

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по УР и ЦТ  
Ширяев С.Г.  
«29» августа 2023 г.  
М.П.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Виноградарство с основами виноделия

---

Направление подготовки 35.03.05 Садоводство  
Направленность программы Плодоводство, овощеводство и виноградарство с основами виноделия  
Форма обучения Очная, заочная

#### Программа разработана:

Майбородин С.В. \_\_\_\_\_ ДОЦЕНТ \_\_\_\_\_ канд. с.-х. наук \_\_\_\_\_ ДОЦЕНТ \_\_\_\_\_  
(подпись) (должность) (степень) (звание)

#### Рекомендовано:

Заседанием кафедры \_\_\_\_\_ растениеводства и садоводства  
протокол заседания от 28.08.2023 г. № 1 И.о. Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Майбородин С.В.  
(подпись)

п. Персиановский, 2023 г.

# 1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

## **Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

- Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК-4);

## **Индикаторы достижения компетенции:**

- Обосновывает и реализует современные технологии возделывания, хранения и первичной переработки винограда (ОПК-4.3)

## **Профессиональные компетенции (ПК):**

- Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства (ПК-1)

- Способен организовать и контролировать технологические операции производства винодельческой продукции (ПК-2)

## **Индикаторы достижения компетенций:**

- Выбирает сорта сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия (ПК-1.3)

- Готовит технологические карты возделывания сельскохозяйственных культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов (ПК-1.9)

- Способен организовывать и планировать производство готовой винодельческой продукции (ПК-2.1)

- Способен осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции (ПК-2.2)

- Способен оценить качество и безопасность готовой винодельческой продукции (ПК-2.3)

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.05 Садоводство, направленность Плодоводство, овощеводство и виноградарство с основами виноделия представлены в таблице.

| Код компетенции | Содержание компетенции   | Планируемые результаты обучения   |  |
|-----------------|--|---|--|
|                 |  | Код и наименование индикатора достижения компетенции  | Формируемые знания, умения и навыки  |
| 1               | 2  | 3   | 4  |
| ОПК-4           | Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности | ОПК-4.3. Обосновывает и реализует современные технологии возделывания, хранения и первичной переработки винограда | <i>Знание:</i> современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности<br><i>Умение:</i> подбирать современные технологии производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности |

|      |  |   |  |
|------|--|---|--|
|      |  |   | <p><i>Навык:</i> навык применения современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности</p> <p><i>Опыт деятельности:</i> приобретать опыт деятельности владения современными технологиями производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности</p>   |
| ПК-1 | Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства | ПК – 1.3. Выбирает сорта сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия | <p><i>Знание:</i> технологии производства посадочного материала, закладки и ухода за виноградниками, сбора, товарной обработки, упаковки и транспортировки урожая столовых и технических сортов винограда, а также их переработки для повышения эффективности производства продукции</p> <p><i>Умение:</i> выбирать сорта сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия для повышения эффективности производства продукции</p> <p><i>Навык:</i> навык применения технологий производства посадочного материала, закладки и ухода за виноградниками, сбора, товарной обработки, упаковки и транспортировки урожая столовых и технических сортов винограда для повышения эффективности производства продукции</p> <p><i>Опыт деятельности:</i> приобретать опыт деятельности владения технологией производства посадочного материала, закладки и ухода за виноградниками, сбора, товарной обработки, упаковки и транспортировки урожая столовых и технических сортов винограда для повышения эффективности производства продукции</p> |
|      |  | ПК-1.9. Готовит технологические карты возделывания сельскохозяйственных культур на основе разработанных тех-            | <p><i>Знание:</i> технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов</p> <p><i>Умение:</i> применять технологические</p>   |

|      |   |   |  |
|------|---|---|--|
|      |   | нологий для организации рабочих процессов   | карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов<br><i>Навык:</i> разрабатывать технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов<br><i>Опыт деятельности:</i> приобретать опыт деятельности в разработке технологических карт возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов                                     |
| ПК-2 | Способен организовать и контролировать технологические операции производства винодельческой продукции | ПК-2.1. Способен организовывать и планировать производство готовой винодельческой продукции.                          | <i>Знание:</i> организацию и планирование производства готовой винодельческой продукции.<br><i>Умение:</i> организовывать и планировать производство готовой винодельческой продукции.<br><i>Навык:</i> разрабатывать план производства готовой винодельческой продукции.<br><i>Опыт деятельности:</i> приобретать опыт деятельности в организации и планировании производства готовой винодельческой продукции.   |
|      |   | ПК-2.2. Способен осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции | <i>Знание:</i> технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции.<br><i>Умение:</i> осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции.<br><i>Навык:</i> контроля технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции.<br><i>Опыт деятельности:</i> приобретать опыт деятельности в осуществлении контроля технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции. |
|      |   | ПК-2.3. Способен оценить качество и безопасность готовой винодельческой продукции.                                    | <i>Знание:</i> оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции.<br><i>Умение:</i> осуществлять оценку качества и безопасность готовой винодельческой продукции.<br><i>Навык:</i> разрабатывать оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции.  |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | <i>Опыт деятельности:</i> приобретать опыт деятельности в оценке качества и безопасности готовой винодельческой продукции. |
|--|--|--|--|

**2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

| Семестр                                       | Трудоемкость З.Е. / час. | Контактная работа с преподавателем |                        |   | Самостоятельная работа, час. | Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет) |
|---|--------------------------|------------------------------------|------------------------|---|------------------------------|--|
|   |                          | Лекций, час.                       | Практич. занятий, час. | Контактная работа на промежуточную аттестацию, час. |                              |  |
| <b>очная форма обучения 2023 год набора</b>   |                          |                                    |                        |   |                              |  |
| 7   | 2/72                     | 20                                 | 30                     | 0,2   | 21,8                         | Зачет  |
| 8   | 3/108                    | 24                                 | 36                     | 1,3   | 46,7                         | Экзамен, курсовая работа                                   |
| <b>заочная форма обучения 2023 год набора</b> |                          |                                    |                        |   |                              |  |
| 7   | 2/72                     | 4                                  | 6                      | 0,2   | 61,8                         | Зачет  |
| 8   | 3/108                    | 4                                  | 6                      | 1,3   | 96,7                         | Экзамен, курсовая работа                                   |

**3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ**

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

| <b>Структура дисциплины</b>  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <b>Раздел 1</b><br>«Биологические и экологические основы культуры винограда» | <b>Раздел 2</b><br>«Размножение винограда» | <b>Раздел 3</b><br>«Обрезка и формирование винограда» | <b>Раздел 4</b><br>«Первичная переработка винограда» |

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

| № | Наименование раздела (темы) дисциплины                                       | Краткое содержание раздела  | Кол-во часов/форма обучения |        |
|---|--|---|-----------------------------|--------|
|   |  |   | очно                        | заочно |
|   |  |   | 2023 год                    |        |
|   | <b>Раздел 1</b><br>«Биологические и экологические основы культуры винограда» | Вопрос 1. Классификация видов винограда и их распространение<br>Вопрос 2. Морфология и физиология виноградного растения | 12                          | 2      |

|              |   |  |           |          |
|--------------|---|--|-----------|----------|
|              |   | Вопрос 3. Онтогенез винограда. Циклы развития виноградного растения.                       |           |          |
|              |   | Вопрос 4. Отношение винограда к основным факторам среды                                    |           |          |
|              |   | Вопрос 5. Значение климата и почв для культуры винограда                                   |           |          |
|              |   | Вопрос 6. Болезни винограда и меры борьбы с ними. Вредители винограда и меры борьбы с ними |           |          |
|              | <b>Раздел 2</b><br>«Размножение винограда»            | Вопрос 1. Способы размножения винограда  | 10        | 2        |
|              |   | Вопрос 2. Прививки винограда сроки их выполнения в производстве                            |           |          |
|              |   | Вопрос 3. Выбор и подготовка участка под виноградник                                       |           |          |
|              | <b>Раздел 3</b><br>«Обрезка и формирование винограда» | Вопрос 1. Значение и цели обрезки виноградных кустов.                                      | 12        | 2        |
|              |   | Вопрос 2. Формирование и обрезка кустов винограда.   |           |          |
|              |   | Вопрос 3. Системы обрезки и формирования кустов  |           |          |
|              |   | Вопрос 4. Специальные виды обрезки.  |           |          |
|              | <b>Раздел 4</b><br>«Первичная переработка винограда»  | Вопрос 1. Переработка винограда  | 10        | 2        |
|              |   | Вопрос 2. Технологические схемы производства винодельческой продукции                      |           |          |
|              |   | Вопрос 3. Классификация виноградных вин и их характеристика                                |           |          |
| <b>ИТОГО</b> |   |  | <b>44</b> | <b>8</b> |

