

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

декан факультета агробиологии и земельных
ресурсов, д. с.-х. наук, профессор,
Есаулко А.Н.

« 11 » _____ мая _____ 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

ФТД.В.04 Виноделие

Шифр и наименование дисциплины по учебному плану

35.03.05 Садоводство

Код и наименование направления подготовки/специальности

Плодоводство, овощеводство и виноградарство

Наименование профиля подготовки/специализации/магистерской программы

Бакалавр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2022

год набора на ОП

Ставрополь, 2022

1. Цель дисциплины

Целью дисциплины «Виноделие» является формирование у студентов знаний, умений, практических навыков, необходимых для работы на современных сельскохозяйственных предприятиях, деятельность которых связана с переработкой продукции виноградарства.

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
ПК-2 Способен комплектовать почвообрабатывающие, посевные и уборочные агрегаты, агрегаты для внесения удобрений и борьбы с вредителями и болезнями сельскохозяйственных растений, определять схемы их движения по полям, проводить технологические регулировки для выращивания плодовых, овощных культур и винограда	ПК-2.2 Комплектует агрегаты для выполнения технологических операций посева (посадки), уходных мероприятий, уборки, послеуборочной доработки и закладки на хранение плодовых, овощных культур и винограда; контролирует качество выполнения работ	Знания: воздействия приемов обработки на свойства почвы и фитосанитарное состояние посевов; влияния агротехнических мероприятий на распространение вредителей, болезней и сорняков (13.07 В/01.6 Зн. 8, 26).
		Умения: комплектовать агрегаты для выполнения технологических операций уборки, послеуборочной доработки и закладки на хранение плодовых, овощных культур и винограда
		Навыки и/или трудовые действия: владеет навыками контроля качества выполнения работ при послеуборочной доработки и закладки на хранение плодовых, овощных культур и винограда
ПК-7Способен разработать технологии уборки, послеуборочной доработки продукции плодовых, овощных культур и винограда, и закладки ее на хранение	ПК-7.2 Определяет способы, режимы послеуборочной доработки продукции плодовых, овощных культур и винограда, и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность от потерь и ухудшения качества	Знания: способов, режимов послеуборочной доработки продукции плодовых, овощных культур и винограда
		Умения: определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества (13.07 В/01.6 У. 15)
		Навыки и/или трудовые действия: владеет навыками контроля сохранения качества продукции плодовых, овощных культур и винограда при хранении и переработке

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ФТД.В.04 «Виноделие» является дисциплиной факультативной части программы бакалавриата.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для студентов очной формы обучения – в 8 семестре.
- для студентов заочной формы обучения – на 4 курсе.

Для освоения дисциплины «Виноделие» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин бакалавриата «Виноградарство с основами переработки винограда», «Основы биотехнологии садовых культур».

Освоение дисциплины «Виноделие» является необходимой основой для Подготовки к сдаче и сдача государственного экзамена и 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» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Очная форма обучения

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
8	144/4	28	-	44	72	-	Зачет
в т.ч. часов: в интерактивной форме		6	-	10	-	-	-
практической подготовки)		28	-	44	72	-	-

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
8	144/4	-	-	0,12	-	-	-

Заочная форма обучения

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
4	144/4	6	-	10	124	4	Зачет Контрольная работа
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	-	4	-	-	-
практической подготовки		6	-	10	124	-	-

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел						
		Контрольная работа	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
144/4	180/5	0,2	-	-	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				
				Практические	Лабораторные			
					Самостоятельная работа			

№ 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				
1	Введение	8	2	-	2	4	аудиторное выполнение лабораторных заданий и оценка результатов их выполнения	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ПК-2.2; ПК-7.2
2	Технология вина, первичное виноделие	14	4	-	4	6	аудиторное выполнение лабораторных заданий и оценка результатов их выполнения	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ПК-2.2; ПК-7.2
3	Вторичное виноделие	12	2	-	4	6	аудиторное выполнение лабораторных заданий и оценка результатов их выполнения	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ПК-2.2; ПК-7.2
	Контрольная точка № 1	6	-	-	2	4	Ответы на вопросы по коллоквиуму	Коллоквиум 1	ПК-2.2; ПК-7.2
4	Технология столовых вин	16	4	-	6	6	аудиторное выполнение лабораторных заданий и оценка результатов их выполнения	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ПК-2.2; ПК-7.2
5	Технология специальных вин	14	4	-	4	6	аудиторное выполнение лабораторных заданий и оценка результатов их выполнения	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ПК-2.2; ПК-7.2
6	Технология вин, пересыщенных диоксидом углерода (шампанские, игристые, шипучие вина)	14	4	-	4	6	аудиторное выполнение лабораторных заданий и оценка результатов их выполнения	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ПК-2.2; ПК-7.2
	Контрольная точка № 2	8	-	-	2	6	Ответы на вопросы по коллоквиуму	Коллоквиум 2	ПК-2.2; ПК-7.2
7	Технология ароматизированных вин	10	2	-	4	4	аудиторное выполнение лабораторных заданий и оценка результатов их выполнения	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ПК-2.2; ПК-7.2

№ 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				
8	Технология плодовых вин	12	2	-	4	6	аудиторное выполнение лабораторных заданий и оценка результатов их выполнения	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ПК-2.2; ПК-7.2
9	Технология коньяка	14	4	-	4	6	аудиторное выполнение лабораторных заданий и оценка результатов их выполнения	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ПК-2.2; ПК-7.2
	Контрольная точка № 3	6	-	-	2	4	Ответы на вопросы по коллоквиуму	Коллоквиум №3	ПК-2.2; ПК-7.2
	Контрольная точка № 4	6	-	-	2	4	выполнение тестовых заданий	Тестирование	ПК-2.2; ПК-7.2
	Промежуточная аттестация	4	-	-	-	4	Зачет	X	ПК-2.2; ПК-7.2
	<i>Практическая подготовка</i>	14 4	2 8	-	44	72	x	x	ПК-2.2; ПК-7.2
	Итого	14 4	2 8	-	44	72	-	-	-

Заочная 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				
1	Введение	12	-	-	-	12	аудиторное выполнение лабораторных заданий и оценка результатов их выполнения	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ПК-2.2; ПК-7.2
2	Технология вина, первичное виноделие	14	2	-	-	12	аудиторное выполнение лабораторных заданий и оценка результатов их выполнения	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ПК-2.2; ПК-7.2

