентированное задание, реферат	УК-4.1 УК-4.2 УК-5.1
4	Тема 4. Виноделие Германии	12	2	4	-	6	Собеседование, реферат	Устный опрос, практико-ориентированное задание, реферат	УК-4.1 УК-4.2 УК-5.1
5	Тема 5. Виноделие Франции	17	2	6	-	9	Собеседование, реферат	Устный опрос, практико-ориентированное задание, реферат	УК-4.1 УК-4.2 УК-5.1

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов				Формы текущего кон- троля успеваемости и промежуточной аттеста- ции	Оценочное средство проверки результатов достижения индикато- ров компетенций**	Код индикаторов достиже- ния компетенций	
		Всего	Лекции	Семи- нарские занятия					Самостоятельная работа
				Практические	Лабораторные				
	Промежуточная аттестация	3				3	зачет	УК- 4.1 УК- 4.2 УК- 5.1	
	Контрольная работа	36				36			
	Итого	10 8	10	26	-	72			

** Оценочное средство выбирается из таблицы «Оценочные средства результатов обучения» шаб-
лона ФОС

Заочная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов				Формы текущего кон- троля успеваемости и промежуточной аттеста- ции	Оценочное средство проверки результатов достижения индикато- ров компетенций**	Код индикаторов достиже- ния компетенций	
		Всего	Лекции	Семи- нарские занятия					Самостоятельная работа
				Практические	Лабораторные				
	Раздел 1 Виноделие стран Нового Света								
1	Тема 1. Виноделие Аргентины и Чили	19	2	-	-	17	Собеседо- вание, реферат	Устный опрос, практико- ориенти- рованное задание, реферат	УК- 4.1 УК- 4.2 УК- 5.1
2	Тема 2. Виноделие ЮАР и США	19	-	2	-	17	Собеседо- вание, ре- ферат	Устный опрос, практико- ориенти- рованное задание, реферат	УК- 4.1 УК- 4.2 УК- 5.1
	Раздел 2. Виноделие стран Старого Света								

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего кон- троля успеваемости и промежуточной аттеста- ции	Оценочное средство проверки результатов достижения индикато- ров компетенций**	Код индикаторов достиже- ния компетенций
		Всего	Лекции	Семи- нарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
3	Тема 3. Виноделие Испании	19	-	2	-	17	Собеседо- вание, ре- ферат	Устный опрос, практико- ориенти- рованное задание, реферат	УК- 4.1 УК- 4.2 УК- 5.1
4	Тема 4. Виноделие Германии	19	-	2	-	17	Собеседо- вание, ре- ферат	Устный опрос, практико- ориенти- рованное задание, реферат	УК- 4.1 УК- 4.2 УК- 5.1
5	Тема 5. Виноделие Франции	26	2	-	-	24	Собеседо- вание, ре- ферат	Устный опрос, практико- ориенти- рованное задание, реферат	УК- 4.1 УК- 4.2 УК- 5.1
	Промежуточная аттестация	2				2	зачет	зачет	УК- 4.1 УК- 4.2 УК- 5.1
	Контроль	4							
	Итого	108	4	6	-	94			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема лекции (и/или наиме- нование раздел) (вид интерактивной формы проведения заня- тий)/(практическая подго- товка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подго- товка		
		очная форма	заочная форма	очно- заочная форма

Раздел 1 Виноделие стран Нового Света Тема 1. Виноделие Аргентины и Чили	Краткий исторический обзор развития виноделия в Аргентине и Чили. Регионы выращивания винограда . Сорты винограда Аргентины и Чили.	2/-/-	2/-/-	-
Тема 2. Виноделие ЮАР и США	Краткий исторический обзор развития виноделия в ЮАР и США. Регионы выращивания винограда . Сорты винограда ЮАР и США	2/-/-	-/-/-	-
Раздел 2. Виноделие стран Старого Света				
Тема 3. Виноделие Испании	Краткий исторический обзор развития виноделия в Испании. Классификация испанских вин. Столовые вина. Местные вина. Деклассированные вина. Марочные вина. Самая высокая категория испанских вин. Марки испанских вин.	2/-/-	-/-/-	-
Тема 4. Виноделие Германии	Краткий исторический обзор развития виноделия в Германии. Современная классификация вин в Германии. Немецкие столовые вина. Немецкие местные вина. Качественные вина из определенных регионов. Качественные вина с отличием. Марки немецких вин.	2/-/-	-/-/-	-
Тема 5. Виноделие Франции (Видео-лекция)	Краткий исторический обзор развития виноделия Франции. Современная классификация вин во Франции. Столовые вина. Местные вина. Делимитированные вина высшего качества. Вина контролируемых наименований по происхождению. Марки французских вин.	2/2/-	2/2/-	-
Итого		10/2/-	4/2/-	-