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, в том числе элементов практической подготовки, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

| №  | Наименование раздела (темы) дисциплины                                | № и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. <i>Элементы практической подготовки</i>   | Вид текущего контроля                       | Кол-во часов/форма обучения |          |
|----|---|--|---|-----------------------------|----------|
|    |   |  |   | очно                        | заочно   |
|    |   |  |   | 2023 год                    | 2023 год |
| 1. | Раздел 1<br>«Биологические и экологические основы культуры винограда» | Практическое занятие № 1-2 Сорты винограда, их производственно-биологическая характеристика. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка техники определения сортов винограда | Доклад- Опрос, тесты, рефераты, презентации | 8                           | 4        |

|     |  |   |   |   |   |
|-----|--|---|---|---|---|
| да» | <b>Практическое занятие № 3-4</b><br>Анатомо-морфологическое строение винограда. Главные функции органов виноградного растения. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка способности отличать анатомические особенности различных сортов               | Доклад- Опрос, тесты, рефераты, презентации   | 8   |   |   |
|     | <b>Практическое занятие № 5-6</b><br>Отношение винограда к солнечной радиации и теплу. Приемы регулирования освещенности и теплового режима на винограднике. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка определения влияния окружающей среды на виноград | Доклад- Опрос, тесты, рефераты, презентации   | 6   |   |   |
|     | <b>Практическое занятие № 7-8</b><br>Отношение винограда к влаге. Приемы регулирования влажности на винограднике. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка техники регулирования влажности кустов  | Доклад- Опрос, тесты, рефераты, презентации   | 6   |   |   |
| 2.  | Раздел 2<br>«Размножение винограда»  | <b>Практическое занятие № 9-10</b><br>Способы размножения винограда. Роль прививок винограда. Методы прививки. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка техники прививки винограда  | Доклад- Опрос, тесты, рефераты, презентации | 6 | 2 |
|     |  | <b>Практическое занятие №11-12</b><br>Выбор участка под виноградник. Организация территории, посадка виноградных саженцев. <i>Элементы практической подготовки:</i> определение пригодности земли под закладку виноградника   | Доклад- Опрос, тесты, рефераты, презентации | 8 |   |
| 3   | Раздел 3<br>«Обрезка и формирование винограда»   | <b>Практическое занятие №13-14</b><br>Формирование виноградных кустов. Обрезка винограда. Виды обреза. Специальные виды обрезки винограда. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка различных видов обрезки кустов винограда                                  | Доклад- Опрос, тесты, рефераты, презентации | 8 | 4 |
|     |  | <b>Практическое занятие №15-16</b><br>Формировки виноградных кустов и системы ведения винограда. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка различных видов формировки кустов винограда   | Доклад- Опрос, тесты, рефераты, презентации | 8 |   |
| 4   | Раздел 4<br>«Первичная переработка винограда»  | <b>Практическое занятие №17-18</b><br>Технологические схемы получения виноградных вин различного типа. Их классификация. Винодельческие районы и их специализация. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка определения условий района возделывания винограда | Доклад- Опрос, тесты, рефераты, презентации | 8 | 2 |

|       |    |    |
|-------|----|----|
| ИТОГО | 66 | 12 |
|-------|----|----|

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

| №  | Наименование раздела (темы) дисциплины                                | Вид самостоятельной работы  | Кол-во часов/форма обучения |            |
|--|---|---|-----------------------------|------------|
|  |   |   | очно                        | заочно     |
|  |   |   | 2023 год                    | 2023 год   |
| 1.   | Раздел 1<br>«Биологические и экологические основы культуры винограда» | Подготовка к опросу. Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к зачету. | 16                          | 40         |
| 2.   | Раздел 2<br>«Размножение винограда»                                   | Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к опросу. Подготовка к зачету. | 14                          | 36         |
| 3.   | Раздел 3<br>«Обрезка и формирование винограда»                        | Подготовка к практическим работам. Подготовка к опросу. Подготовка к зачету.  | 14                          | 36         |
| 4.   | Раздел 4<br>«Первичная переработка винограда»                         | Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к опросу. Подготовка к зачету. | 15,5                        | 37,5       |
| <b>Курсовая работа</b>                             |   |   | 9                           | 9          |
| <b>Контактные часы на промежуточную аттестацию</b> |   |   | 1,5                         | 1,5        |
| <b>ИТОГО</b>                                       |   |   | <b>70</b>                   | <b>160</b> |

#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

| № раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы                      | Наименование учебно-методических материалов   | Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС   |
|---|---|---|
| Раздел 1<br>«Биологические и экологические основы культуры винограда» | Виноградарство : учебное пособие / В. Н. Кумпан, Н. А. Прохорова, Н. А. Бондаренко, А. П. Клинг. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 191 с. — ISBN 978-5-600-00504-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/60677">https://e.lanbook.com/book/60677</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | <a href="https://e.lanbook.com/book/60677">https://e.lanbook.com/book/60677</a>   |
|   | Учебный практикум по дисциплине «Виноградарство» : учебное пособие / И. П. Барабаш, А. И. Чернов, Е. С. Романенко [и др.] ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Ставропольский государственный аграрный университет. —   | <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277513">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277513</a> |



| № раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы   | Наименование учебно-методических материалов   | Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС   |
|--|---|---|
|  | <p>Ставрополь : ПАРАГРАФ, 2014. – 104 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277513">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277513</a> (дата обращения: 31.05.2023). – Библиогр.: с. 83. – Текст : электронный.</p> <p>Кривко, Н. П. Практикум по питомниководству садовых культур : учебное пособие для вузов / Н. П. Кривко, В. В. Чулков ; Под редакцией проф. Н. П. Кривко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-9446-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/195438">https://e.lanbook.com/book/195438</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Лактионов, К. С. Частное плодоводство. Виноград : учебное пособие для вузов / К. С. Лактионов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 84 с. — ISBN 978-5-507-44517-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/233294">https://e.lanbook.com/book/233294</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Чулков, В. В. Обрезка и нагрузка маточных кустов винограда : научно-методическое пособие / В. В. Чулков, В. К. Мухортова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 36 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/108217">https://e.lanbook.com/book/108217</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Кумпан, В. Н. Виноградарство: практикум : учебное пособие / В. Н. Кумпан, А. П. Клинг, Н. А. Прохорова. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-89764-985-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/197769">https://e.lanbook.com/book/197769</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> | <p><a href="https://e.lanbook.com/book/195438">https://e.lanbook.com/book/195438</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/233294">https://e.lanbook.com/book/233294</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/108217">https://e.lanbook.com/book/108217</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/197769">https://e.lanbook.com/book/197769</a></p> |
| <p><b>Раздел 2</b><br/>«Размножение винограда»</p> | <p>Виноградарство : учебное пособие / В. Н. Кумпан, Н. А. Прохорова, Н. А. Бондаренко, А. П. Клинг. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 191 с. — ISBN 978-5-600-00504-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/60677">https://e.lanbook.com/book/60677</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Учебный практикум по дисциплине «Виноградарство»: учебное пособие / И. П. Барабаш,</p>  | <p><a href="https://e.lanbook.com/book/60677">https://e.lanbook.com/book/60677</a></p>  |

| № раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы      | Наименование учебно-методических материалов   | Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС  |
|---|---|--|
|   | <p>А. И. Чернов, Е. С. Романенко [и др.] ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : ПАРАГРАФ, 2014. – 104 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277513">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277513</a> (дата обращения: 31.05.2023). – Библиогр.: с. 83. – Текст : электронный.</p> <p>Кривко, Н. П. Практикум по питомниководству садовых культур : учебное пособие для вузов / Н. П. Кривко, В. В. Чулков ; Под редакцией проф. Н. П. Кривко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-9446-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/195438">https://e.lanbook.com/book/195438</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Лактионов, К. С. Частное плодоводство. Виноград : учебное пособие для вузов / К. С. Лактионов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 84 с. — ISBN 978-5-507-44517-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/233294">https://e.lanbook.com/book/233294</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Чулков, В. В. Обрезка и нагрузка маточных кустов винограда : научно-методическое пособие / В. В. Чулков, В. К. Мухортова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 36 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/108217">https://e.lanbook.com/book/108217</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Кумпан, В. Н. Виноградарство: практикум : учебное пособие / В. Н. Кумпан, А. П. Клинг, Н. А. Прохорова. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-89764-985-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/197769">https://e.lanbook.com/book/197769</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> | <p><a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277513">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277513</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/195438">https://e.lanbook.com/book/195438</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/233294">https://e.lanbook.com/book/233294</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/108217">https://e.lanbook.com/book/108217</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/197769">https://e.lanbook.com/book/197769</a></p> |
| <b>Раздел 3</b><br>«Обрезка и формирование винограда» | <p>Виноградарство : учебное пособие / В. Н. Кумпан, Н. А. Прохорова, Н. А. Бондаренко, А. П. Клинг. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 191 с. — ISBN 978-5-600-00504-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/60677">https://e.lanbook.com/book/60677</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>  | <p><a href="https://e.lanbook.com/book/60677">https://e.lanbook.com/book/60677</a></p>   |

| № раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы | Наименование учебно-методических материалов  | Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС   |
|--|--|---|
|  | <p>Учебный практикум по дисциплине «Виноградарство» : учебное пособие / И. П. Барабаш, А. И. Чернов, Е. С. Романенко [и др.] ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : ПАРАГРАФ, 2014. – 104 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277513">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277513</a> (дата обращения: 31.05.2023). – Библиогр.: с. 83. – Текст : электронный.</p> <p>Кривко, Н. П. Практикум по питомниководству садовых культур : учебное пособие для вузов / Н. П. Кривко, В. В. Чулков ; Под редакцией проф. Н. П. Кривко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-9446-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/195438">https://e.lanbook.com/book/195438</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Лактионов, К. С. Частное плодоводство. Виноград : учебное пособие для вузов / К. С. Лактионов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 84 с. — ISBN 978-5-507-44517-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/233294">https://e.lanbook.com/book/233294</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Чулков, В. В. Обрезка и нагрузка маточных кустов винограда : научно-методическое пособие / В. В. Чулков, В. К. Мухортова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 36 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/108217">https://e.lanbook.com/book/108217</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Майбородин, С.В. Питомниководство: Виноградный питомник : учебное пособие / С.В. Майбородин ; Донской ГАУ. - Персиановский : Донской ГАУ, 2021. - 71 с. - URL: <a href="http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&amp;id=35410&amp;idb=3">http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&amp;id=35410&amp;idb=3</a> (дата обращения: 31.05.2023). - Текст : электронный.</p> <p>Закладка виноградника и уход за ним : методические указания / составитель Е. Н. Габибова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/134355">https://e.lanbook.com/book/134355</a> (да-</p> | <p><a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277513">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277513</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/195438">https://e.lanbook.com/book/195438</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/233294">https://e.lanbook.com/book/233294</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/108217">https://e.lanbook.com/book/108217</a></p> <p><a href="http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&amp;id=35410&amp;idb=3">http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&amp;id=35410&amp;idb=3</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/134355">https://e.lanbook.com/book/134355</a></p> |

| № раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы             | Наименование учебно-методических материалов   | Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС  |
|--|---|--|
|  | <p>та обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Кумпан, В. Н. Виноградарство: практикум : учебное пособие / В. Н. Кумпан, А. П. Клинг, Н. А. Прохорова. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-89764-985-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/197769">https://e.lanbook.com/book/197769</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>   | <p><a href="https://e.lanbook.com/book/197769">https://e.lanbook.com/book/197769</a></p>   |
| <p><b>Раздел 4</b><br/>«Первичная переработка винограда»</p> | <p>Виноградарство : учебное пособие / В. Н. Кумпан, Н. А. Прохорова, Н. А. Бондаренко, А. П. Клинг. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 191 с. — ISBN 978-5-600-00504-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/60677">https://e.lanbook.com/book/60677</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Лактионов, К. С. Частное плодоводство. Виноград : учебное пособие для вузов / К. С. Лактионов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 84 с. — ISBN 978-5-507-44517-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/233294">https://e.lanbook.com/book/233294</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Магомедов, М. Г. Виноград: основы технологии хранения : учебное пособие / М. Г. Магомедов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1600-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211976">https://e.lanbook.com/book/211976</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> | <p><a href="https://e.lanbook.com/book/60677">https://e.lanbook.com/book/60677</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/233294">https://e.lanbook.com/book/233294</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/211976">https://e.lanbook.com/book/211976</a></p> |

## 5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

| Код компетен- | Содержание компетен- | Наименование индикатора | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны: |
|---------------|----------------------|-------------------------|--|
|---------------|----------------------|-------------------------|--|

| тенции / Индикатор достижения компетенции | ции (или ее части)   | достижения компетенции   | I этап<br>Знать   | II этап<br>Уметь  | III этап<br>Навык и (или) опыт деятельности  |
|---|--|--|---|---|--|
| (ОПК-4/ОПК-4.3)                           | Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности | Обосновывает и реализует современные технологии возделывания, хранения и первичной переработки винограда                                     | современные технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности | подбирать современные технологии производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности | применения современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности |
| (ПК-1/ПК-1.3)                             | Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства | Выбирает сорта сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия                                | перспективных сортов плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия   | определять сорта основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия  | оценки сортов основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия  |
| (ПК-1/ПК-1.9)                             | Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства | Готовит технологические карты возделывания сельскохозяйственных культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов | технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих  | применять технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов                                      | разрабатывать технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов                                   |
| (ПК-2/ПК-2.1)                             | Способен организовать и контролировать технологические операции производства винодельческой                | Способен организовать и планировать производство готовой винодельческой продукции.   | организацию и планирование производства готовой винодельческой продукции.   | организовать и планировать производство готовой винодельческой продукции.   | разрабатывать план производства готовой винодельческой продукции.  |

| Код компетенции / Индикатор достижения компетенции | Содержание компетенции (или ее части)   | Наименование индикатора достижения компетенции  | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:                    |   |  |
|--|---|---|---|---|--|
|  |   |   | I этап<br>Знать   | II этап<br>Уметь  | III этап<br>Навык и (или) опыт деятельности  |
|  | ской продукции  |   |   |   |  |
| (ПК-2/ПК-2.2)                                      | Способен организовать и контролировать технологические операции производства винодельческой продукции | Способен осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции | технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции. | осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции. | контроля технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции. |
| (ПК-2/ПК-2.3)                                      | Способен организовать и контролировать технологические операции производства винодельческой продукции | Способен оценить качество и безопасность готовой винодельческой продукции.                                    | оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции.                | осуществлять оценку качества и безопасность готовой винодельческой продукции.                         | разрабатывать оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции.           |

## 5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

### 5.2.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

| Результат обучения по дисциплине                               | Критерии и показатели оценивания результатов обучения           |  |   |  |
|--|---|--|---|--|
|  | «не зачтено»  | «зачтено»  |   |  |
| I этап<br>Знать современные технологий производства посадочно- | <b>Фрагментарные знания</b> современных технологий производства | <b>Неполные знания</b> современных технологий производства | <b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> | <b>Сформированные и систематические знания</b> современных |

| <i>Результат обучения по дисциплине</i>   | <i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>  |  |  |   |
|---|---|--|--|---|
|   | <i>«не зачтено»</i>   | <i>«зачтено»</i>   |  |   |
| го материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности (ОПК-4/ОПК-4.3)  | посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности<br><b>/Отсутствие знаний</b>  | посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности  | современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности  | технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности   |
| <b>II этап</b><br><b>Уметь</b> подбирать современные технологии производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности (ОПК-4/ОПК-4.3)              | <b>Фрагментарное умение</b> подбирать современные технологии производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности<br><b>Отсутствие умений</b>               | <b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> подбирать современные технологии производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности              | <b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> подбирать современные технологии производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности                      | <b>Успешное и систематическое умение</b> - подбирать современные технологии производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности            |
| <b>III этап</b><br><b>Владеть навыками</b> применения современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности (ОПК-4/ОПК-4.3) | <b>Фрагментарное применение навыков</b> применения современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности<br><b>Отсутствие навыков</b> | <b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> применения современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности | <b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> применения современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности | <b>Успешное и систематическое применение навыков</b> применения современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности |
| <b>I этап</b>   | <b>Фрагментарные</b>  | <b>Неполные зна-</b>   | <b>Сформированные,</b>   | <b>Сформирован-</b>   |

| <b>Результат обучения по дисциплине</b>   | <b>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</b>  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
|   | <b>«не зачтено»</b>   | <b>«зачтено»</b>  |   |   |
| <b>Знать</b> перспективных сортов плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия (ПК-1 /ПК-1.3)                                       | <b>знания</b> перспективных сортов плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия / <b>Отсутствие знаний</b>                                    | <b>ния</b> перспективных сортов плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия  | <b>но содержащие отдельные пробелы знания</b> перспективных сортов плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия   | <b>ные и систематические знания</b> перспективных сортов плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия                             |
| <b>II этап</b><br><b>Уметь</b> определять сорта основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия (ПК-1 /ПК-1.3)          | <b>Фрагментарное умение</b> определять сорта основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия <b>Отсутствие умений</b>             | <b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> определять сорта основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия          | <b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> определять сорта основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия                  | <b>Успешное и систематическое умение</b> определять сорта основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия             |
| <b>III этап</b><br><b>Владеть навыками</b> оценки сортов основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия (ПК-1 /ПК-1.3) | <b>Фрагментарное применение навыков</b> оценки сортов основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия / <b>Отсутствие навыков</b> | <b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> оценки сортов основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия | <b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> оценки сортов основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия | <b>Успешное и систематическое применение навыков</b> оценки сортов основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия    |
| <b>I этап</b><br><b>Знать</b> технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов (ПК-1 /ПК-1.9)     | <b>Фрагментарные знания</b> технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов / <b>Отсутствие знаний</b>     | <b>Неполные знания</b> технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов                                   | <b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов              | <b>Сформированные и систематические знания</b> технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов |
| <b>II этап</b><br><b>Уметь</b> применять технологи-   | <b>Фрагментарное умение</b> применять тех-  | <b>В целом успешное, но не системати-</b>   | <b>В целом успешное, но содержащее отдельные</b>  | <b>Успешное и систематическое умение</b>  |



