Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 11:34:19
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Энология

Направление подготовки **35.04.05 Садоводство**
Направленность программы **Энология**
Форма обучения **Очная, заочная**

Программа разработана:

Майбородин С.В. _____ Зав. кафедрой канд. с.-х. наук доцент
ФИО (подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры растениеводства и садоводства
протокол заседания от 10.03.2026 № 9 Зав. кафедрой _____ Майбородин С.В.
(подпись)

п. Персиановский, 2026 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:

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 - Способен разрабатывать стратегии развития растениеводства в организации

ПК-2 - Разрабатывает и проводит адаптацию новых технологий производства винодельческой продукции

Индикаторы достижения компетенции:

- Определяет направления совершенствования и повышения эффективности технологий выращивания продукции растениеводства на основе научных достижений, передового опыта (ПК-1.3).
- Проводит описание новых технологий и технологических решений в области производства винодельческой продукции (ПК-2.2).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине Энология, характеризующих этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы по направлению 35.04.05 Садоводство, направленность Энология 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
ПК-1	Способен разрабатывать стратегии развития растениеводства в организации	ПК-1.3-Определяет направления совершенствования и повышения эффективности технологий выращивания продукции растениеводства на основе научных достижений, передового опыта	Знание: технологических процессов производства вина, оценки его качества на основе научных достижений. Умение: проводить сенсорный анализ оценки вина, контролировать технологических процессы производства вина. Навык: контроля технологических процессов виноделия, а также проведение сенсорной оценки качества вина. Опыт деятельности: контроля технологических процессов виноделия, а также проведение сенсорной оценки качества вина.
ПК - 2	ПК – 2 - Разрабатывает и проводит адаптацию новых технологий производства винодельческой продукции	ПК-2.2 - Проводит описание новых технологий и технологических решений в области производства винодельческой продукции	Знание: новых технологий и технологических решений в области производства винодельческой продукции. Умение: разрабатывать новые технологии и технологические решения в области производства винодельческой продукции. Навык: разрабатывать и адаптировать новые технологии и технологические решений в области производства винодельческой продукции. Опыт деятельности: разрабатывать и адаптировать новые технологии и технологические решений в области производства 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./ контроль	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	КАт, час.		
заочная форма обучения 2026 год набора						
2	2/72	8	10	1,3	52,7	экзамен
очная форма обучения 2026 год набора						
2	2/72	16	16	1,3	38,7	экзамен

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):

Структура дисциплины			
Раздел 1 «Виноград как сырье для производства вин»	**Раздел 2** «Переработка винограда, брожение»	**Раздел 3** «Выдержка виноматериалов, осветление и стабилизация»	**Раздел 4** «Сенсорная оценка вин»

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
			2026 год	2026 год
1	**Раздел 1** «Виноград как сырье для производства вин»	1. Увологическая характеристика винограда 2. Строение виноградной грозди	2	1
		1. Факторы, определяющие качество винограда как сырья 2. Влияние сортовых особенностей винограда, а также климатических, почвенных условий на качество винограда, используемого для производства вин	2	1
		1.Особенности сбора винограда. 2.Виды сбора 3. Доставка винограда с плантаций на пункт переработки	2	1
2	**Раздел 2** «Переработка винограда, брожение»	1. Приемка винограда на переработку и технологическая оценка его состояния 2. Подача винограда на переработку 3. Обработка мезги. Настаивание на мезге	2	1

		1. Спиртовое брожение как технологический процесс виноделия 2. Способы проведения брожения виноградного сусла 3. Препараты, используемые в виноделии для активации процесса брожения	2	1
3	**Раздел 3** «Выдержка виноматериалов, осветление и стабилизация»	1. Физические процессы при выдержке виноматериалов 2. Способы выдержки 3. Осветление вина центрифугированием	1	1
		1. Термическая обработка вин и ее научное обоснование 2. Техника проведения обработки вин теплом и применяемая аппаратура 3. Пастеризация и ее назначение. Способы пастеризации.	1	1
4	**Раздел 4** «Сенсорная оценка вин»	1. Органолептическая оценка качества вин. Ее задачи 2. Дегустационные качества вина	2	1
	Итого		**16**	**8**