№ 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				
3	Вторичное виноделие	16	2	-	2	12	аудиторное выполнение лабораторных заданий и оценка результатов их выполнения	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ПК-2.2; ПК-7.2
4	Технология столовых вин	16	2	-	2	12	аудиторное выполнение лабораторных заданий и оценка результатов их выполнения	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ПК-2.2; ПК-7.2
5	Технология специальных вин	14	-	-	2	12	аудиторное выполнение лабораторных заданий и оценка результатов их выполнения	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ПК-2.2; ПК-7.2
6	Технология вин, пересыщенных диоксидом углерода (шампанские, игристые, шипучие вина)	14	-	-	2	12	аудиторное выполнение лабораторных заданий и оценка результатов их выполнения	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ПК-2.2; ПК-7.2
7	Технология ароматизированных вин	12	-	-	-	12	аудиторное выполнение лабораторных заданий и оценка результатов их выполнения	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ПК-2.2; ПК-7.2
8	Технология плодовых вин	12	-	-	-	12	аудиторное выполнение лабораторных заданий и оценка результатов их выполнения	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ПК-2.2; ПК-7.2
9	Технология коньяка	14	-	-	-	12	аудиторное выполнение лабораторных заданий и оценка результатов их выполнения	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ПК-2.2; ПК-7.2
	Контрольная работа по всем темам дисциплины (аудиторная)	8	-	-	2	6	выполнение тестовых заданий	Тестирование	ПК-2.2; ПК-7.2
	Промежуточная аттестация	10	-	-	-	10	Контрольная работа	X	ПК-2.2; ПК-7.2

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успе- ваемости и промежуточной атте- стации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикато- ров компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семи- нарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
		4	-	-	-	4	Зачет		
	<i>Практическая подготовка</i>	140	6	-	10	124	x	x	ПК-2.2; ПК-7.2
	Итого	144	6	-	10	128	-	-	-

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 интер- активных занятий/ практическая подго- товка		
		оч- ная фор- ма	заоч- ная фор- ма	очно- заоч- ная форма
Раздел 1. Основы овощеводства защищенного грунта.				
1. Введение (Лекция – беседа) (практи- ческая подготовка)	Задачи предмета «Виноделие». Краткий исторический обзор развития бродильных производств и виноделия. Основные технологические и экономические характеристики бродильных производств.	2/2/2	-	-
2. Технология вина, первичное виноделие (практическая подготовка) (Лекция – беседа)	Классификация виноградных вин, сырье для их производства, требования к сырью. Переработка винограда на сусло. Обработка мезги. Брожение. Спиртование.	4/2/4	2/2/2	-
3. Вторичное виноделие (практическая подготовка)	Комплексная оклейка и стабилизация вин. Выдержка. Типизация виноматериалов. Уход в период хранения. Болезни и пороки вин. Обработка перед розливом. Розлив.	2/-/2	2/-/2	-
4. Технология столовых вин (практическая подготовка)	Классификация столовых вин. Марочные и ординарные вина. Белые, розовые и красные сухие вина. Вина с остаточным сахаром – полусухие и полусладкие, их биологическая стабилизация.	4/-/4	2/-/2	-

5. Технология специальных вин (практическая подготовка)	Классификация специальных вин. Особенности технологии специальных вин, технологические приемы и режимы, применяемые при их производстве. Выдержанные и коллекционные специальные вина. Портвейн. Мадера. Херес. Марсала. Десертные и ликерные вина. Мускат. Токай. Кагор. Малага.	4/-/4	-	-
6. Технология вин, пересыщенных диоксидом углерода (шампанские, игристые, шипучие вина) (практическая подготовка)	Классификация вин, пересыщенных диоксидом углерода. Шампанские, игристые, газированные (сатурированные) вина, цимлянские вина. Особенности технологии вин, пересыщенных диоксидом углерода. Методы шампанзации, насыщения виноматериалов углекислым газом эндогенного и экзогенного происхождения.	4/-/4	-	-
7. Технология ароматизированных вин (практическая подготовка)	Сырье, применяемое при производстве ароматизированных вин. Особенности технологии ароматизированных вин. Ароматизированные вина, вермут, горькие ароматизированные вина, вина ароматизированные яйцом.	4/-/4	-	-
8. Технология плодовых вин (практическая подготовка)	Классификация. Сырье, используемое в плодово-ягодном виноделии. Переработка плодов и ягод. Особенности технологии плодово-ягодного виноделия.	4/-/4	-	-
9. Технология коньяка (практическая подготовка)	Коньячное производство. Приготовление коньячных спиртов. Перегонка коньячных спиртов. Выдержка коньячного спирта в контакте с дубовой древесиной. Купаж и обработка коньяка.	4/-/4	-	-
Итого		28/6/28	6/2/6	-

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
1. Введение	Лабораторное занятие. Дегустационная оценка винограда. (практическая подготовка)	-	2/-/2	-	-	-	-
2. Технология вина, первичное виноделие	Лабораторное занятие. Производственные помещения технологическое оборудование и емкости (практическая подготовка)	-	4/-/4	-	-	-	-
3. Вторичное виноделие	Лабораторное занятие. Микробиологические и биохимические основы виноделия. (практическая подготовка)	-	2/-/2	-	2/-/2	-	-

	Лабораторное занятие. Купажирование красного вина. (практическая подготовка)	-	2/-/2	-	-	-	-
	Контрольная точка № 1 (практическая подготовка)	-	2/-/2	-	-	-	-
4. Технология столовых вин	Лабораторное занятие. Купажирование белого вина. (практическая подготовка)	-	2/-/2	-	-	-	-
	Лабораторное занятие. Дегустационная оценка столовых вин (Круглый стол) (практическая подготовка)	-	2/2/2	-	2/2/2	-	-
	Лабораторное занятие. Пороки, болезни и недостатки вин (практическая подготовка)	-	2/-/2	-	-	-	-
5. Технология специальных вин	Лабораторное занятие. Дегустационная оценка специальных вин. (Круглый стол) (практическая подготовка)	-	2/2/2	-	2/2/2	-	-
	Лабораторное занятие. Составление и анализ купажа специального вина типа портвейн (практическая подготовка)	-	2/-/2	-	-	-	-
6. Технология вин, пересыщенных диоксидом углерода (шампанские, игристые, шипучие вина)	Лабораторное занятие. Органолептическая оценка качества вин, пересыщенных диоксидом углерода. (Круглый стол) (практическая подготовка)	-	2/2/2	-	2/-/2	-	-
	Лабораторное занятие. Приготовление жемчужных вин, их комплексная оценка (практическая подготовка)	-	2/-/2	-	-	-	-
	Контрольная точка № 2 (практическая подготовка)	-	2/-/2	-	-	-	-
7. Технология ароматизированных вин	Лабораторное занятие. Дегустационная оценка ароматизированных вин. (Круглый стол) (практическая подготовка)	-	4/2/4	-	-	-	-
8. Технология плодовых вин	Лабораторное занятие. Дегустационная оценка плодовых вин. (Круглый стол) (практическая подготовка)	-	2/2/2	-	-	-	-
	Лабораторное занятие. Приготовление сидров, их комплексная оценка (практическая подготовка)	-	2/-/2	-	-	-	-
9. Технология коньяка	Лабораторное занятие. Дегустационная оценка коньяков.	-	2/-/2	-	-	-	-
	Лабораторное занятие. Составление и описание процессуально-технологических схем, используемых при приготовлении коньяков (практическая подготовка)	-	2/-/2	-	2/-/2	-	-