| <b>Результат обучения по дисциплине</b>  | <b>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</b>  |  |  |   |
|--|---|--|--|---|
|  | <b>«не зачтено»</b>   | <b>«зачтено»</b>   |  |   |
| ческие карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов (ПК-1 /ПК-1.9)   | нологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов /<br><b>Отсутствие умений</b>   | <b>ческое умение</b> применять технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов  | <b>пробелы умение</b> применять технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов   | применять технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов  |
| <b>III этап</b><br><b>Владеть навыками</b> разрабатывать технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов (ПК-1 /ПК-1.9) | <b>Фрагментарное применение навыков</b> разрабатывать технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов /<br><b>Отсутствие навыков</b> | <b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> разрабатывать технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов | <b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> разрабатывать технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов | <b>Успешное и систематическое применение навыков</b> разрабатывать технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов |
| <b>I этап</b><br><b>Знать</b> организацию и планирование производства готовой винодельческой продукции (ПК-2 /ПК-2.1)  | <b>Фрагментарные знания</b> организации и планирование производства готовой винодельческой продукции / <b>Отсутствие знаний</b>   | <b>Неполные знания</b> организации и планирование производства готовой винодельческой продукции  | <b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> организации и планирование производства готовой винодельческой продукции   | <b>Сформированные и систематические знания</b> организации и планирование производства готовой винодельческой продукции   |
| <b>II этап</b><br><b>Уметь</b> организовывать и планировать производство готовой винодельческой продукции (ПК-2 /ПК-2.1)   | <b>Фрагментарное умение</b> организовывать и планировать производство готовой винодельческой продукции /<br><b>Отсутствие умений</b>  | <b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> организовывать и планировать производство готовой винодельческой продукции   | <b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> организовывать и планировать производство готовой винодельческой продукции   | <b>Успешное и систематическое умение</b> организовывать и планировать производство готовой винодельческой продукции   |
| <b>III этап</b><br><b>Владеть навыками</b>   | <b>Фрагментарное применение</b>   | <b>В целом успешное, но</b>  | <b>В целом успешное, но сопровождающееся</b>   | <b>Успешное и систематическое</b>   |

| <i>Результат обучения по дисциплине</i>   | <i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>  |  |   |   |
|---|---|--|---|---|
|   | <i>«не зачтено»</i>   | <i>«зачтено»</i>   |   |   |
| ками разрабатывать план производства готовой винодельческой продукции (ПК-2 /ПК-2.1)  | <b>навыков</b> разрабатывать план производства готовой винодельческой продукции / <b>Отсутствии навыков</b>   | <b>не систематическое применение навыков</b> разрабатывать план производства готовой винодельческой продукции  | дающееся <b>отдельными ошибками применение навыков</b> разрабатывать план производства готовой винодельческой продукции   | <b>применение навыков</b> разрабатывать план производства готовой винодельческой продукции  |
| <b>I этап</b><br>Знать технологические процессы по всем этапам производства винодельческой продукции (ПК-2 /ПК-2.2)                         | <b>Фрагментарные знания</b> технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции / <b>Отсутствие знаний</b>                       | <b>Неполные знания</b> технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции  | <b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции                                | <b>Сформированные и систематические знания</b> технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции                 |
| <b>II этап</b><br>Уметь осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции (ПК-2 /ПК-2.2) | <b>Фрагментарное умение</b> осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции / <b>Отсутствие умений</b> | <b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции | <b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции        | <b>Успешное и систематическое умение</b> осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции |
| <b>III этап</b><br>Владеть навыками контроля технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции (ПК-2 /ПК-2.2)  | <b>Фрагментарное применение навыков</b> контроля технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции / <b>Отсутствии навыков</b> | <b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> контроля технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции  | <b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> контроля технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции | <b>Успешное и систематическое применение навыков</b> контроля технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции  |
| <b>I этап</b><br>Знать оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции (ПК-2 /ПК-2.3)                                       | <b>Фрагментарные знания</b> оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции   | <b>Неполные знания</b> оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции   | <b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции   | <b>Сформированные и систематические знания</b> оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции                                |

| <i>Результат обучения по дисциплине</i>  | <i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>  |   |   |  |
|--|---|---|---|--|
|  | <i>«не зачтено»</i>   | <i>«зачтено»</i>  |   |  |
|  | <b>/Отсутствие знаний</b>   |   | ской продукции  | ской продукции   |
| <b>II этап</b><br><b>Уметь</b> осуществлять оценку качества и безопасность готовой винодельческой продукции (ПК-2 /ПК-2.3)           | <b>Фрагментарное умение</b> осуществлять оценку качества и безопасность готовой винодельческой продукции / <b>Отсутствие умений</b>               | <b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> осуществлять оценку качества и безопасность готовой винодельческой продукции              | <b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> осуществлять оценку качества и безопасность готовой винодельческой продукции                      | <b>Успешное и систематическое умение</b> осуществлять оценку качества и безопасность готовой винодельческой продукции              |
| <b>III этап</b><br><b>Владеть навыками</b> разработки оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции (ПК-2 /ПК-2.3) | <b>Фрагментарное применение навыков</b> разрабатывать оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции / <b>Отсутствие навыков</b> | <b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> разрабатывать оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции | <b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> разрабатывать оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции | <b>Успешное и систематическое применение навыков</b> разрабатывать оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции |

### 5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

#### Вопросы для обсуждения:

1. Выбор участка под виноградник. Предпосадочная обработка почвы. Значение, время и способы производства плантажа.
2. Материалы, используемые для установки опор на виноградниках и их подготовка к установке.
3. Требования, предъявляемые при выборе участка под виноградник и мероприятия по подготовке участка к закладке виноградника.
4. Организация территории промышленного виноградника (кварталы, клетки, дорожная сеть, лесные полосы и т.д.
5. Обоснование схем посадки и площади питания кустов. Разбивка участка под закладку нового виноградника.
6. Принципы подбора сортов для создания промышленных виноградников.
7. Подготовка посадочного материала к посадке виноградника. Сроки, глубина и техника посадки виноградника. Уход за молодыми насаждениями.
8. Системы ведения кустов и их характеристика.
9. Разбивка участка и техника установки одноплоскостной вертикальной шпалеры на виноградниках укрывной и неукрывной зон возделывания.
10. Оптимальные сроки обрезки кустов в различных районах виноградарства.
11. Методика определения гибели зимующих глазков.

12. Классификация форм кустов и принципы их подбора.
13. Методы подавления полярности виноградной лозы при обрезке и подвязке кустов.
14. Влияния нагрузки кустов глазками, побегами и урожаем на рост, плодоношение и качество винограда
15. Методы определения оптимальной нагрузки виноградных кустов при обрезке.
16. Правила обрезки винограда, оптимальные сроки обрезки кустов в различных районах виноградарства. Инструменты, используемые для обрезки.
17. Длина обрезки плодовых побегов и ее влияние на урожай и качество винограда.
18. Методика определения длины обрезки плодовых побегов.
19. Требования, предъявляемые к формированию кустов в зонах укрывного виноградарства. Выведение и обрезка односторонней веерной формы кустов.
20. Характеристика, выведение и обрезка многорукавной бесштамбовой веерной формы кустов.
21. Характеристика, выведение и обрезка односторонней длинорукавной формировки.
22. Характеристика, выведение и обрезка веерной формировки с наклонным подвойным штамбом.
23. Характеристика, выведение и обрезка малой чашевидной формы куста и двуплечего Гюйо
24. Ведущие столовые сорта винограда РФ Ведущие технические сорта винограда, используемые для приготовления вин различного типа.
25. Классификация винодельческой продукции, принятая в РФ.
26. Химический состав винограда.
27. Органолептическая характеристика виноградных вин.
28. Система оценки вин.
29. Винодельческие районы России
30. Влияние сортовых особенностей винограда, климатических и почвенных условий произрастания виноградной лозы на качество винограда, используемого для производства различных типов вин и коньяков.
31. Сортировка винограда перед подачей на переработку. Виды сортировки.
32. Типовые технологические схемы переработки винограда.
33. Способы проведения брожения сула.
34. Контроль и регулирование спиртового брожения.
35. Обработка виноматериалов по типовым технологическим схемам.

### Задания для подготовки к зачету

#### ОПК-4/ОПК-4.3

**Знать** современные технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности

1. Какие современные отечественные технологии производства посадочного материала, закладки и ухода за виноградниками, сбора, товарной обработки, упаковки и транспортировки урожая столовых и технических сортов винограда вы знаете.
2. Какие зарубежные технологии производства посадочного материала, закладки и ухода за виноградниками, сбора, товарной обработки, упаковки и транспортировки урожая столовых и технических сортов винограда вы знаете.