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. *Вид инновационных форм занятий. Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Кол-во часов/ форма обучения	
				очно	заочно
				2026 год	2026 год
1	**Раздел 1** «Виноград как сырье для производства вин»	Состав вина. Диетические свойства вина. ***Элементы практической подготовки:*** *разбор и изучение вин*	Устный опрос	4	2
		Механический состав и механические свойства виноградной грозди. Контроль за ходом созревания***. Элементы практической подготовки:*** *проведение разбора грозди по механическому составу*	Устный опрос	2	2
2	**Раздел 2** «Переработка винограда, брожение»	Сортировка винограда при приемке. Раздавливание ягод. Отделение гребней от ягод. Ферментация мезги с внесением ферментных препаратов. ***Элементы практической подготовки:*** *проведение сортировки винограда*	Устный опрос.	2	2
		Технологическая характеристика винных дрожжей. Влияние дрожжей на качество вин. ***Элементы практической подготовки:*** *изучение видов дрожжей*	Устный опрос.	2	1

3	**Раздел 3** «Выдержка виноматериалов, осветление и стабилизация»	Физико-химические и биохимические процессы при выдержке виноматериалов. Выдержка в бочках ***Элементы практической подготовки:*** *изучение бочек для выдержки вин*	Устный опрос.	2	1
		Консерванты, используемые в виноделии. Использование препаратов из дубовой древесины для улучшения качества вин ***Элементы практической подготовки:*** *изучение перечня консервантов*	Устный опрос.	2	1
4	**Раздел 4** «Сенсорная оценка вин»	Основные показатели, оцениваемые при дегустации вин. Техника и условия проведения дегустаций ***Элементы практической подготовки:*** *проведение дегустации вин*	Устный опрос.	2	1
Итого				**16**	**10**

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
			2026 год	2026 год
1	**Раздел 1** «Виноград как сырье для производства вин»	Закрепление пройденного материала. Решение ситуационных задач.	1	12
2	**Раздел 2** «Переработка винограда, брожение»	Закрепление пройденного материала. Решение ситуационных задач.	0,5	10
3	**Раздел 3** «Выдержка виноматериалов, осветление и стабилизация»	Закрепление пройденного материала. Решение ситуационных задач.	0,5	10
4	**Раздел 4** «Сенсорная оценка вин»	Закрепление пройденного материала. Решение ситуационных задач.	0,7	11,7
Контактные часы на промежуточную аттестацию			**1,3**	**1,3**
Контроль			**36**	**9**
Итого			**40**	**54**

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. «Виноград как сырье для производства вин»	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: https://e.lanbook.com/book/197769 — Режим доступа: для авториз. пользователей. Лактионов, К. С. Частное плодоводство. Виноград : учебное пособие для вузов / К. С. Лактионов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 84 с. — ISBN 978-5-507-47513-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385070 — Режим доступа: для авториз. пользователей. Гурьянова, Ю. В. Виноградарство : учебно-методическое пособие / Ю. В. Гурьянова, Е. Н. Ткаченко, В. Б. Семенеев. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2007. — 24 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/47066. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/197769 https://e.lanbook.com/book/385070 https://e.lanbook.com/book/47066
Раздел 2. «Переработка винограда, брожение»	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: https://e.lanbook.com/book/197769 — Режим доступа: для авториз. пользователей. Лактионов, К. С. Частное плодоводство. Виноград : учебное пособие для вузов / К. С. Лактионов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 84 с. — ISBN 978-5-507-47513-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385070 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/197769 https://e.lanbook.com/book/385070
Раздел 3 «Выдержка виноматериалов, осветление и стабилизация»	Лактионов, К. С. Частное плодоводство. Виноград : учебное пособие для вузов / К. С. Лактионов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 84 с. — ISBN 978-5-507-47513-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:	https://e.lanbook.com/book/385070

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	https://e.lanbook.com/book/385070 — Режим доступа: для авториз. пользователей. Гурьянова, Ю. В. Виноградарство : учебно-методическое пособие / Ю. В. Гурьянова, Е. Н. Ткаченко, В. Б. Семенеев. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2007. — 24 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/47066. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/47066
Раздел 4 «Сенсорная оценка вин»	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: https://e.lanbook.com/book/197769 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/197769