	Контрольная точка № 3 (практическая подготовка)	-	2/-/2	-	-	-	-
	Контрольная точка № 4 (практическая подготовка)	-	2/-/2	-		-	-
	Контрольная работа по всем темам дисциплины (аудиторная) (практическая подготовка)	-	-	-	2/-/2	-	-
	Итого	-	44/10/44	-	10/4/10	-	-

*Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины, проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом предусмотрен (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
Подготовка к собеседованиям	10	-	20	-	-	-
Подготовка к выполнению практико-ориентированных заданий	25	-	50	-	-	-
Подготовка рефератов	15	-	38	-	-	-
Подготовка к контрольным точкам в виде коллоквиума	6	-	-	-	-	-
Подготовка к контрольной точке в виде тестирования	2	-	6	-	-	-
Подготовка контрольной работы	-	-	-	-	-	-
Подготовка к контрольной точке в виде тестирования	-	-	-	-		
Подготовка контрольной работы	-	-		10		
Подготовка к зачету	-	4	-	4		
ИТОГО	68	4	114	14	-	-

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Виноделие» 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».
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины « Виноделие».
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине « Виноделие».
4. 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	Рекомендуемые источники информации (№ источника)
-------	---------------------------	--

	изучения	основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Введение	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	1, 2, 3
2	Технология вина, первичное виноделие	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	1, 2, 3
3	Вторичное виноделие	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	1, 2, 3
4	Технология столовых вин	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	1, 2, 3
5	Технология специальных вин	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	1, 2, 3
6	Технология вин, пересыщенных диоксидом углерода (шампанские, игристые, шипучие вина)	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	1, 2, 3
7	Технология ароматизированных вин	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	1, 2, 3
8	Технология плодовых вин	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	1, 2, 3
9	Технология коньяка	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	1, 2, 3

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Виноделие»

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		
ПК-2.2 Комплектует агрегаты для выполнения технологических операций посева (посадки), уходных мероприятий, уборки, послеуборочной доработки и закладки на хранение плодовых, овощных культур и винограда; контролирует качество выполнения работ	Общее земледелие				+								
	Механизация в садоводстве				+								
	Полеводство					+							
	Овощеводство					+	+						
	Плодоводство					+	+						
	Виноградарство с основами переработки винограда								+				
	Декоративное садоводство									+			
	Селекция и семеноводство садовых растений								+				
	Лекарственные и эфиромасличные растения							+					
	Интегрированная защита растений								+				
	Хранение и переработка плодов и овощей										+		
	Орошение плодовых и овощных культур										+		
	Питание и удобрение овощных, плодовых культур и винограда					+					+		
Агрохимическое обследование многолетних насаждений					+								

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
	Технологическая (учебная) практика				+						
	Преддипломная практика								+		
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена								+		
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы								+		
	Виноделие								+		
	Виноделие								+		
ПК-7.2 Определяет способы, режимы послеуборочной доработки продукции плодовых, овощных культур и винограда, и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность от потерь и ухудшения качества	Виноградарство с основами переработки винограда							+			
	Хранение и переработка плодов и овощей								+		
	Технологическая практика						+				
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена								+		
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы								+		
	Виноделие								+		

Заочная форма обучения

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
ОПК-2.3 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства	Виноградарство с основами переработки винограда				+	
	Хранение и переработка плодов и овощей				+	
	Технологическая практика		+			
	Технологическая практика		+			
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					+
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+
ПК-2.2 Комплектует агрегаты для выполнения технологических операций посева (посадки), уходных мероприятий, уборки, послеуборочной доработки и закладки на хранение плодовых, овощных культур и винограда; контролирует качество выполнения работ	Общее земледелие		+			
	Механизация в садоводстве		+			
	Полеводство			+		
	Овощеводство				+	
	Плодоводство				+	
	Виноградарство с основами переработки винограда				+	
	Декоративное садоводство				+	
	Селекция и семеноводство садовых растений				+	
	Лекарственные и эфиромасличные растения			+		
	Интегрированная защита растений				+	
	Хранение и переработка плодов и овощей				+	
	Орошение плодовых и овощных культур				+	

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
	Питание и удобрение овощных, плодовых культур и винограда		+			
	Агрохимическое обследование многолетних насаждений		+			
	Технологическая (учебная) практика		+			
	Преддипломная практика					+
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					+
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					+
	Виноделие					+
	ПК-7.2 Определяет способы, режимы послеуборочной доработки продукции плодовых, овощных культур и винограда, и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность от потерь и ухудшения качества	Виноградарство с основами переработки винограда				+
Хранение и переработка плодов и овощей					+	
Технологическая практика			+			
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена						+
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы						+
Виноделие					+	

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» 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» проводится в виде зачета и экзамена.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО».

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 лабораторных занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

Результат текущего контроля для обучающихся **очной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает посещение лекций (**маx 10 баллов**), оценку результативности работы на практических и семинарских занятиях: а) устный ответ, доклад, подготовка эссе, решение практических заданий рабочей тетради (**маx 8 баллов**); б) активное участие в занятиях, проводимых в интерактивной форме (**маx 7 баллов**), оценку трех контрольных точек (**маx 60 баллов**), поощрительные баллы (**маx 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
1.	Контрольная точка №1 по темам 1-3	15
2.	Контрольная точка №2 по темам 4-6	15
3.	Контрольная точка №3 по темам 7-9	15
4.	Контрольная точка №4 по темам 1-9	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)		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

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:

Критерии оценки посещения и работы на лекционных занятиях (маx 10 баллов)

10 баллов – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя

-1 балл – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.

Критерии оценки работы студента на лабораторных занятиях (маx 15 баллов)

Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам собеседований, активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения письменных заданий по дисциплине.