5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка					
		очная форма		заочная форма		очно-заочная форма	
		прак	лаб	прак	лаб	прак	лаб
Раздел 1 Виноделие стран Нового Света	Составление процессуально -технологических схем производства винной алкогольной продукции стран Ново-	6/2/-		2/-/-			

	го Света (<i>творческое задание</i>)						
	Органолептическая оценка алкогольной продукции стран Нового Света	4/-/-		2/-/-			
	Контрольная точка	2/-/-					
Раздел 2. Виноделие стран Старого Света	Составление процессуально -технологических схем производства винной алкогольной продукции стран Старого Света	6/-/-		-			
	Органолептическая оценка алкогольной продукции стран Старого Света (<i>творческое задание</i>)	6/2/-		2/2/-			
	Контрольная точка	2/-/-					
	Контрольная работа (аудиторная)						
Итого		26/4/-	-	6/2/-	-		

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов		Заочная форма, часов		Очно-заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Изучение учебной литературы , подготовка к устному опросу	29		30			
Подготовка к контрольным точкам	29		30			
Подготовка к практическим занятиям	31		32			
Подготовка к контрольной работе	-		-			
ИТОГО	92	3	94	2		

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Виноделие стран Нового и Старого Света» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Виноделие стран Нового и Старого Света».
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Виноделие стран Нового и Старого Света».
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Виноделие стран Нового и Старого Света».
4. Методические рекомендации по выполнению письменных работ- реферата
5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Тема 1. Виноделие Аргентины и Чили	1,2,3	4,5,6,7	https://simplewine.ru/articles/academy/vina-chili-pervoe-znakomstvo/ ; https://winestreet.ru/article/champagne-guide/1923/
2	Тема 2. Виноделие ЮАР и США	1,2,3	5,6,7,8	https://sw.n.ru/articles/vino-yuar/ ; https://altavina.ru/rubricator/usa/
3	Тема 3. Виноделие Испании	1,2,3	6,7,8,9,10,11	https://sw.n.ru/articles/vinodelie-ispanii-stil-sorta-klassifikatsiya
4	Тема 4. Виноделие Германии	1,2,3	1,7,10,11	https://sw.n.ru/articles/gid-po-vinam-germanii
5	Тема 5. Виноделие Франции	1,2,3	4,8,9,10	https://www.vins-france.ru/viniculture.htm

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Виноделие стран Нового и Старого Света»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Очная форма обучения

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Семестры									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
УК-4.1 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования	Международные деловые коммуникации			+							
	Виноделие стран Нового и Старого Света			+							
	Научно-исследовательская работа				+						
	Проектно-технологическая практика		+								
	Преддипломная практика				+						
	Выполнение и защита выпускной ква-				+						

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Семестры									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
различны академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)	лиффикационной работы										
	Международные деловые коммуникации			+							
УК-4.2 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные	Виноделие стран Нового и Старого Света			+							
	Научно-исследовательская работа				+						
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+						
УК-5.1 Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей	Международные деловые коммуникации			+							
	Менеджмент			+							
	Виноделие стран Нового и Старого Света			+							
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+						

Заочная форма обучения

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
УК-4.1 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования	Международные деловые коммуникации	+				
	Виноделие стран Нового и Старого Света		+			
	Научно-исследовательская работа		+			
	Проектно-технологическая практика	+				
	Преддипломная практика		+			
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+	

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
различны академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)						
УК-4.2 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные	Международные деловые коммуникации	+				
	Виноделие стран Нового и Старого Света		+			
	Научно-исследовательская работа		+			
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			+		
УК-5.1 Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей	Международные деловые коммуникации	+				
	Менеджмент	+				
	Виноделие стран Нового и Старого Света		+			
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			+		

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Виноделие стран Нового и Старого Света» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Виноделие стран Нового и Старого Света» проводится в виде зачета.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов **очной формы обучения** знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
Контрольная точка №1	Контрольная работа	15
Контрольная точка №2	Контрольная работа	15
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

*** Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций – совпадает с теми, что даны в п. 5.1.

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов заочной формы обучения

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольную точку в виде контрольной работы (аудиторной) по всем разделам дисциплины (**максимум 60 баллов**), посещение лекций (**максимум 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**максимум 15 баллов**), поощрительные баллы (**максимум 15 баллов**).