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ПК-1	Способен разрабатывать стратегии развития растениеводства в организации	ПК-1.3 Определяет направления совершенствования и повышения эффективности технологий выращивания продукции растениеводства на основе научных достижений, передового опыта	технологических процессов производства вина, оценки его качества на основе научных достижений.	проводить сенсорный анализ оценки вина, контролировать технологических процессы производства вина.	контроля технологических процессов виноделия, а также проведение сенсорной оценки качества вина.
ПК - 2	Разрабатывает и проводит адаптацию новых технологий производства винодельческой	ПК-2.2 - Проводит описание новых технологий и технологических решений в области производства винодельческой	новые технологии и технологические решения в области производства винодельческой про-	разрабатывать новые технологии и технологические решения в области производства винодель-	разрабатывать и адаптировать новые технологии и технологические решений в области производ-

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
	продукции	продукции	дукции.	ческой продукции	ства 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: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена.

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

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
I этап **Знать** технологические процессы производства вина, оценки его качества на основе научных достижений.. **(ПК-1 /ПК-1.3)**	**Фрагментарные знания** технологических процессов производства вина, оценки его качества на основе научных достижений. / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** технологических процессов производства вина, оценки его качества на основе научных достижений.	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** технологических процессов производства вина, оценки его качества на основе научных достижений.	**Сформированные и систематические знания** технологических процессов производства вина, оценки его качества на основе научных достижений.
2 этап **Уметь** проводить сенсорный анализ оценки вина, контролировать технологических процессы производства вина. **(ПК-1 /ПК-1.3)**	**Фрагментарное умение** проводить сенсорный анализ оценки вина, контролировать технологических процессы производства вина. / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** проводить сенсорный анализ оценки вина, контролировать технологических процессы производства вина.	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения** проводить сенсорный анализ оценки вина, контролировать технологических процессы производства вина.	**Успешное и систематическое умение** проводить сенсорный анализ оценки вина, контролировать технологических процессы производства вина.
3 этап Владеть навыками контроля технологических процессов виноделия, а также проведение сенсорной оценки качества вина.	**Фрагментарное владение навыками Отсутствие навыков** контроля технологических процессов виноделия, а также проведение сенсорной оценки	**В целом успешное, но не систематическое владение навыками** контроля технологических процессов виноделия, а также проведение сенсор-	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владения навыками** контроля технологических процессов виноделия, а также проведение сенсорной оценки качества	**Успешное и систематическое владение навыками** контроля технологических процессов виноделия, а также проведение сенсорной оценки

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
(ПК-1 /ПК-1.3)	качества вина.	ной оценки качества вина.	вина.	качества вина. контроля технологических процессов виноделия, а также проведение сенсорной оценки качества вина.
I этап **Знать** новые технологии и технологические решений в области производства винодельческой продукции. **(ПК-2 /ПК-2.2)**	**Фрагментарные знания** новых технологий и технологических решений в области производства винодельческой продукции. / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** новых технологий и технологических решений в области производства винодельческой продукции.	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** новых технологий и технологических решений в области производства винодельческой продукции.	**Сформированные и систематические знания** новых технологий и технологических решений в области производства винодельческой продукции.
2 этап **Уметь** разрабатывать новые технологии и технологические решения в области производства винодельческой продукции. **(ПК-2 /ПК-2.2)**	**Фрагментарное умение** разрабатывать новые технологии и технологические решения в области производства винодельческой продукции / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** разрабатывать новые технологии и технологические решения в области производства винодельческой продукции	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения** разрабатывать новые технологии и технологические решения в области производства винодельческой продукции	**Успешное и систематическое умение** разрабатывать новые технологии и технологические решения в области производства винодельческой продукции
3 этап **Владеть навыками** разрабатывать и адаптировать новые технологии и технологические решений в области производства винодельческой продукции. **(ПК-2 /ПК-2.2)**	**Фрагментарное владение навыками Отсутствие навыков** разрабатывать и адаптировать новые технологии и технологические решений в области производства винодельческой продукции.	**В целом успешное, но не систематическое владение навыками** разрабатывать и адаптировать новые технологии и технологические решений в области производства винодельческой продукции.	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владения навыками** разрабатывать и адаптировать новые технологии и технологические решений в области производства винодельческой продукции.	**Успешное и систематическое владение навыками** разрабатывать и адаптировать новые технологии и технологические решений в области производства 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.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос.