Собеседование (оценка знаний – маx 3 баллов)

Критерии оценки собеседования:

3 балла – за оцененные на «отлично» ответы на поставленные преподавателем вопросы по всем темам дисциплины;

2 балла – за оцененные на «хорошо» ответы на поставленные преподавателем вопросы по всем темам дисциплины;

1 балл – за оцененные на «удовлетворительно» ответы на поставленные преподавателем вопросы по всем темам дисциплины;

0 баллов – за оцененные на «неудовлетворительно» ответы на поставленные преподавателем вопросы по всем темам дисциплины.

Выполнение творческих заданий на лабораторных занятиях, проводимых в интерактивных формах (оценка умений – маx 5 балла)

Для студентов очной формы обучения предусмотрено участие в **Круглых столах** по двум темам и **Методе проектов**.

Критерии оценки участия в Круглом столе:

1,5 балла. При участии в Круглом столе были даны ответы на все вопросы, студент проявлял активное участие. Сделаны правильные выводы.

1,0 балла. При участии в Круглом столе были даны ответы на 70 % вопросов, студент проявлял активное участие. Сделаны правильные выводы.

0,7 балл. При участии в Круглом столе были даны ответы на 50 % вопросов, студент проявлял неактивное участие в дискуссии, искажающие выводы.

0,5 балла. При участии в Круглом столе были даны ответы на 30 % вопросов, студент проявлял неактивное участие в дискуссии, выводы сделаны неправильно.

0 баллов. Задание не выполнено.

Выполнение практико-ориентированных заданий (оценка навыков – max 7 баллов)

7 баллов – за выполненные рациональным способом и без ошибок практико-ориентированные задания по всем темам дисциплины;

5 балла – за выполненные нерациональным способом и без ошибок практико-ориентированные задания по всем темам дисциплины;

3 балла – за выполненные нерациональным способом с незначительными ошибками практико-ориентированные задания по всем темам дисциплины;

2 балла – за выполненные нерациональным способом и с существенными ошибками практико-ориентированные задания по всем темам дисциплины.

Критерии оценки участия в методе проектов:

3 балла. При участии в методе проектов работа выполнена правильно и на 100 %. Сделаны правильные выводы.

2,0 балла. При участии в методе проектов работа выполнена с незначительными ошибками и на 70 %. Сделаны правильные выводы.

1,0 балл. При участии в методе проектов работа выполнена с ошибками, общий объем выполненной работы - 50 %. Выводы сделаны с ошибками.

0,5 балла. При участии в методе проектов работа выполнена с грубыми ошибками, общий объем выполненной работы - 30 %. Сделаны неправильные выводы.

0 баллов. Задание не выполнено.

Рейтинговая оценка знаний при проведении текущего контроля успеваемости **на контрольных точках** позволяет обучающемуся набрать до 60 баллов. Знания, умения и навыки по формируемым компетенциям оцениваются по результатам выполнения контрольной точки, которая включает теоретический вопрос (оценка знаний) и практико-ориентированные задания, творческого уровня (оценка умений и навыков). Каждая контрольная точка оценивается максимум 15 баллов.

Критерии оценки ответа на теоретический вопрос (знания):

3 балла – при полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить;

2,0 балла – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;

1,5 балла – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;

1,0 балла – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа;

0,5 балла – при полном несоответствии всем критериям;

0 баллов – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу.

Критерии оценки на практико-ориентированные задания (умения) – задания направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности, позволяющие оценивать и диагностировать способность обучающегося применять имеющиеся знания при решении профессиональных задач;

5 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

4 балла. Задание выполнено в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы.

2 балла. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задание не выполнено.

Критерии оценки заданий творческого уровня (навыки) – задания, позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения.

7 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено ра-

циональным способом. Сделаны правильные выводы.

5 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны правильные выводы.

4 балла. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

2 балла. При выполнении задания допущены незначительные ошибки, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

1 балл. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задание не выполнено.

Критерии оценки тестовых заданий – мах 15 баллов

Критерии оценки ответа на теоретический вопрос (знания): (3 балла)

Каждый правильный ответ на тестовое задание из 5 заданий оценивается в 0,6 балла

Критерии оценки на практико-ориентированные задания (умения) (5 баллов)

Каждый правильный ответ на тестовое задание из 5 заданий оценивается в 1,0 балла

Критерии оценки заданий творческого уровня (навыки) (7 баллов)

Каждый правильный ответ на тестовое задание из 5 заданий оценивается в 1,4 балл

Если за письменные ответы на контрольной точке обучающийся не получил удовлетворяющее его количество баллов, то он может получить поощрительные баллы за подготовку реферата (максимально – 3 реферата), сопровождаемого презентацией (не более 15 баллов).

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Критерии оценки реферата, сопровождаемого презентацией

5 баллов. Выступление демонстрирует умение правильно использовать в устной речи специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргументировать собственную точку зрения, активно использовать самостоятельно подготовленную презентацию.

4 баллов. В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи.

3 балла. В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи; обучающийся не всегда правильно использует в устной речи специальные термины и понятия, показатели; допущены ошибки в самостоятельно подготовленной презентации.

2 балла. Выступление демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели изучаемой дисциплины, но не содержит элементов самостоятельной проработки используемого материала.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов заочной формы обучения

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

Результат текущего контроля для обучающихся **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает (**мах 10 баллов**), оценку результативности работы на практических и семинарских занятиях: а) устный опрос, решение практических заданий рабочей тетради (**мах 8 баллов**); б) активное участие в занятиях, проводимых в интерактивной форме (**мах 7 баллов**), оценку контрольных точек: эссе (**мах 30 баллов**) и контрольную точку в виде контрольной работы- тестирование (аудиторной) по всем разделам дисциплины (**мах 30 баллов**), поощрительные баллы (**мах 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
1.	Контрольная точка по всем темам дисциплины (тестирование)	30
2.	Контрольная работа	30
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 достижения компетенций – совпадает с теми, что даны в п. 5.1.

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольную работу (**максимум 30 баллов**), выполненную студентом в рамках самостоятельной подготовки к промежуточной аттестации, контрольную точку в виде тестирования по всем разделам дисциплины (**максимум 30 баллов**), посещение лекций (**максимум 10 баллов**), результативность работы на лабораторных занятиях (**максимум 15 баллов**), поощрительные баллы за подготовку реферата, сопровождаемого презентацией (**максимум 15 баллов**).