**Уметь** подбирать современные технологии производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности

1. Применять технологии производства посадочного материала виноградных растений различных сортов.
2. Применять технологии закладки и ухода за виноградниками различных сортов
3. Применять технологии сбора, товарной обработки, упаковки и транспортировки урожая столовых и технических сортов винограда

**Навык** применения современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности

1. Применение перспективных экологически безопасных технологий производства качественной, конкурентоспособной продукции виноградарства
2. Применение перспективных энергоресурсосберегающих технологий производства качественной, конкурентоспособной продукции виноградарства

### ПК-1.3

**Знать** сорта сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия

1. Знать перспективные сорта плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия

**Уметь** определять сорта основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия

1. Определять сорта основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия

**Навык** обосновывания и использовать севообороты, системы содержания почвы в садоводстве, применять средства защиты от сорной растительности в насаждениях и посевах садовых культур

1. использовать севообороты, системы содержания почвы в садах, применять средства защиты от сорной растительности в садах
2. использовать севообороты, системы содержания почвы в ягодниках, применять средства защиты от сорной растительности в ягодниках

### ПК-1.9

**Знать** технологии производства плодовых, культур в открытом и защищенном грунте

1. Технологии выращивания семечковых культур в садах интенсивного типа
2. Технология выращивания земляники в защищенном грунте

**Уметь** реализовывать технологии производства плодовых, культур в открытом и защищенном грунте

1. Использовать технологии выращивания семечковых культур в садах интенсивного типа
2. Использовать технологии выращивания земляники в защищенном грунте

**Навык** реализации технологий производства плодовых культур в открытом и защищенном грунте

1. Применять технологии выращивания косточковых культур в садах интенсивного типа
2. Применять технологии производства смородины

### ПК-2.1

**Знать** организацию и планирование производства готовой винодельческой продукции

1. На какие фракции можно разделить сусло

**Уметь** организовывать и планировать производство готовой винодельческой продукции

1. Разделять сусло на фракции

**Навык** разработки плана производства готовой винодельческой продукции

1. Применять технологию разделения сусло на фракции

## **ПК-2.2**

**Знать** технологические процессы по всем этапам производства винодельческой продукции

1. Технологические схемы приготовления красных натуральных вин и сухих винома- териалов для красных игристых вин

**Уметь** осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производ- ства винодельческой продукции

1. Использовать технологические схемы приготовления красных натуральных вин и сухих виноматериалов для красных игристых вин

**Навык** контроля технологических процессов по всем этапам производства винодельче- ской продукции

1. Применять технологические схемы приготовления красных натуральных вин и су- хих виноматериалов для красных игристых вин

## **ПК-2.3**

**Знать** оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции

1. Методы анализа качества винодельческой продукции

**Уметь** осуществлять оценку качества и безопасность готовой винодельческой продук- ции

- 1.Использовать методы анализа качества винодельческой продукции

**Навык** разработки оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции

1. Применять методы анализа качества винодельческой продукции

### **Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации**

***ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности***

***ОПК-4.3 Обосновывает и реализует современные технологии возделывания, хранения и первичной переработки винограда***

*Задания закрытого типа:*

**1. Установите соответствие между сортами винограда и цветом ягод:**

- 1) Алиготе
- 2) Бастардо
- 3) Азалия
  - а) розовый
  - б) белый
  - в) черный

*Правильный ответ: 1-б, 2-в, 3-а*

**2. Установите соответствие между сортами винограда и направлением их использования:**

- 1) Аркадия
  - 2) Кристалл
  - 3) Фиолетовый ранний
- а) столовый
  - б) универсальный
  - в) технический

*Правильный ответ: 1-а, 2-в, 3-б*

**3. Какие органические кислоты имеются в ягодах винограда?**

- а) винная
- б) уксусная
- в) яблочная

*Правильный ответ: а, в.*

**4. Расположите фазы вегетации винограда в порядке их временного наступления**

- а) листопад
- б) сокодвижение
- в) рост ягод
- г) созревание урожая

*Правильный ответ: б, в, г, а*

**5. Милдью относится к:**

- а) сложным заболеваниям
- б) грибковым заболеваниям
- в) опасным вредителям

*Правильный ответ: б*

*Задания открытого типа:*

**1. Онтогенез виноградного растения делится на \_\_\_\_\_ этапа**

*Правильный ответ: 4*

**2. 3-я фаза вегетации виноградных растений называется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: цветение*

**3. Бианка относится к \_\_\_\_\_ сорту винограда**

*Правильный ответ: техническому*

**4. Влажность воздуха на уровне \_\_\_\_\_ % является наилучшей для роста и развития винограда**

*Правильный ответ: 70-80*

**5. В виноградарстве при проведении короткой обрезки лоз оставляют \_\_\_\_\_ глазка**

*Правильный ответ: 1-3*

**6. Индивидуальное развитие от зарождения до гибели носит название:**

*Правильный ответ: онтогенез*

**7. Возрастной этап винограда, в котором появляются первые листья и начинается интенсивный рост побегов называется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: ювенильный*

**8. Заготовка подвойной лозы винограда производится в \_\_\_\_\_ время года**  
*Правильный ответ: осеннее*

**9. Семейство Виноградовых включает в себя \_\_\_\_\_ видов**  
*Правильный ответ: 968*

**10. Филлоксера относится к \_\_\_\_\_ виноградных растений**  
*Правильный ответ: вредителям*

**11. Часть многолетнего стебля виноградного куста от поверхности почвы до первого ответвления называется: \_\_\_\_\_**  
*Правильный ответ: штамб*

**12. Побег у винограда на плодовом звене, который обрезается коротко носит название сучок \_\_\_\_\_**  
*Правильный ответ: замещения*

**13. Корневая система саженца винограда является \_\_\_\_\_**  
*Правильный ответ: мочковатой*

**14. Саперави, Пино нуар, Каберне по цвету ягод относятся к \_\_\_\_\_ сортам винограда**  
*Правильный ответ: синим*

**15. Обрезка верхних частей зеленых побегов называется \_\_\_\_\_**  
*Правильный ответ: чеканка*

**ПК-1 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства**

**ПК-1.3 Выбирает сорта сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия**

*Задания закрытого типа:*

**1. Установите соответствие между сортами винограда и цветом ягод:**

- 1) Шардоне
- 2) Изабелла
- 3) Лидия
- а) розовый
- б) белый
- в) черный

*Правильный ответ: 1-б, 2-в, 3-а*

**2. Установите соответствие между сортами винограда и направлением их использования:**

- 1) Тайфи
- 2) Шардоне
- 3) Лидия
- а) столовый
- б) универсальный
- в) технический

*Правильный ответ: 1-а, 2-в, 3-б*



**3. Какие органические кислоты имеются в ягодах винограда?**

- а) винная
- б) молочная
- в) яблочная

*Правильный ответ: а, в.*

**4. Расположите фазы вегетации винограда в порядке их временного наступления**

- а) цветение
- б) сокодвижение
- в) рост ягод
- г) созревание урожая

*Правильный ответ: б, а, в, г*

**5. Милдью относится к:**

- а) сложным заболеваниям
- б) грибковым заболеваниям
- в) опасным вредителям

*Правильный ответ: б*

*Задания открытого типа:*

**1. Онтогенез виноградного растения делится на \_\_\_\_\_ этапа**

*Правильный ответ: 4*

**2. 3-я фаза вегетации виноградных растений называется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: цветение*

**3. Бианка относится к \_\_\_\_\_ сорту винограда**

*Правильный ответ: техническому*

**4. Влажность воздуха на уровне \_\_\_\_\_ % является наилучшей для роста и развития винограда**

*Правильный ответ: 70-80*

**5. В виноградарстве при проведении короткой обрезки лоз оставляют \_\_\_\_\_ глазка**

*Правильный ответ: 1-3*

**6. Индивидуальное развитие от зарождения до гибели носит название:**

*Правильный ответ: онтогенез*

**7. Возрастной этап винограда, в котором появляются первые листья и начинается интенсивный рост побегов называется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: ювенильный*

**8. Заготовка подвойной лозы винограда производится в \_\_\_\_\_ время года**

*Правильный ответ: осеннее*

**9. Семейство Виноградовых включает в себя \_\_\_\_\_ видов**

*Правильный ответ: 968*

**10. Филлоксера относится к \_\_\_\_\_ виноградных растений**

*Правильный ответ: вредителям*

**11. Часть многолетнего стебля виноградного куста от поверхности почвы до первого ответвления называется: \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: штамб*

**12. Побег у винограда на плодовом звене, который обрезается коротко носит название сучок \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: замещения*

**13. Корневая система саженца винограда является \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: мочковатой*

**14. Саперави, Пино нуар, Каберне по цвету ягод относятся к \_\_\_\_\_ сортам винограда**

*Правильный ответ: синим*

**15. Обрезка верхних частей зеленых побегов называется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: чеканка*

*ПК-1.9 Готовит технологические карты возделывания сельскохозяйственных культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов*

*Задания закрытого типа:*

**1. Сколько родов по современной ботанической классификации объединяет семейство Виноградовых:**

а) 27

б) 5

в) 14

*Правильный ответ: в*

**2. Установите соответствие между сортами винограда и размером ягод:**

1) Агат Донской

2) Денисовский

3) Кеша

а) крупная

б) средняя

в) мелкая

*Правильный ответ: 1-а, 2-в, 3-б*

**3. К сортам раннего срока созревания относятся?**

а) Фетяска белая

б) Пино гри

в) Ркацителли

*Правильный ответ: а, б.*

**4. Расположите фазы покоя винограда в порядке их временного наступления**

а) органический (глубокий)