Вопросы для устных опросов.

1. Какие исторические этапы развития прошло мировое и отечественное виноделие?
2. Какие тенденции характеризуют современное развитие виноградарства и виноделия в мире?
3. В чем особенности организационной структуры производства вина в Российской Федерации?
4. В чем состоят характерные особенности производства и использования винограда в странах Закавказья и Средней Азии?
5. Какие основные группы химических соединений входят в состав вина?
6. В чем ценность виноградных вин в питании человека?
7. Какие показатели регламентированы гигиеническими требованиями к качеству и безопасности вин?
8. По каким признакам могут классифицироваться вина?
9. Как определяет понятие «вино» национальный Стандарт (ГОСТ Р 52335-2005)?
10. На какие группы по содержанию сахаров делятся столовые вина согласно нормативным документам в РФ?
11. Как классифицируются вина Международной организацией винограда и вина и ЕЭС?
12. В чем особенности классификации вин во Франции и Германии?
13. Какие типы предприятий можно выделить в структуре винодельческой промышленности России?
14. В чем состоят технологические требования к производственным помещениям винодельческих предприятий?
15. Какие виды резервуаров используются в производстве вин?
16. Каковы основные правила по уходу за деревянными емкостями?
17. В чем состоят достоинства и недостатки металлических и железобетонных резервуаров?

Вопросы для обсуждения:

1. На какие группы делится продукция промышленной переработки винограда?
2. В чем сущность увологической характеристики винограда?
3. Какие морфологические признаки грозди и ягоды винограда вы знаете?
4. Каково анатомическое строение ягоды винограда?
5. Как проявляется гетерогенность в распределении сахаров внутри виноградной ягоды?
6. Какова динамика изменения сахаров и кислот в процессе роста и созревания?
7. В чем суть понятия «терруар»?
8. Какие агротехнические факторы (Антропогенные) влияют на количество и качество урожая винограда?
9. Какие существуют виды зрелости винограда?
10. Каковы особенности сбора и доставки винограда на переработку?
11. Как осуществляется приемка винограда на переработку?
12. Каковы современные тенденции при проведении операций дробления и гребнеотделения?
13. Какие способы обработки мезги вы знаете?
14. Какое оборудование используется для выделения сусла-самотека?
15. Какие варианты проведения операции прессования реализуются на пред-приятиях первичного виноделия?
16. Какие существуют способы осветления сусла?
17. Как организована защита сусла от окисления?
18. Какова последовательность технологических операций при переработке винограда по «белому» способы?
19. В чем особенности переработки винограда машинного сбора?

20. Какие факторы влияют на ход спиртового брожения и выход вторичных продуктов брожения?
21. К какому классу, семейству, роду и виду относятся основные расы дрожжей, используемые при производстве вина?
22. В чем особенность строения клеточной оболочки дрожжей?
23. Как изменяется состав дрожжевой флоры в процессе спонтанного брожения виноградного сусла?
24. Какое значение в виноделии имеют чистые культуры дрожжей?
25. Что такое активные сухие дрожжи? Какие преимущества они имеют перед жидкой дрожжевой разводкой?
26. В чем достоинство и недостатки непрерывного способа брожения виноградного сусла?
27. Какие существуют способы проведения брожения на мезге? В чем их достоинства и недостатки?
28. Каковы причины спонтанной остановки брожения? Какие препараты используются в виноделии для активации процесса брожения?
29. Что такое выдержка вина и какие сроки выдержки целесообразны для различных типов вин?
30. Какие факторы влияют на испарение летучих компонентов вина в процессе выдержки?
31. В чем суть механизмов взаимной флокуляции коллоидов в вине и действия защитных коллоидов?
32. Каково значение ОВ-процессов при выдержке вина?
33. Какие технологические операции осуществляются при выдержке вина и какова их цель?
34. Какие технологические приемы применяют для обработки виноматериалов?
35. Какие материалы используют в виноделии в качестве фильтрующих слоев?
36. 3. Что такое бентонит? Какими он обладает свойствами, позволяющими его использовать для обработки вин?
37. Каков механизм флокуляции белков в вине во время оклейки?
38. Какими положениями руководствуются при выборе белкового оклеивающего материала?
39. Какие препараты используются в виноделии для стабилизации вин от кристаллических помутнений?
40. Какова цель применения кратковременного нагрева вина? Какие режимы при этом рекомендуются?
41. Какие типовые технологические схемы используются в практике отечественного виноделия для обработки виноматериалов? В каких случаях рекомендуется применять ту или иную схему?
42. Какие транспортные средства используются для перевозки вин