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
	Контрольная работа по всем темам дисциплины	60
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
Активность на лекционных занятиях		10

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
	Результативность работы на практических занятиях	15
	Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)	15
	Итого	100

*** Оценочное средство результатов достижения компетенций – совпадает с теми, что даны в п. 5.1.

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Виноделие стран Нового и Старого Света» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и наличие по текущей успеваемости более 45 баллов. Студентам, набравшим более 55 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, набравшие от 45 до 54 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД.

Критерии и шкалы оценивания ответа на дифференцированном зачете

Сдача дифференцированном зачете может добавить к балльно-рейтинговой оценке студентов не более 16 баллов. Итоговая успеваемость на дифференцированном зачете не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

Вопрос билета	Количество баллов
Вопрос 1	до 5
Задача	до 5

Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

5 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 балл Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Виноделие стран Нового и Старого Света»

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

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная литература:

1. ЭБС «Znanium»: Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растит. происжд.: Учеб. / О.А.Неверова, А.Ю.Просеков и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 318 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=363762>

2. ЭБС «Лань»: Манжесов, В.И. Технология переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова, И.В. Максимов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 816 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91632>. — Загл. с экрана.

3. ЭБС «Лань»: Антипов, С.Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / С.Т. Антипов, А.И. Ключников, И.С. Моисеева, В.А. Панфилов ; под ред. Панфилова В.А.. — Электрон.

дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 812 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90065>.
— Загл. с экрана.

дополнительная литература:

1. **ЭБ «Труды ученых СтГАУ»:** Технология отрасли бродильных производств и виноделия [электронный полный текст] : лабораторный практикум . Ч.1 / сост. М. В. Берлева, Т. Л. Веревкина, Л. С. Кирпичева, Е. А. Сосюра; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2009. - 549 КБ.

2. **ЭБС «Znanium»:** Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие/Т.Н.Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.: ISBN 978-5-16-009974-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/463725>

3. **ЭБ «Труды ученых СтГАУ»:** Берлева, М. В. Проведение основных технологических расчетов при переработке винограда и получении виноматериалов [электронный полный текст] : учеб.-метод. пособие для проведения лаб.-практ. занятий по дисциплине «Технология отрасли» для студентов специальности 260204.65 «Технология бродильных пр-в и виноделие» / М. В. Берлева, А. В. Чернышов, Т. Л. Веревкина; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2007. - 124 КБ.

4. **ЭБ «Труды ученых СтГАУ»:** Химия отрасли [электронный полный текст] : учеб. пособие [по направлению 260100.62 "Продукты питания из растит. сырья"] / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, О. А. Гурская, М. В. Селиванова ; СтГАУ. - Ставрополь : Параграф, 2013. - 1,51 МБ.

5. Косюра, В. Т. Основы виноделия : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 311200 "Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции" / Кубанский гос. аграрный ун-т. - М. : ДеЛи принт, 2004. - 440 с. - (Гр. МСХ РФ).

6. Соболев, Э. М. Технология натуральных и специальных вин : учеб. пособие для студентов вузов по специальностям: 270500 "Технология бродильных производств и виноделие", 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / КубГТУ. - Майкоп : ГУРИПП "Адыгея", 2004. - 400 с. - (Гр. УМО).

7. Фараджева, Е. Д. Общая технология бродильных производств : учебник для вузов / Е. Д. Фараджева, В. А. Федоров. - М. : Колос, 2002. - 408 с.

8. Лобунько, Н. А. Этюды о вине : монография в 3-х книгах. Книга 1. Анатомия вина и некоторых других пищевых продуктов / под ред. Н. А. Лобунько. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – Ставрополь : ООО «Бюро новостей», 2012. – 724 с.

9. Лобунько, Н. А. Этюды о вине : монография в 3-х книгах. Книга 2. Симфония вина / под ред. Н. А. Лобунько. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – Ставрополь : ООО «Бюро новостей», 2012. – 496 с.