Критерии оценки посещения и работы на лекционных занятиях (максимум 10 баллов)

10 баллов – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя.

-1 балл – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.

Критерии оценки работы студента на лабораторных занятиях (максимум 15 баллов)

Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам собеседований, активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения письменных заданий по дисциплине.

Собеседование (оценка знаний – максимум 6 баллов)

Критерии оценки собеседования:

6 баллов – за оцененные на «отлично» ответы на поставленные преподавателем вопросы по всем темам дисциплины;

3,5 балла – за оцененные на «хорошо» ответы на поставленные преподавателем вопросы по всем темам дисциплины;

2 балла – за оцененные на «удовлетворительно» ответы на поставленные преподавателем вопросы по всем темам дисциплины;

0 баллов – за оцененные на «неудовлетворительно» ответы на поставленные преподавателем вопросы по всем темам дисциплины.

Выполнение творческих заданий на лабораторных занятиях, проводимых в интерактивных формах (оценка умений – максимум 4 балла)

Для студентов заочной формы обучения предусмотрено участие в одном круглом столе.

Критерии оценки:

4 балла. При участии в Круглом столе были даны ответы на все вопросы, студент проявлял активное участие. Сделаны правильные выводы.

3,0 балла. При участии в Круглом столе были даны ответы на 70 % вопросов, студент проявлял активное участие. Сделаны правильные выводы.

2,0 балл. При участии в Круглом столе были даны ответы на 50 % вопросов, студент проявлял неактивное участие в дискуссии, искажающие выводы.

1,0 балла. При участии в Круглом столе были даны ответы на 30 % вопросов, студент проявлял неактивное участие в дискуссии, выводы сделаны неправильно.

0 баллов. Задание не выполнено.

Выполнение практико-ориентированных заданий (оценка навыков – максимум 5 баллов)

5 баллов – за выполненные рациональным способом и без ошибок практико-ориентированные задания по всем темам дисциплины;

4 балла – за выполненные нерациональным способом и без ошибок практико-ориентированные задания по всем темам дисциплины;

3 балла – за выполненные нерациональным способом с незначительными ошибками практико-ориентированные задания по всем темам дисциплины;

2 балла – за выполненные нерациональным способом и с существенными ошибками практико-ориентированные задания по всем темам дисциплины.

Контрольная точка в виде тестирования по всем разделам дисциплины включает теоретический вопрос (оценка знаний – мах 5 баллов) и практико-ориентированные задания и творческого уровня (оценка умений и навыков – мах 25 баллов).

Критерии оценки

Критерии оценки ответа на теоретический вопрос (знания): (5 баллов)

Каждый правильный ответ на тестовое задание из 5 заданий оценивается в 1,0 балла

Критерии оценки на практико-ориентированные задания (умения) (10 баллов)

Каждый правильный ответ на тестовое задание из 5 заданий оценивается в 2,0 балла

Критерии оценки заданий творческого уровня (навыки) (15 баллов)

Каждый правильный ответ на тестовое задание из 5 заданий оценивается в 3,0 балла

Контрольная работа, выполненная в рамках самостоятельной подготовки к промежуточной аттестации, включает два теоретических вопроса (оценка знаний – мах 5 баллов) и практико-ориентированные задания (оценка умений – мах 10 баллов) и творческого уровня (оценка навыков – мах 15 баллов).

Критерии оценки ответа на 1 теоретический вопрос (знания):

2,5 балла – при полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить;

2 балла – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;

1,5 балла – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;

1 балл – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа;

0,5 балла – при полном несоответствии всем критериям;

0 баллов – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу.

Критерии оценки на практико-ориентированные задания (умения):

10 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

6-8 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

3-5 балла. При выполнении задания возникли затруднения, получен верный ответ. Сделаны неправильные выводы.

2 балла. Задание выполнено, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задание не выполнено.

Критерии оценки заданий творческого уровня (навыки):

15 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

12 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны правильные выводы.

10 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

7 баллов. При выполнении задания допущены незначительные ошибки, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

5 баллов. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задание не выполнено.

Если за письменные ответы на контрольной точке обучающийся не получил удовлетворяющее его количество баллов, то он может получить поощрительные баллы за подготовку реферата, сопровождаемого презентацией (не более 15 баллов).

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Критерии оценки реферата, сопровождаемого презентацией

5 баллов. Выступление демонстрирует умение правильно использовать в устной речи специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргументировать собственную точку зрения, активно использовать самостоятельно подготовленную презентацию.

4 баллов. В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи.

3 балла. В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи; обучающийся не всегда правильно использует в устной речи специальные термины и понятия, показатели; допущены ошибки в самостоятельно подготовленной презентации.

2 балла. Выступление демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели изучаемой дисциплины, но не содержит элементов самостоятельной проработки используемого материала.

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

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

При сдаче *зачета* к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на *зачете* и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

Сдача зачета может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 10 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос (<i>оценка знаний</i>)	4
Задача (<i>оценка умений и навыков</i>)	6
Итого	10

Ответы на теоретические вопросы

4 балла выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами,

3 балла выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос

2 балла выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала

1 балл выставляется обучающемуся, если он дал неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях; присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения;

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

Решение практико-ориентированной задачи

6 баллов выставляется обучающемуся, если при решении задачи дана комплексная оценка предложенной ситуации; даны исчерпывающие и обоснованные ответы на все поставленные вопросы; правильно и рационально решена практическая часть;

4 балла выставляется обучающемуся, если при решении задачи дана комплексная оценка предложенной ситуации, незначительные затруднения при ответе; даны полные, достаточно обоснованные ответы на поставленные вопросы, правильно решена практическая часть задачи;

2 балла выставляется, если при решении задачи обучающийся испытывал затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации; без должной глубины и обоснования, при решении практической части задач допущены ошибки;

0 баллов – задача не решена

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

Вопросы для собеседования

Тема 1. Введение

1. Задачи предмета «Виноделие».
2. Краткий исторический обзор развития бродильных производств и виноделия.
3. Основные технологические и экономические характеристики бродильных производств.

Тема 2. Технология вина, первичное виноделие

1. Классификация виноградных вин,
2. сырье для их производства, требования к сырью.
3. Переработка винограда на сусло.
4. Обработка мезги.
5. Брожение.
6. Спиртование.

Тема 3. Вторичное виноделие

1. Комплексная оклейка и стабилизация вин.
2. Выдержка.
3. Типизация виноматериалов.
4. Уход в период хранения.
5. Болезни и пороки вин.
6. Обработка перед розливом.
7. Розлив.