Задания для подготовки к экзамену

ПК-1/ПК-1.3

Знать - технологические процессы производства вина, оценки его качества на основе научных достижений.

1. С какой целью и как проводится сортировка винограда перед подачей на переработку?

2. В чем особенности химического состава гребня, кожицы и семян винограда?

Уметь - проводить сенсорный анализ оценки вина, контролировать технологических процессы производства вина.

1. Органолептическая характеристика виноградных вин.

2. Способы обработки виноматериалов

Навык - анализировать методы и способы решения задач по разработке новых технологий в области профессиональной деятельности.

1. Термическая обработка мезги. Периодическая и непрерывная обработка. Другие способы обработки мезги.

2. Влияние агротехнических факторов на качество винограда

ПК-2/ПК-2.2

Знать - новые технологии и технологические решения в области производства винодельческой продукции.

1. Технологические и санитарно-гигиенические требования к винодельческому оборудованию.

2. Дозирование и подача винограда на переработку. Раздавливание ягод вино-града.

Уметь - разрабатывать новые технологии и технологические решения в области производства винодельческой продукции.

1. Отделение гребней. Значение и техника проведения

2. Осветление сусла центрифугированием и фильтрованием.

Навык - контроля технологических процессов виноделия, а также проведение сенсорной оценки качества вина.

1. Типовые технологические схемы переработки винограда.

2. Способы проведения брожения сусла. Стационарный способ.

Примерные вопросы, выносимые на экзамен

1. Краткая история развития виноградарства и виноделия в мире и РФ.
2. Современное состояние и перспективы развития виноградарства и виноделия России. Задачи науки, производства и подготовки кадров.
3. Понятие о вине.
4. Классификация винодельческой продукции, принятая в РФ.
5. Классификация вина МОВВ и ЕС.
6. Химический состав. Пищевая ценность и физиологическое действие виноградных вин.
7. Практика и условия проведения органолептического анализа. Система оценки вин.
8. Винодельческие районы России и стран СНГ.
9. Технологические и санитарно-технические требования к производственным помещениям.
10. Сравнительная характеристика емкостного оборудования и уход за техническими емкостями для вина.
11. Виды винодельческий предприятий.
12. Направление использования винограда.
13. Строение виноградной грозди. Механический состав и механические свойства виноградной грозди.
14. Химический состав отдельных структурных элементов виноградной грозди.
15. Понятие терруар. Факторы созревания и качества винограда.
16. Влияние сортовых особенностей винограда, климатических и почвенных условий произрастания виноградной лозы на качество винограда, используемо-го для производства различных типов вин и коньяков.
17. Созревание винограда. Контроль за ходом созревания винограда. Сбор урожая. Виды сбора. Механизация сбора винограда.
18. Доставка винограда на пункты переработки. Средства доставки. Бестарная доставка. Приемка винограда на переработку и технологическая оценка качества.
19. Сортировка винограда перед подачей на переработку. Виды сортировки.