б) условный (предварительный)

в) зимний (вынужденный)

*Правильный ответ: б, а, в*

**5. В какой зоне виноградарства рекомендуется применение формы «Магарач-Ильчер»?**

а) в зоне неукрывного виноградарства

б) в зоне полуукрывного виноградарства

в) в зоне укрывного виноградарства

*Правильный ответ: в*

*Задания открытого типа:*

**1. Оптимальной площадью клетки в квартале виноградника принято считать \_\_\_ га**

*Правильный ответ: 5*

**2. Среднее количество соцветий или гроздей на один плодоносный побег называется коэффициент \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: плодоносности*

**3. Род *Vitis* объединяет в себе \_\_\_\_\_ видов**

*Правильный ответ: 70*

**4. В первой фазе вегетации у виноградного растения после обрезки происходит истекание \_\_\_\_\_ на срезах лоз**

*Правильный ответ: пасоки*

**5. В виноградарстве принято выделять \_\_\_\_\_ типа обрезки**

*Правильный ответ: 4*

**6. Обломка относится к основной операции с \_\_\_\_\_ частями куста винограда**

*Правильный ответ: зелеными*

**7. При температуре почвы \_\_\_\_\_ °С повреждаются корни сортов европейско-азиатского вида?**

*Правильный ответ: -5...-7*

**8. Во второй фазе вегетации происходит активный рост \_\_\_\_\_ винограда**

*Правильный ответ: побегов*

**9. Полив для создания запасов влаги в почве, проводится ранней весной или поздней осенью называется \_\_\_\_\_ поливом**

*Правильный ответ: влагозарядковым*

**10. Способ ремонта виноградника кустом называется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: катавлак*

**11. Наиболее распространенной формой куста в маточнике подвойных лоз является \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: короткоорукавная*

**12. Удаление поверхностных корней у кустов винограда называется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: катаровка*

**13. Вид винограда *V. Labrusca* по происхождению относится к \_\_\_\_\_ группе**

*Правильный ответ: американской*

**14. Среднее количество соцветий или гроздей, приходящееся на один развившийся побег называется коэффициентом \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: плодоношения*

**15. Элемент куста после обрезки, включающий в себя лозу плодоношения и сучек замещения, который всегда расположен ниже лозы плодоношения называется плодовое**

*Правильный ответ: звено*

**ПК-2 Способен организовать и контролировать технологические операции производства винодельческой продукции**

**ПК-2.1 Способен организовывать и планировать производство готовой винодельческой продукции.**

*Задания закрытого типа:*

**1. Установите соответствие между видом вина и содержанием сахара в них (г/л):**

- 1) сухие
- 2) полусладкие
- 3) десертные
- а) не более 3,0
- б) 140-200
- в) 30-55

*Правильный ответ: 1-а, 2-в, 3-б*

**2. Установите соответствие между сортами винограда и цветом ягод:**

- 1) Гала
- 2) Рошфор
- 3) Аркадия
- а) красный
- б) белый
- в) черный

*Правильный ответ: 1-в, 2-в, 3-а*

**3. Какие из указанных сортов винограда относятся к «шампанской группе»?**

- а) Пино фран
- б) Бастардо
- в) Рислинг

*Правильный ответ: а, в.*

**4. Расположите этапы производства вина в хронологическом порядке**

- а) сбор урожая
- б) выдержка
- в) измельчение ягод
- г) брожение суслу

*Правильный ответ: а, в, г, б*

**5. Укажите критические периоды водопотребления винограда:**

- а) начало сокодвижения, плач
- б) распускание почек, рост побегов
- в) цветение

*Правильный ответ: а*

*Задания открытого типа:*

1. \_\_\_\_\_ - это скелет грозди, состоящий из ножки соцветия и ее оси со всеми разветвлениями

*Правильный ответ: гребень*

2. Наилучшей считается влажность воздуха для роста и развития винограда на уровне \_\_\_\_\_ %

*Правильный ответ: 70-80*

3. Способность сортов винограда приспосабливаться к разнообразным почвенно-климатическим, погодным и агротехническим условиям называется \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: пластичность*

4. Кристалл по направлению использования относится к \_\_\_\_\_ сорту

*Правильный ответ: техническому*

5. Восторг по направлению использования относится к \_\_\_\_\_ сорту

*Правильный ответ: столовому*

6. \_\_\_\_\_ - соединение всех ароматов вина в один устойчивый запах

*Правильный ответ: букет*

7. Процесс преобразования сахара в спирт называется \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: брожение*

8. Винификация — это процесс создания \_\_\_\_\_ из винограда.

*Правильный ответ: вина*

9. Сок, полученный из ягод винограда, для производства вина называется \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: сусло*

10. Виноградное сусло — сок винограда, получаемый в результате \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: отжима*

11. \_\_\_\_\_ - проба вин профессионалами (кавистом, сомелье, дегустатором).

*Правильный ответ: дегустация*

12. Процесс смешивания вин различных сортов называется \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: купажирование*

13. \_\_\_\_\_ вино — вина с содержанием сахара 18 грамм на 1 литр.

*Правильный ответ: полусухое*

14. Прибор, с помощью которого проводят определение удельного веса виноградного сока и вина называется \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: ареометр*

15. \_\_\_\_\_ вина — вина, производимые без диоксида углерода.

*Правильный ответ: тихие*

ПК-2.2 Способен осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции

*Задания закрытого типа:*

**1. Установите соответствие между препаратом и его функциональным назначением:**

- 1) Скор
- 2) Би-58
- 3) Азофоска
- а) удобрение
- б) фунгицид
- в) инсектицид

*Правильный ответ: 1-б, 2-в, 3-а*

**2. Установите соответствие между препаратом и временем их использования:**

- 1) Хорус
- 2) Медный купорос
- 3) Фольпан/Топаз
- а) рост побегов
- б) после съема урожая
- в) уход снега, открытие кустов

*Правильный ответ: 1-а, 2-в, 3-б*

**3. Какие препараты используются для обработки винограда до начала цветения?**

- а) винная
- б) молочная
- в) яблочная

*Правильный ответ: а, в.*

**4. Расположите фазы вегетации винограда в хронологическом порядке**

- а) листопад
- б) рост ягод
- в) сокодвижение
- г) созревание урожая

*Правильный ответ: в, б, г, а*

**5. Марочные коньяки изготавливают из коньячных спиртов со сроком выдержки**

- а) больше 6 лет
- б) больше 4 лет
- в) больше 15 лет

*Правильный ответ: а*

*Задания открытого типа:*

**1. \_\_\_\_\_ - процесс насыщения вина кислородом воздуха, производится преимущественно для того, чтобы смягчить вкус вина и сделать его более приятным и легким для питья**

*Правильный ответ: аэрация*

**2. \_\_\_\_\_ - деревянный резервуар, почти всегда изготовленный из дуба (в редких случаях — из ореха, акации, черешни и других пород дерева), в котором происходит старение и формирование вкуса вина, обогащение его веществами, экстрагируемыми из деревянной клепки**

*Правильный ответ: бочка*

**3. Брожение / Ферментация (англ. — fermentation) — процесс превращения содержащегося в винограде \_\_\_\_\_ в спирт**

*Правильный ответ: сахара*

4. \_\_\_\_\_ — очень сухое вино, содержащее не более 2 граммов сахара на литр. Этот термин, как правило, применяют в отношении игристых вин

*Правильный ответ: брют*

5. \_\_\_\_\_ — совокупность всех компонентов, составляющих аромат вина

*Правильный ответ: букет*

6. Винный \_\_\_\_\_ — калиевая соль винной кислоты, кристаллический твердый осадок, выпадающий при производстве вина при спиртовом брожении, выдержке и обработке

*Правильный ответ: камень*

7. \_\_\_\_\_ — в виноградарстве - сорта винограда, полученные путем скрещивания различных сортов, а в некоторых случаях и видов винограда

*Правильный ответ: гибриды*

8. \_\_\_\_\_ — часть виноградной лозы между плодоносящим побегом и ягодой

*Правильный ответ: гребни*

9. \_\_\_\_\_ вино — вино, содержащее более 45 грамм сахара на литр

*Правильный ответ: десертное*

10. Сорта винограда, которые появились природным путем в определенной местности и, как правило, культивируются у себя на родине, называются \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: автохтонными*

11. Помимо белого и красного вина существует розовое вино, которое изобрели во \_\_\_\_\_ (название страны)

*Правильный ответ: Франции*

12. \_\_\_\_\_ — твердые части винограда - шкурки, косточки, фрагменты мякоти и гребней, остающиеся после отжима вина

*Правильный ответ: жмых*

13. \_\_\_\_\_ — проволочная уздечка, которая удерживает пробку игристых и шипучих вин

*Правильный ответ: мюзле*

14. \_\_\_\_\_ — процесс контакта с кислородом, который присущ каждому вину

*Правильный ответ: обрезки*

15. Белое крепленое вино, которое производят из различных сортов белого винограда \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: херес*