Тема 4. Технология столовых вин

1. Классификация столовых вин.
2. Марочные и ординарные вина.
3. Белые, розовые и красные сухие вина.
4. Вина с остаточным сахаром – полусухие и полусладкие, их биологическая стабилизация.

Тема 5. Технология специальных вин

1. Классификация специальных вин.
2. Особенности технологии специальных вин, технологические приемы и режимы, применяемые при их производстве.
3. Выдержанные и коллекционные специальные вина.
4. Портвейн.
5. Мадера.
6. Херес.
7. Марсала.
8. Десертные и ликерные вина.
9. Мускат. Токай.
10. Кагор. Малага.

Тема 6. Технология вин, пересыщенных диоксидом углерода (шампанские, игристые, шипучие вина)

1. Классификация вин, пересыщенных диоксидом углерода.
2. Шампанские, игристые, газированные (сатурированные) вина, цимлянские вина.
3. Особенности технологии вин, пересыщенных диоксидом углерода.

4. Методы шампанизации, насыщения виноматериалов углекислым газом эндогенного и экзогенного происхождения.

Тема 7. Технология ароматизированных вин

1. Сырье, применяемое при производстве ароматизированных вин.
2. Особенности технологии ароматизированных вин.
3. Ароматизированные вина, вермут, горькие ароматизированные вина, вина ароматизированные яйцом.

Тема 8. Технология плодовых вин

1. Классификация.
2. Сырье, используемое в плодово-ягодном виноделии.
3. Переработка плодов и ягод.
4. Особенности технологии плодово-ягодного виноделия.

Тема 9. Технология коньяка

1. Коньячное производство.
2. Приготовление коньячных спиртов.
3. Перегонка коньячных спиртов.
4. Выдержка коньячного спирта в контакте с дубовой древесиной.
5. Купаж и обработка коньяка.

Интерактивные занятия

Круглый стол. Согласно теме занятия все обучающиеся выступают в роли проponentов, т.е. выражают мнение по поводу обсуждаемого вопроса, а не по поводу мнений других участников. У проponentа две задачи: добиться, чтобы оппоненты поняли его и поверили; все участники обсуждения равноправны; никто не имеет права диктовать свою волю и решения. Круглый стол играет информационную роль и не служит инструментом выработки конкретных решений. При участии в Круглом столе обучающиеся дают ответы на все поставленные вопросы, делают выводы в конце занятия.

Типовые практико-ориентированные задания для выполнения на практических работах

Тема 1. Введение

1. Составить план дегустационной оценки винограда.
2. Оценить качество винограда.

Тема 2. Технология вина, первичное виноделие

1. Составить список и план производственных помещений технологического оборудования и емкостей.
2. Описать схему производства в предложенном предприятии.

Тема 3. Вторичное виноделие

1. Описать микробиологические и биохимические процессы при производстве вина.
2. Составить купаж красного вина и обосновать компоненты.

Тема 4. Технология столовых вин

1. Составить купаж белого вина и обосновать компоненты.
2. Составить план дегустационной оценки столового вина.
3. Оценить качество образца столового вина.
4. Определить пороки, болезни и недостатки вина.

Тема 5. Технология специальных вин

1. Составить план дегустационной оценки портвейна.
2. Оценить качество образца портвейна.

Тема 6. Технология вин, пересыщенных диоксидом углерода (шампанские, игристые, шипучие вина)

1. Определить основные показатели качества вин, пересыщенных диоксидом углерода
2. Оценить качество образца жемчужных вин.
3. Составить план дегустационной оценки шипучих вин.

Тема 7. Технология ароматизированных вин

1. Составить план дегустационной оценки ароматизированных вин.
2. Оценить качество образца ароматизированных вин.

Тема 8. Технология плодовых вин

1. Составить план дегустационной оценки плодовых вин.
2. Оценить качество образца плодовых вин.

3. Составить схему приготовления сидров, их провести их комплексную оценку

Тема 9. Технология коньяка

1. Составить план дегустационной оценки коньяка.
2. Оценить качество образца коньяка.
3. Составить схему купажа коньяка.

Типовые контрольные точки для студентов очной формы обучения

Контрольная точка №1 - Коллоквиум № 1 (темы 1-3).

Теоретический вопрос (оценка знаний):

Краткий исторический обзор развития бродильных производств и виноделия.

Классификация виноградных вин (3 балла).

Практико-ориентированное задание (оценка умений):

Оценить качество винограда (5 баллов).

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Составить купаж красного вина и обосновать компоненты (7 баллов).

Контрольная точка №2 – Коллоквиум № 2 (темы 4-6)

Теоретический вопрос (оценка знаний):

Классификация столовых вин.

Портвейн (3 балла).

Практико-ориентированное задание (оценка умений):

Составить план дегустационной оценки столового вина (5 баллов).

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Определить основные показатели качества вин, пересыщенных диоксидом углерода (7 баллов).

Контрольная точка №3 - Коллоквиум № 3 (темы 7-9).

Теоретический вопрос (оценка знаний):

Неинфекционные и грибные болезни тепличных культур.

Требования к качеству воды для капельного полива (4 балла).

Практико-ориентированное задание (оценка умений):

Оценить качество образца коньяка. (6 баллов).

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Составить схему приготовления сидров, их провести их комплексную оценку (10 баллов).

Контрольная точка № 3 - Контрольный тест (темы 2.1-2.6).

Типовое задание (оценка знаний, умений, навыков):

Теоретический вопрос (оценка знаний):

Сульфитирование при технологии вина осуществляют с целью

- улучшения вкуса вина
- контролирования процессов ферментации мезги
- сдерживания развития вредной микрофлоры
- ускорения выпадения осадка (3 балла).

Практико-ориентированные задания (оценка умений):

Определить для чего осуществляется шампанизация:

- насыщения вина углекислым газом
- снижения содержания солей винной кислоты
- снижения кислотности вина
- повышения содержания сахара в вине
- повышение содержания экстрактивных веществ

(5 баллов)

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Составить план из технологических операций при стабилизации вина?