20. Сравнительная технологическая характеристика оборудования, исполь-зуемого раздавливания ягод.
21. Обработка мезги. Настаивание на мезге. Спиртование мезги. Ферментация мезги.
22. Выделение из мезги сусла-самотека. Стекание сусла из мезги как гидроди-намический процесс течения жидкости через пористую среду.
23. Сравнительная технологическая характеристика различных типов оборудо-вания для получения сусла-самотека
24. Прессование мезги винограда. Сравнительная технологическая характери-стика оборудования.
25. Осветления сусла. Способы осветления. Осветление отстаиванием. Процес-сы, проходящие при осветлении сусла
26. Флотационный метод осветления сусла.
27. Применение диоксида серы в виноделии.
28. Обработка сусла дисперсными материалами и применение флокулянтов.
29. Защита сусла от окисления и предварительного забраживания. Способы защиты от окисления.
30. Линия переработки винограда машинной уборки.
31. Спиртовое брожение как технологический процесс. Технологические свой-ства винных дрожжей. Применение ЧКД.
32. Регулирование температуры при брожении сусла. Влияние температуры при брожении на качество вина. Техника проведения.
33. Брожение под давлением.
34. Непрерывный способ брожения сусла. Установка непрерывного брожения.
35. Брожение на мезге. Виды брожения на мезге.
36. Брожение на мезге в специальных аппаратах периодического действия. Брожение в аппаратах непрерывного действия.
37. Факторы, влияющие на уровень фенольных соединений в бродящем сусле при брожение на мезге. Явление сопигментации.
38. Контроль и регулирование спиртового брожения. Причины отклонения от нормального хода спиртового брожения. Препараты, используемые в виноделии для активации процесса брожения.
39. Обработка виноматериалов по типовым технологическим схемам.
40. Фильтрование. Виды фильтрования. Фильтрующие материалы.
41. Обработка вин дисперсными материалами. Характеристика дисперсных материалов используемых в виноделии. Их свойства и способы применения.
42. Обработка вина органическими соединениями. Оклейка вин. Факторы, влияющие на эффективность оклейки. Механизм и техника проведения оклейки.
43. Деметаллизация вин способы и режимы обработки.
44. Применение поливинилпирролидона и активированного угля для обработки вин. Назначение и применяемые дозы.
45. Препараты, используемые в виноделии для стабилизации вин от выпадения винного камня.
46. Использование препаратов из дубовой древесины для улучшения качества вин.
47. Выдержка виноматериалов. Стадии развития вина
48. Физико-химические процессы при выдержке.
49. Физические и биохимические процессы при выдержке.
50. Операции, осуществляемые при выдержке вина.
51. Процессы, протекающие при выдержке вина в бочках и крупных резервуарах.
52. Обработка вин холодом. Явление гистериаза. Техника проведения и режимы обработки.
53. Обработка вин холодом в потоке. Преимущества и используемое оборудование.

54. Обработка вин теплом. Краткая характеристика процессов, протекающих при обработки вин теплом. Кратковременная и длительная обработка вин теп-лом. Режимы и способы проведения.

55. Обеспечение кондиционности вин. Смешивание. Эгализация. Ассамбляж. Купажирование. Пробный купаж. Расчет купажей.

56. Спиртование как технический процесс. Назначение, виды спиртования. Правило Делле.

59. Пороки и недостатки. Причины их вызывающие.

60. Виды помутнений в винах. Способы их устранения

61. Регулирование кислотности в виноделии. Биологические способы кислото-понижения.

62. Химический способ кислотопонижения вин.

63. Гипсование и подкисление вин.

64. Контроль и мойка бутылок.

65. Фасование вин. Виды фасования.

66. Сравнительная характеристика укупорочных материалов. Укупорка буты-лок корковой пробкой.

67. Применение синтетических пробок и металлических укупорочных материа-лов их достоинства и недостатки.

68. Упаковывание вина в альтернативные виды потребительской тары.

69. Линии упаковывания вин. Горячее и стерильное фасование.

70. Болезни вин и их лечение. Болезни, вызываемые аэробными и анаэробными микроорганизмами.

Типовой экзаменационный билет № 0

1. Химический состав отдельных структурных элементов виноградной грозди.
2. Брожение на мезге. Виды брожения на мезге**.**
3. Регулирование кислотности в виноделии. Биологические способы кислото-понижения.
4.