*ПК-2.3 Способен оценить качество и безопасность готовой винодельческой продукции.*

*Задания закрытого типа:*

1. Установите соответствие между сортами винограда и цветом ягод:

- 1) Гала
- 2) Рошфор
- 3) Аркадия
- а) красный
- б) белый
- в) черный

*Правильный ответ: 1-в, 2-в, 3-а*

**2. Установите соответствие между названием вина и страной производства:**

- 1) Шампанское
- 2) Кава
- 3) Просекко
- а) Италия
- б) Франция
- в) Испания

*Правильный ответ: 1-б, 2-в, 3-а*

**3. По продолжительности выдержки и качеству вина подразделяются на:**

- а) марочные
- б) шипучие
- в) ординарные

*Правильный ответ: а, в.*

**4. Расположите вино по мере увеличения сахара в гр на 1 литр**

- а) полусухое
- б) полусладкое
- в) сладкое

*Правильный ответ: а, б, в*

**5. Крепость марочных коньяков составляет:**

- а) от 35 до 45 о.%
- б) от 42 до 50 о.%
- в) от 40 до 57 о.%

*Правильный ответ: в*

*Задания открытого типа:*

**1. \_\_\_\_\_ - соединение двух и более вин для улучшения качества вина**

*Правильный ответ: смешивание*

**2. \_\_\_\_\_ вино (англ., фр. — varietal wine, monopcépage) — согласно стандартам, вино, которое, по крайней мере, на 85% произведено из винограда, сорт которого может быть указан на этикетке**

*Правильный ответ: сортовое*

**3. \_\_\_\_\_ вино (англ. — dry wine) — вино, содержащее менее 4 грамм сахара на литр, что означает, что основная часть сахара превратилась в алкоголь**

*Правильный ответ: сухое*

**4. \_\_\_\_\_ — горькая по вкусу кислота, содержащаяся в кожице и косточках винограда**

*Правильный ответ: танин*



5. \_\_\_\_\_ — твердые части виноградных ягод, набирающие в процессе брожения углекислый газ и всплывающие на поверхность

*Правильный ответ: шапка*

6. Органолептическая оценка вина называется \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: дегустация*

7. \_\_\_\_\_ — ощущение сухости, возникающее во рту, когда красное вино содержит значительное количество танинов

*Правильный ответ: терпкость*

8. Из какого винограда изготавливается розовое вино

*Правильный ответ: красный*

9. \_\_\_\_\_ - наука изучающая вина

*Правильный ответ: энология*

10. Антоцианы – это растворимые в воде пигменты, которые накапливаются в клетках винограда и придают им вино \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: цвет*

11. Инструмент для виноделия, использующий удельный вес для измерения содержания сахара в виноградном соке

*Правильный ответ: сахарометр*

12. \_\_\_\_\_ серы — вещество, используемое в виноделии в качестве консерванта

*Правильный ответ: диоксид*

13. \_\_\_\_\_ — микроскопические одноклеточные грибы, ответственные за превращение сахаров в сусле в алкоголь

*Правильный ответ: дрожжи*

14. \_\_\_\_\_ — прибор, с помощью которого проводят определение удельного веса виноградного сока и вина

*Правильный ответ: ареометр*

15. \_\_\_\_\_ – тонкий слой воскового налета, покрывающий ягоды, листья и побеги винограда, предохраняющий их от механических повреждений, неблагоприятных метеорологических воздействий, испарения влаги и поражения микроорганизмами.

*Правильный ответ: пруин*

#### **5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

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

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

### ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

| № и наименование темы контрольного мероприятия                               | Формируемая компетенция | Индикатор достижения компетенции                          | Этап формирования компетенции                      | Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.) | Срок проведения контрольного мероприятия |
|--|-------------------------|---|--|--|--|
| <b>Раздел 1</b><br>«Биологические и экологические основы культуры винограда» | ОПК-4<br>ПК-1<br>ПК-2   | ОПК-4.3<br>ПК-1.3<br>ПК-1.9<br>ПК-2.1<br>ПК-2.2<br>ПК-2.3 | <b>I этап</b><br><b>II этап</b><br><b>III этап</b> | Тестирование представление и защита доклада (реферата)   | Сентябрь / № 4 занятие                   |
| <b>Раздел 2</b><br>«Размножение винограда»                                   | ОПК-4<br>ПК-1<br>ПК-2   | ОПК-4.3<br>ПК-1.3<br>ПК-1.9<br>ПК-2.1<br>ПК-2.2<br>ПК-2.3 | <b>I этап</b><br><b>II этап</b><br><b>III этап</b> | Тестирование представление и защита доклада (реферата)   | Ноябрь / № 10 занятие                    |
| <b>Раздел 3</b><br>«Обрезка и формирование винограда»                        | ОПК-4<br>ПК-1<br>ПК-2   | ОПК-4.3<br>ПК-1.3<br>ПК-1.9<br>ПК-2.1<br>ПК-2.2<br>ПК-2.3 | <b>I этап</b><br><b>II этап</b><br><b>III этап</b> | Тестирование представление и защита доклада (реферата)   | Декабрь / № 14 занятие                   |
| <b>Раздел 4</b><br>«Первичная переработка винограда»                         | ОПК-4<br>ПК-1<br>ПК-2   | ОПК-4.3<br>ПК-1.3<br>ПК-1.9<br>ПК-2.1<br>ПК-2.2<br>ПК-2.3 | <b>I этап</b><br><b>II этап</b><br><b>III этап</b> | Тестирование представление и защита доклада (реферата)   | Декабрь / № 18 занятие                   |

**Устный опрос** – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

*Индивидуальный* опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

### **Критерии и шкалы оценивания устного опроса**

| Критерии оценки при текущем контроле  | Оценка                |
|---|-----------------------|
| Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре   | «неудовлетворительно» |
| Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 % | «удовлетворительно»   |
| Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточ-  | «хорошо»              |

|  |           |
|--|-----------|
| но высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%   |           |
| Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80% | «отлично» |

**Тестирование.** Основное достоинство *тестовой формы контроля* – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

### Критерии и шкалы оценивания тестов

| Критерии оценки при текущем контроле  |
|---|
| процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»); |
| процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)     |
| процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)                |
| процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)                |

### Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

| Оценка   | Профессиональные компетенции  | Отчетность   |
|----------|---|--|
| 5        | Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей | Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.                           |
| 4        | Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.   | Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.  |
| 3        | Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.  | Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении. |
| 2 и ниже | Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и от-   | Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным   |

|        |  |  |
|--------|--|--|
| Оценка | Профессиональные компетенции             | Отчетность   |
|        | сутствие ориентации в материале доклада. | опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении. |

### Критерии и шкалы оценивания презентации

| Дескрипторы        | Минимальный ответ<br>2   | Изложенный, раскрытый ответ<br>3   | Законченный, полный ответ<br>4   | Образцовый ответ<br>5   |
|--------------------|--|--|--|---|
| Раскрытие проблемы | Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.  | Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.                                      | Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. | Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.                |
| Представление      | Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.            | Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина. | Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.                 | Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. |
| Оформление         | Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации. | Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.              | Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.                            | Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.                       |
| Ответы на вопросы  | Нет ответов на вопросы.  | Только ответы на элементарные вопросы.   | Ответы на вопросы полные и/или частично полные.  | Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или   |

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом

этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения, выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

#### **Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета**

| Действие                | Сроки<br>заочная форма | Методика                   | Ответственный   |
|-------------------------|------------------------|----------------------------|---|
| Выдача заданий к зачету | 1 занятие              | На лекциях,<br>по интернет | Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия |
| Консультации            | в сессию               | На групповой консультации  | Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия |
| Зачет                   | в сессию               | компьютерное тестирование  | Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие                      |

|  |           |                             |   |
|--|-----------|-----------------------------|---|
|  |           |                             | практические занятия  |
| Формирование оценки («зачтено» / «не зачтено») | На зачете | В соответствии с критериями | Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия |

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Основная литература   | Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС   |
|---|---|
| Виноградарство : учебное пособие / В. Н. Кумпан, Н. А. Прохорова, Н. А. Бондаренко, А. П. Клинг. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 191 с. — ISBN 978-5-600-00504-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/60677">https://e.lanbook.com/book/60677</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.   | <a href="https://e.lanbook.com/book/60677">https://e.lanbook.com/book/60677</a>   |
| Учебный практикум по дисциплине «Виноградарство» : учебное пособие / И. П. Барабаш, А. И. Чернов, Е. С. Романенко [и др.] ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Параграф, 2014. – 104 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. — URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277513">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277513</a> (дата обращения: 31.05.2023). – Библиогр.: с. 83. – Текст : электронный. | <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277513">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277513</a>   |
| Майбородин, С.В. Питомниководство: Виноградный питомник : учебное пособие / С.В. Майбородин ; Донской ГАУ. - Персиановский : Донской ГАУ, 2021. - 71 с. - URL: <a href="http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&amp;id=35410&amp;idb=3">http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&amp;id=35410&amp;idb=3</a> (дата обращения: 31.05.2023). - Текст : электронный.   | <a href="http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&amp;id=35410&amp;idb=3">http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&amp;id=35410&amp;idb=3</a> |
| Кривко, Н. П. Практикум по питомниководству садовых культур : учебное пособие для вузов / Н. П. Кривко, В. В. Чулков ; Под редакцией проф. Н. П. Кривко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-9446-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/195438">https://e.lanbook.com/book/195438</a> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.  | <a href="https://e.lanbook.com/book/195438">https://e.lanbook.com/book/195438</a>   |
| Дополнительная литература   | Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС   |
| Лактионов, К. С. Частное плодоводство. Виноград : учебное пособие для вузов / К. С. Лактионов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 84 с. — ISBN 978-5-507-44517-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/233294">https://e.lanbook.com/book/233294</a> (дата обращения:   | <a href="https://e.lanbook.com/book/233294">https://e.lanbook.com/book/233294</a>   |

|   |   |
|---|---|
| 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.   |   |
| Закладка винограда и уход за ним : методические указания / составитель Е. Н. Габимова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/134355">https://e.lanbook.com/book/134355</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.                                    | <a href="https://e.lanbook.com/book/134355">https://e.lanbook.com/book/134355</a> |
| Чулков, В. В. Обрезка и нагрузка маточных кустов винограда : научно-методическое пособие / В. В. Чулков, В. К. Мухортова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 36 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/108217">https://e.lanbook.com/book/108217</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | <a href="https://e.lanbook.com/book/108217">https://e.lanbook.com/book/108217</a> |
| Магомедов, М. Г. Виноград: основы технологии хранения : учебное пособие / М. Г. Магомедов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1600-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211976">https://e.lanbook.com/book/211976</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.          | <a href="https://e.lanbook.com/book/211976">https://e.lanbook.com/book/211976</a> |
| Кумпан, В. Н. Виноградарство: практикум : учебное пособие / В. Н. Кумпан, А. П. Клинг, Н. А. Прохорова. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-89764-985-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/197769">https://e.lanbook.com/book/197769</a> (дата обращения: 31.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.   | <a href="https://e.lanbook.com/book/197769">https://e.lanbook.com/book/197769</a> |

## 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

### *Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.*

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

### *Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.*

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавате-



ля и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 5.4 РПД.

#### ***Методические рекомендации по подготовке доклада.***

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент– 7-10 мин.).

#### ***Выполнение индивидуальных типовых задач.***

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

#### ***Рекомендации по работе с научной и учебной литературой***

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

Работа с *научной литературой* также является важной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к практическим занятиям и зачету.

Научные статьи и монографии по учебной дисциплине можно найти в ЭБС «Лань» ([www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com)); Университетская библиотека ONLINE (<http://biblioclub.ru>); в научной электронной библиотеке eLIBRARY.RU (<https://elibrary.ru/>), в электронной Библиотеке диссертаций и авторефератов России (<http://www.dslib.net/>).

## **8. КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Windows 10 Home Get Genuine

OpenOffice Свободно распространяемое ПО

MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA

Yandex Browser

7-zip

Zoom

Unreal commander

Adobe acrobat reader  
 Лаборатория ММИС «Планы»  
 Dr. Web  
 Windows 8.1  
 Office Standard 2013  
 Skype  
 Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент)

### Перечень профессиональных баз данных

1. <http://opendata.mcx.ru/opendata/> - ОТКРЫТЫЕ ДАННЫЕ, ПОДГОТОВЛЕННЫ С ПОМОЩЬЮ АВТОМАТИЗИРОВАННОЙ ИНФОРМАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ РЕЕСТРОВ, РЕГИСТРОВ И НОРМАТИВНО-СПРАВОЧНОЙ ИНФОРМАЦИИ МСХ РФ
2. <http://www.garant.ru/>
3. <https://gossort.com/>
4. БД «AGROS» режим доступа:  
<http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>
5. БД «AGRO» режим доступа <https://agro.ru/>
6. БД «Почвенно-географическая база данных России» режим доступа <https://soil-db.ru/>

### Перечень информационных справочных систем

| Наименование ресурса  | Режим доступа   |
|---|---|
| Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области   | <a href="http://www.don-agro.ru">http://www.don-agro.ru</a>   |
| Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ  | <a href="http://www.mcx.ru/">http://www.mcx.ru/</a>   |
| Министерство образования и науки РФ   | <a href="http://xn--80abucjiibhv9a.xn--p1ai/">http://xn--80abucjiibhv9a.xn--p1ai/</a>   |
| Официальный портал правительства Ростовской области.  | <a href="http://www.donland.ru">http://www.donland.ru</a>   |
| Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов  | <a href="http://fcior.edu.ru/">http://fcior.edu.ru/</a>   |
| ООО "Издательство Агрорус" (Группа компаний «iArt»)   | <a href="http://www.agroxxi.ru/">http://www.agroxxi.ru/</a>   |
| Единое окно доступа к информационным ресурсам   | <a href="http://window.edu.ru/catalog/">http://window.edu.ru/catalog/</a>   |
| Мировая цифровая библиотека   | <a href="http://www.wdl.org/ru/">http://www.wdl.org/ru/</a>   |
| Электронная библиотека Российской государственной библиотеки (РГБ)  | <a href="http://elibrary.rsl.ru">http://elibrary.rsl.ru</a>   |
| ЭБС «IPRbooks»  | <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>   |
| Научная электронная библиотека  | <a href="http://elibrary.ru/defaultx.asp">http://elibrary.ru/defaultx.asp</a>   |
| Президентская библиотека имени Б.Н. Ельцина   | <a href="http://www.prlib.ru/Lib/pages/catalog.aspx">http://www.prlib.ru/Lib/pages/catalog.aspx</a>   |
| Европейская цифровая библиотека. Europeana  | <a href="http://www.europeana.eu/portal/">http://www.europeana.eu/portal/</a>   |
| Российская национальная библиотека  | <a href="http://primo.nl.ru/">http://primo.nl.ru/</a>   |
| Научная библиотека МГУ  | <a href="http://nbmgu.ru/">http://nbmgu.ru/</a>   |
| Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов  | <a href="http://school-collection.edu.ru/">http://school-collection.edu.ru/</a>   |
| Нормативно-методические рекомендации по растениеводству МСХиП Ростовской области  | <a href="http://www.don-agro.ru/index.php?id=90">http://www.don-agro.ru/index.php?id=90</a>   |
| Зональные системы земледелия Ростовской области (на период 2013-2020 гг.) [Электронный ресурс]: в 3-х ч. Ч.1, 2, 3 / Министерство сельского хозяйства и | <a href="http://don-agro.ru/FILES/2020/ZONSYSZEM/Sistema_zemled_o_2020_1.docx">http://don-agro.ru/FILES/2020/ZONSYSZEM/Sistema_zemled_o_2020_1.docx</a> |

| Наименование ресурса                                   | Режим доступа  |
|--|--|
| продовольствия Ростовской области. – Ростов н/Д, 2012. | <a href="http://don-agro.ru/FILES/2020/ZONSYSZEM/Sistema_zemled_d_o_2020_2.docx">http://don-agro.ru/FILES/2020/ZONSYSZEM/Sistema_zemled_d_o_2020_2.docx</a><br><a href="http://don-agro.ru/FILES/2020/ZONSYSZEM/Sistema_zemled_d_o_2020_3.docx">http://don-agro.ru/FILES/2020/ZONSYSZEM/Sistema_zemled_d_o_2020_3.docx</a> |

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Учебные аудитории для проведения учебных занятий** - оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

**Помещение для самостоятельной работы** – оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Организации.

### Оснащенность и адрес помещений

| Наименование помещений   | Адрес (местоположение) помещений  |
|--|---|
| <p>Аудитория № 89 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая (1), трибуна (1), шкаф (1)).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной), экран, проектор (1); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам - плакаты, стенды, набор снопов с/х растений (4); макет плодового дерева (1).</p> <p>Windows XP Home Счет № 1796 от 24.05.2007 ОООфирма «МагНет» Edition Russian (OEM); OpenOffice Свободно распространяемое ПО лицензия Apache License 2.0, LGPL 2; LibreOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия MozillaPublicLicense; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»</p>  | 346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыккова, дом № 27 |
| <p>Аудитория № 86 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая (1), стеллаж для выращивания рассады с подсветкой (6)).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук (переносной), телевизор (1); специализированное учебное оборудование - оборудование и инструменты (секаторы прививочные, ножи, пилы); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам -плакаты, макеты ландшафтных композиций (5).</p> <p>Windows XP Home Счет № 1796 от 24.05.2007 ОООфирма «МагНет» Edition Russian (OEM); OpenOffice Свободно распространяемое ПО лицензия Apache License 2.0, LGPL 2; LibreOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия MozillaPublicLicense; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»</p> | 346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыккова, дом № 27 |
| Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компью-   | 346493, Ростовская об-  |

|   |  |
|---|--|
| <p>терной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайдНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License.</p> | <p>ласть, Октябрьский район,<br/>п. Персиановский,<br/>ул.Кривошлыкова, дом №<br/>27</p> |
|---|--|