- фильтрация
- выдержка вина
- пастеризация
- оклейка
- сульфитация вина
- внесение ЖКС
- выделение винного камня охлаждением

(7 баллов)

Тематика рефератов

1. Переработка отходов засушная проблема современности
2. Утилизация и переработка отходов производства.
3. Переработка отходов виноградарства и виноделия
4. Производство виноградного масла.
5. Переработка и обезвреживание отходов
6. Пеллеты (топливные гранулы) из отходов винограда (жмых)
7. Актуальные проблемы рационального использования отходов виноделия.
8. Переработка отходов на спиртовых предприятиях.
9. Экологические аспекты использования отходов виноделия
10. Проблемы утилизации отходов виноделия.
11. Переработка винных сортов винограда.
12. Переработка столовых сортов винограда
13. Технология получения виноградного сока прямого отжима.
14. Технология красных сухих столовых вин.
15. История происхождения, теоретические основы и технология вин типа Портвейн.
16. История происхождения, теоретические основы и технология вин типа Мадера.
17. История происхождения, теоретические основы и технология вин типа Херес.
18. История происхождения, теоретические основы и технология вин типа Марсала.
19. История происхождения, теоретические основы и технология вин типа Малага.
20. История происхождения, теоретические основы и технология вин типа Токай.
21. История происхождения, теоретические основы и технология вин типа Мускат.
22. История происхождения, теоретические основы и технология вин типа Кагор.
23. Болезни вин и их лечение.
24. Органолептические особенности северных и южных коньяков. Классификация коньяков России и Франции.

Типовая контрольная точка по всем темам дисциплины (тестирование) для студентов заочной формы обучения

Типовое задание (оценка знаний, умений, навыков):

Теоретический вопрос (оценка знаний): (5 баллов)

Выбрать то, что применяют для удаления из вина растворенных солей винной кислоты:

- выдержку вина,
- фильтрацию,
- охлаждение,
- внесение ЖКС.

Практико-ориентированные задания (оценка умений): (10 баллов)

Определить в результате чего получают газированные вина:

- искусственного насыщения вина углекислым газом,
- вторичного брожения виноматериала,
- искусственного насыщения и вторичного брожения,
- внесения газообразующих веществ.

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков): (15 баллов)

Определить выход объемных процентов этилового спирта с одного процента сахара при сбраживании виноградного сусла.

- 0,2,
- 0,4,
- 0,6,
- 0,8.

Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения

Теоретический вопрос (оценка знаний):

Брожение при производстве вина (2,5 балла).

Марочные и ординарные вина (2,5 балла).

Практико-ориентированные задания (оценка умений):

Оценить качество образца портвейна (5 баллов).

Определить пороки, болезни и недостатки вина (5 баллов).

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Описать схему производства в предложенном предприятии (15 баллов).

Вопросы и задания к зачету

Теоретические вопросы

1. Задачи предмета «Виноделие».
2. Краткий исторический обзор развития бродильных производств и виноделия.
3. Основные технологические и экономические характеристики бродильных производств.
4. Классификация виноградных вин,
5. сырье для их производства, требования к сырью.
6. Переработка винограда на сусло.
7. Обработка мезги.
8. Брожение.
9. Спиртование.
10. Комплексная оклейка и стабилизация вин.
11. Выдержка.
12. Типизация виноматериалов.
13. Уход в период хранения.
14. Болезни и пороки вин.
15. Обработка перед розливом.
16. Розлив.
17. Классификация столовых вин.
18. Марочные и ординарные вина.
19. Белые, розовые и красные сухие вина.
20. Вина с остаточным сахаром – полусухие и полусладкие, их биологическая стабилизация.
21. Классификация специальных вин.
22. Особенности технологии специальных вин, технологические приемы и режимы, применяемые при их производстве.
23. Выдержанные и коллекционные специальные вина.
24. Портвейн.
25. Мадера.
26. Херес.
27. Марсала.
28. Десертные и ликерные вина.
29. Мускат. Токай.
30. Кагор. Малага.
31. Классификация вин, пересыщенных диоксидом углерода.
32. Шампанские, игристые, газированные (сатурированные) вина, цимлянские вина.
33. Особенности технологии вин, пересыщенных диоксидом углерода.
34. Методы шампанзации, насыщения виноматериалов углекислым газом эндогенного и экзогенного происхождения.
35. Сырье, применяемое при производстве ароматизированных вин.
36. Особенности технологии ароматизированных вин.
37. Ароматизированные вина, вермут, горькие ароматизированные вина, вина ароматизированные яйцом.
38. Классификация.
39. Сырье, используемое в плодово-ягодном виноделии.
40. Переработка плодов и ягод.
41. Особенности технологии плодово-ягодного виноделия.
42. Коньячное производство.
43. Приготовление коньячных спиртов.
44. Перегонка коньячных спиртов.
45. Выдержка коньячного спирта в контакте с дубовой древесиной.
46. Купаж и обработка коньяка.

Практико-ориентированные задания

1. Составить план дегустационной оценки винограда.
2. Оценить качество винограда.
3. Составить список и план производственных помещений технологического оборудования и емкостей.
4. Описать схему производства в предложенном предприятии.
5. Описать микробиологические и биохимические процессы при производстве вина.
6. Составить купаж красного вина и обосновать компоненты.
7. Составить купаж белого вина и обосновать компоненты.
8. Составить план дегустационной оценки столового вина.
9. Оценить качество образца столового вина.
10. Определить пороки, болезни и недостатки вина.
11. Составить план дегустационной оценки портвейна.
12. Оценить качество образца портвейна.
13. Определить основные показатели качества вин, пересыщенных диоксидом углерода
14. Оценить качество образца жемчужных вин.
15. Составить план дегустационной оценки шипучих вин.
16. Составить план дегустационной оценки ароматизированных вин.
17. Оценить качество образца ароматизированных вин.
18. Составить план дегустационной оценки плодовых вин.
19. Оценить качество образца плодовых вин.
20. Составить схему приготовления сидров, их провести их комплексную оценку
21. Составить план дегустационной оценки коньяка.
22. Оценить качество образца коньяка.
23. Составить схему купажа коньяка.

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

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

основная

1. Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 240 с. - URL: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1013471>.
2. Неверова, О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник ; ВО - Бакалавриат/Кемеровский государственный институт культуры; Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия; Кемеровский государственный институт культуры. - Москва:ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 318 с. - URL: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1062300>.

дополнительная

1. Берлева, М. В. Проведение основных технологических расчетов при переработке винограда и получении виноматериалов : 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
2. 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.
3. Лобунько, Н. А. Этюды о вине: история и современность : моногр. в 3-х кн. : Кн. 1/Н. А. Лобунько. - Ставрополь:Бюро новостей, 2012. - 724 с.
4. Лобунько, Н. А. Этюды о вине: история и современность : моногр. в 3-х кн. : Кн. 2/Н. А. Лобунько. - Ставрополь:Бюро новостей, 2012. - 496 с.
5. Лобунько, Н. А. Этюды о вине: история и современность : моногр. в 3-х кн. : Кн. 3/Н. А. Лобунько. - Ставрополь:Бюро новостей, 2012. - 672 с.
6. Манжесов, В. И. Технология переработки продукции растениеводства : учебник ; ВО – Бакалавриат / Манжесов В. И., Тертычная Т. Н., Калашникова С. В., Максимов И. В., И. А. Попов, Д. С.