Утверждены на заседании кафедры _____ Протокол № _____ от _____202__г.
Экзаменатор_____
Заведующий кафедрой _____

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текуще-го контроля и промежуточной аттестации

ПК-1.3 Способен разрабатывать стратегии развития растениеводства в организации Способен разрабатывать стратегии развития растениеводства в организации

ПК-1.3. Определяет направления совершенствования и повышения эффективности технологий выращивания продукции растениеводства на основе научных достижений, передового опыта

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 из указанных сортов винограда относятся к «шампанской группе»?
а) Пино фран
б) Бастардо
в) Рислинг
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.Укажите критический период водопотребления винограда:
а) начало сокодвижения, плач
б) распускание почек, рост побегов
в) цветение
Правильный ответ: а

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. Сок, полученный из ягод винограда, для производства вина называется _____
Правильный ответ: сусло

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. Антракноз – _____ заболевание винограда, поражающее зеленые части куста (листья, побеги, соцветия, ягоды)
Правильный ответ: грибковое

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. Сорта винограда, которые появились природным путем в определенной местности и, как правило, культивируются у себя на родине, называются _____
Правильный ответ: автохтонными

15. Обрезка верхних частей зеленых побегов называется _____
Правильный ответ: чеканка

ПК-2 Разрабатывает и проводит адаптацию новых технологий производства винодельческой продукции

ПК-2.2. Проводит описание новых технологий и технологических решений в области производства винодельческой продукции

Задания закрытого типа:

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 сусла
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. Виннификация — 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

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 так же 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
Раздел 1 «Виноград как сырье для производства вин»	ПК-1, ПК-2	ПК-1.3, ПК-2.2.	**I этап 11 этап 111 этап**	Устный опрос	после прохождения раздела 1
Раздел 2 «Переработка винограда, брожение»	ПК-1, ПК-2	ПК-1.3, ПК-2.2.	**I этап 11 этап 111 этап**	Устный опрос	после прохождения раздела 2
Раздел 3 «Выдержка виноматериалов, осветление и стабилизация»	ПК-1, ПК-2	ПК-1.3, ПК-2.2.	**I этап 11 этап 111 этап**	Устный опрос	после прохождения раздела 3
Раздел 4 «Сенсорная оценка вин»	ПК-1, ПК-2	ПК-1.3, ПК-2.2.	**I этап 11 этап 111 этап**	Устный опрос	после прохождения раздела 4

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 сред-

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

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 экзаменационной процедуры (экзамена), 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 экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультация	в сессию	На групповой	Ведущий преподаватель

		консультации	
экзамен	в сессию	Устно по ФОС	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

Порядок применения балльно-рейтинговой системы

2.1 Оценка качества учебной работы обучающегося в балльно-рейтинговой системе является кумулятивной (накопительной) и используется для управления образовательным процессом в Университете.

2.2 Балльно-рейтинговая система вводится по всем дисциплинам образовательных программ высшего образования – бакалавриата, магистратуры и специалитета по очной форме обучения.

2.3 Рейтинг обучающихся является индивидуальным кумулятивным (накопительным) показателем учебной работы обучающегося в баллах, набранных обучающимся в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации в процессе изучения дисциплин по отношению к максимально возможным результатам учебной работы среди обучающихся по направлению подготовки.

2.4 Итоговый рейтинг по дисциплине отражает качество освоения обучающимся учебного материала. Максимальная сумма баллов, которая может быть учтена в индивидуальном рейтинге обучающегося в семестре по каждой дисциплине, не может превышать 100 баллов.

2.5 Порядок начисления баллов доводится до сведения каждого обучающегося в начале изучения дисциплины.

2.6 В ходе изучения дисциплины предусматриваются текущий контроль успеваемости (далее – текущий контроль) и промежуточная аттестация обучающихся. Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин. Цель текущего контроля – оценка результатов работы обучающегося в семестре.

Промежуточная аттестация обучающихся (далее - промежуточная аттестация) представляет собой оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам. Цель промежуточной аттестации – оценка качества освоения дисциплины обучающимися. Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра (два раза в год) и представляет собой оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине (т.е. итоговую оценку знаний, умений, навыков и опыта деятельности) в виде проведения экзамена, зачета, дифференцированного зачета (зачета с оценкой).