10. Лобунько, Н. А. Этюды о вине : монография в 3-х книгах. Книга 3. Экология алкогольных напитков / под ред. Н. А. Лобунько. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – Ставрополь : ООО «Бюро новостей», 2012. – 672 с.

11. Виноделие и виноградарство (периодическое издание).

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

-Электронное учебное пособие по дисциплине «Технология экзотических напитков» Романенко Е.С., Сосюра Е.А., Нуднова А.Ф., Юхнова А.А.Свидетельство о регистрации программы для ЭВМ RU 2014663104, 16.12.2014. Заявка № 2014660914 от 28.10.2014.

-Электронное пособие «Зарубежное виноделие» Романенко Е.С., Сосюра Е.А., Нуднова А.Ф., Юхнова А.А. Свидетельство о регистрации программы для ЭВМ RU 2015611219, 26.01.2015. Заявка № 2014662286 от 01.12.2014.

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

1. Виноделие Чили - <https://simplewine.ru/articles/academy/vina-chili-pervoe-znakomstvo/>;

2. Виноделие Аргентины - <https://winestreet.ru/article/champagne-guide/1923/>;

3. Виноделие ЮАР - <https://swn.ru/articles/vino-yuar>;

4. Виноделие США - <https://altavina.ru/rubricator/usa/>

5. Виноделие Испании - <https://swn.ru/articles/vinodelie-ispanii-stili-sorta-klassifikatsiya>;

6. Виноделие Германии - <https://swn.ru/articles/gid-po-vinam-germanii>;

7. Виноделие Франции - <https://www.vins-france.ru/viniculture.htm>

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Специфика изучения дисциплины «Виноделие стран Нового и Старого Света» обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке магистра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, лабораторные занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Лабораторные и практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

– изучить материал лекционных, практических и лабораторных занятий в полном объеме по разделам курса;

– выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, решению ситуационных задач, контрольной работе;

– продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных, практических и лабораторных занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

– освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,

– распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузских, межвузовских и пр. мероприятиях,

– официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные практические и лабораторные занятия отрабатываются в виде устной защиты лабораторного занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме собеседований на практических и лабораторных занятиях, выполнения контрольных работ, решения ситуационных задач и тестового контроля по теоретическому курсу дисциплины.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

MicrosoftWindowsServerSTDCORE AllLng License/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year.

Kaspersky Total Security Russian Edition. 1000-1499 Node 1 year Educational Renewal License

При осуществлении образовательного процесса также используется Электронный учебник по дисциплине «Овощеводство»: (свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ, № 2015616098 от 29.05.15 г.).

11.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. № 251, площадь – 98,7 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 98 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., стол президиума – 2 шт., трибуна для лектора – 1 шт., настольный конденсаторный микрофон InvotoneGM200 – 4 шт., LCD дисплей – 1 шт., документ-камера AverVisionCP 135 – 1 шт., интерактивный дисплей – 1 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., экран настенный – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 265 (учебно-научная лаборатория технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья), площадь – 51,7 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, ноутбук Acer – 1 шт., телевизор – 1 шт., фотоколориметр ПЭ-5300ВИ – 1 шт.; электроплитка КВАРЦ ЭПП-1-1,2/220 – 3 шт.; водяная баня LOIP-160 – 1 шт.; рН-метр-иономер «Эксперт-рН» – 1 шт.; термостат суховоздушный ТС-1/8 СПУ – 1 шт.; шкаф сушильный ШС 80-01 – 1 шт.; шкаф вытяжной 1500 ШВМУ – 1 шт.; стенд титровальной установки «Экология М 1» – 1 шт.; рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт.; центрифуга ОПН-8 – 1 шт.; афрометр АМ-01 – 1 шт.; насос Камовского – 1 шт.; анализатор качества пива «КОЛОС-1» – 1 шт.; лабораторная установка для анализа вина, пива и напитков LabwineandBeer – 1 шт.; система капиллярного электрофореза «Капель-105М» – 1 шт.; вспомогательное оборудование, лабораторная посуда, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов:	
	1. Читальный зал научной библиотеки (площадь 177 м ²)	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
	2. Учебная аудитория № 270 (площадь – 70,2 м ²)	2. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры – 13 шт., классная доска – 1 шт., учебно-

		наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета..
4	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 269, площадь – 34,7 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 28 посадочных мест, ноутбук – 1 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
5	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 265 <i>(учебно-научная лаборатория технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья)</i> , площадь – 51,7 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, ноутбук Acer – 1 шт., телевизор – 1 шт., фотоколориметр ПЭ-5300ВИ – 1 шт.; электроплитка КВАРЦ ЭПП-1-1,2/220 – 3 шт.; водяная баня LOIP-160 – 1 шт.; рН-метр-иономер «Эксперт-рН» – 1 шт.; термостат суховоздушный ТС-1/8 СПУ – 1 шт.; шкаф сушильный ШС 80-01 – 1 шт.; шкаф вытяжной 1500 ШВМУ – 1 шт.; стенд титровальной установки «Экология М 1» – 1 шт.; рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт.; центрифуга ОПН-8 – 1 шт.; афрометр АМ-01 – 1 шт.; насос Камовского – 1 шт.; анализатор качества пива «КОЛОС-1» – 1 шт.; лабораторная установка для анализа вина, пива и напитков LabwineandBeer – 1 шт.; система капиллярного электрофореза «Капель-105М» – 1 шт.; вспомогательное оборудование, лабораторная посуда, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую 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 промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации 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;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;
 - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;
- д) 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 промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Виноделие стран Нового и Старого Света» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья и учебного плана по магистерской программе «Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков»

Автор:

к.с.х.н., доцент Романенко Е.С.

Рецензенты:

к.с.х.н., доцент Есаулко Н.А.

к.х.н., доцент Шипуля А.Н.

Рабочая программа дисциплины «Виноделие стран Нового и Старого Света» рассмотрена на заседании кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья протокол № 24 от «11» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Зав .кафедрой

Е.С. Романенко

Рабочая программа дисциплины «Виноделие стран Нового и Старого Света» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета агробиологии и земельных ресурсов протокол № 6 от «11» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Руководитель ОП

Е.С. Романенко

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Виноделие стран Нового и Старого Света»
 по подготовке обучающегося по программе /магистратуры
 по направлению подготовки

19.04.02	Продукты питания из растительного сырья
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка - __0__ ч. <u>практические</u> (лабораторные) занятия – 26ч., в том числе практическая подготовка - __0__ ч., самостоятельная работа – 72ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - __0__ ч. <u>практические</u> (лабораторные) занятия – __0__ ч., в том числе практическая подготовка - __0__ ч., самостоятельная работа – 94ч. контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	является формирование у студентов магистрантов компетенций, направленных на получение теоретических знаний и практических основ в области технологии виноделия стран Нового и Старого Света.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина «Виноделие стран Нового и Старого Света» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции (УК):</p> <ul style="list-style-type: none"> -Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.) (УК-4.1); -Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные (УК-4.2); -Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей (УК-5.1)
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания: -иностранный язык для написания и письменного перевода технических текстов (УК-4.1);</p> <ul style="list-style-type: none"> -в области технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков стран Нового и Старого Света (УК-4.2); -особенностей жизни, культуры и поведения людей проживающих на территориях разных континентов (УК-5.1)

	<p>Умения:-использовать на иностранном языке техническую литературу для производства напитков (УК-4.1);</p> <p>- представить на конкурсах, конференциях результаты работы и научных исследований в области технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков стран Нового и Старого Света (Ук-4.2);</p> <p>-различать технологии производства напитков, опираясь на знания обычаев людей Старого и Нового Света (УК-5.1)</p> <p>Навыки:-письменного перевода и редактирования различных текстов по профилю (УК-4.1)</p> <p>-демонстрации презентационного материала и доклада в области технологии алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков стран Нового и Старого Света (УК-4.2)</p> <p>- взаимодействия со специалистами в области виноделия стран Нового и Старого Света (УК-5.1)</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1 Виноделие стран Нового Света</p> <p>Тема 1. Виноделие Аргентины и Чили</p> <p>Тема 2. Виноделие ЮАР и США</p> <p>Раздел 2.Виноделие стран Старого Света</p> <p>Тема 3. Виноделие Испании</p> <p>Тема 4. Виноделие Германии</p> <p>Тема5. Виноделие Франции</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 3– зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2– зачет</p>
Автор(ы):	<p>зав. кафедрой производства и переработки продуктов питания из растительного сырья, к.с.-х.н., доцент</p> <p>Е.С. Романенко</p>