- Щедрин, С. Ю. Чурикова. - Санкт-Петербург:ГИОРД, 2016. - 816 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/91632>. - Издательство Лань.
7. Романенко, Е. С. Химия отрасли : 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
 8. Соболев, Э. М. Технология натуральных и специальных вин : учеб. пособие для студентов вузов по специальностям: 270500 "Технология броидильных производств и виноделие", 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья"/КубГТУ. - Майкоп:ГУРИПП "Адыгея", 2004. - 400 с.
 9. Технология отрасли броидильных производств и виноделия : лабораторный практикум : Ч.1/сост. М. В. Берлева, Т. Л. Вережкина, Л. С. Кирпичева, Е. А. Сосюра; СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2009. - 549 КБ
 10. Фараджаева, Е. Д. Общая технология броидильных производств : учебник для вузов/В. А. Федоров. - М.:Колос, 2002. - 408 с.

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

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

1. О вине. Компетентно и исчерпывающе – вино и крепкие напитки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ovine.ru/>;
2. Вина мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://vinamira.com/>;
3. Виноделие [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://vinodelie-online.ru>;
4. Экзотические алкогольные напитки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wonder-asia.ru/>;
5. <http://wonder-asia.ru/>;

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Специфика изучения дисциплины «Виноделие» обусловлена формой обучения студентов (очная), 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, практические 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. 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 и практических занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к устному опросу, тестированию, технологическому диктанту, контрольной работе;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной 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 внутривузовских, 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 занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, выполнения контрольных работ, написания технологических диалогов 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

Microsoft Windows Server STDCORE All Lng License/Software Assurance Pack Academic OLV 16 Licenses Level E Additional Product Core Lic 1 Year.

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

11.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения

<https://telemost.yandex.ru/>

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 Invotone GM200 – 4 шт., LCD дисплей – 1 шт., документ-камера AverVision CP 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», 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.; pH-метр-ионметр «Эксперт-pH» – 1 шт.; термостат суховоздушный ТС-1/8 СПУ – 1 шт.; шкаф сушильный ШС 80-01 – 1 шт.; шкаф вытяжной 1500 ШВМУ – 1 шт.; стенд тигровальной 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 Lab wineandBeer – 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», выход в корпоративную сеть университета.
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов: 1. Читальный зал научной библиотеки (площадь 177 м ²) 2. Учебная аудитория № 135 (площадь – 47,7 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета. 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», выход в корпоративную сеть университета.

		тета.
4	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 270, площадь – 70,2 м 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», выход в корпоративную сеть университета.
5	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (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 Lab wineandBeer – 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», выход в корпоративную сеть университета.

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоро-

вья

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» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.05 Садоводство и учебного плана по профилю «Плодоводство, овощеводство и виноградарство»

Автор

к. с.-х. н., доцент Романенко Е.С.

Рецензенты:

кандидат с/х наук Коростылев С.А.

к. с.-х. н., доцент Дрепа Е.Б.

Рабочая программа дисциплины «Виноделие» 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 35.03.05 Садоводство.

Зав. кафедрой

к. с.-х. н., доцент Романенко Е.С.

Рабочая программа дисциплины «Виноделие» 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 35.03.05 Садоводство.

Руководитель ОП

к. с.-х. н., доцент Селиванова М.В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Виноделие»**

по подготовке обучающегося по программе бакалавриата по направлению подготовки

35.03.05	Садоводство
код	направление подготовки
	Плодоводство, овощеводство и виноградарство
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет <u>4</u> з.е. <u>144</u> час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 28 ч., в том числе практическая подготовка -28 ч.; лабораторные занятия – 44 ч., в том числе практическая подготовка - 44 ч., самостоятельная работа – 72 ч., в том числе практическая подготовка - 72 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 6 ч. ,практические занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка – 10 ч. , самостоятельная работа – 124 ч., в том числе практическая подготовка – 124 ч. ,контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Развитие профессиональных знаний студентов в области технологии виноделия и опыта виноделия в зарубежных странах
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина ФТД.В.04 «Виноделие» входит в «ФТД. Факультативы», «Часть, формируемая участниками образовательных отношений».
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Профессиональные компетенции (ПК):</p> <p><i>ПК-2 - Способен комплектовать почвообрабатывающие, посевные и уборочные агрегаты, агрегаты для внесения удобрений и борьбы с вредителями и болезнями сельскохозяйственных растений, определять схемы их движения по полям, проводить технологические регулировки для выращивания плодовых, овощных культур и винограда</i></p> <p>ПК-2.2 Комплектует агрегаты для выполнения технологических операций посева (посадки), уходных мероприятий, уборки, послеуборочной доработки и закладки на хранение плодовых, овощных культур и винограда; контролирует качество выполнения работ</p> <p><i>ПК-7 Способен разработать технологии уборки, послеуборочной доработки продукции плодовых, овощных культур и винограда, и закладки ее на хранение</i></p> <p>ПК-7.2 Определяет способы, режимы послеуборочной доработки продукции плодовых, овощных культур и винограда, и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность от потерь и ухудшения качества</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Типы и приемы обработки почвы, специальные приемы обработки при борьбе с сорной растительностью (ПК-2.2); - способов и порядка уборки сельскохозяйственных культур (ПК-3.5); - требований к качеству убранной сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния (ПК-7.2). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплектовать агрегаты для выполнения технологических операций по уборке, послеуборочной доработке и закладке на хранение продукции овощных культур (ПК-2,2); - определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества (ПК-7.2). <p>Навыки:</p>

	<p>- разработки технологии уборки, послеуборочной доработке и закладки на хранение продукции овощных культур (ПК-2.2);</p> <p>- выбора способов, режимов послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение (ПК-7.2).</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Введение 2. Технология вина, первичное виноделие 3. Вторичное виноделие 4. Технология столовых вин 5. Технология специальных вин 6. Технология вин, пересыщенных диоксидом углерода (шампанские, игристые, шипучие вина) 7. Технология ароматизированных вин 8. Технология плодовых вин 9. Технология коньяка
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 8 – зачет.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет.</p>
Автор:	доцент кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья, кандидат с.-х. наук, доцент Романенко Е.С.