2.7 Максимальная сумма баллов (100 баллов), набираемая обучающимся по дисциплине включает две составляющие:

- первая составляющая - оценка регулярности, своевременности и качества выполнения обучающимся учебной работы по изучению дисциплины в течение периода изучения дисциплины (семестра, или нескольких семестров) (сумма - не более 85 баллов в семестр);
- вторая составляющая - оценка знаний обучающегося по результатам промежуточной аттестации (не более 15 баллов).

2.8 Общие баллы текущего контроля складываются из составляющих:

- посещаемость - обучающемуся, посетившему все занятия, начисляется максимально 20 баллов;
- выполнение заданий по дисциплине в течение семестра в соответствии рабочей программой дисциплины - обучающемуся, выполнившему в срок и с высоким качеством все требуемые задания, начисляется максимально 20 баллов;
- контрольные мероприятия – обучающемуся, выполнившему все контрольные мероприятия, в зависимости от качества выполнения начисляется максимально 25 баллов.

Количество баллов, за одно контрольное мероприятие должно принимать только целочисленное значение. Перечень контрольных мероприятий и критерии их оценки, распределение баллов по всем видам и формам текущего контроля регламентируются в рабочей

программе дисциплины в разделе, содержащем оценочные материалы (фонд оценочных средств).
2.9 До проведения промежуточной аттестации преподаватель может в качестве поощрения начислить обучающемуся до 20 бонусных баллов за проявление академической активности в ходе изучения дисциплины, выполнение индивидуальных заданий, активное участие в групповой проектной работе, непосредственное участие в научно-исследовательской работе по тематике дисциплины, в том числе написании и публикации статей, участия в конференциях, конкурсах и т.п. Начисление бонусных баллов производится на последнем занятии по дисциплине.
2.10 Результаты текущего контроля, предоставления бонусных баллов, «добора баллов» в виде баллов (в виде целочисленного значения), заносится в форму ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся (Приложение 1), используемую в течение всего семестра.
2.11 Перевод баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» по экзаменационным дисциплинам, дифференцированным зачетам (зачетам с оценкой) производится по следующей шкале:
- «отлично» - от 80 до 100 баллов - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.
- «хорошо» - от 60 до 79 баллов - теоретическое содержание курса освоено полностью, нек торые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
- «удовлетворительно» - от 40 до 59 баллов - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.
- «неудовлетворительно» - менее 40 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий.
2.12 Если в семестре предусмотрена сдача зачета, то по результатам работы в
семестре обучающемуся выставляется:
- «зачтено» - более 40 баллов;
- «не зачтено» - менее 40 баллов.
2.13 Балльно-рейтинговая система предусматривает возможность прохождения промежуточной аттестации без сдачи экзаменов, зачетов, (дифференцированных зачетов) зачетов с оценкой. При этом обучающийся имеет право на прохождение промежуточной аттестации (в форме экзаменов, зачетов, дифференцированных зачетов (зачетов с оценкой)) и учет баллов в рейтинге по ее результатам. При проведении промежуточной аттестации преподаватель по согласованию с обучающимся имеет право выставлять оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачтено» по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре. В случае отказа обучающегося на выставление оценки по результатам текущего контроля, он имеет право сдавать промежуточную аттестацию, в форме, предусмотренной учебным планом образовательной программы. При этом к заработанным в течение семестра обучающимся баллам прибавляются баллы, полученные на экзамене, зачете, дифференцированном зачете (зачете с оценкой) и сумма баллов переводится в оценку.

2.14 Перечень и критерии оценки контрольных мероприятий, распределение баллов по всем видам и формам текущего контроля и промежуточной аттестации регламентируются в рабочей программе дисциплины.
2.15 Преподаватель ведет журнал текущего контроля успеваемости и посещаемости обучающихся (Приложение 2), своевременно доводит до сведения обучающихся информацию, содержащуюся в журнале и отражает ее ежемесячно в течение семестра в ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся, заполняя за прошедший период обучения разделы «посещаемость», «выполнение заданий», «контрольные мероприятия».
2.16 Для организации постоянного текущего контроля и управления учебным процессом в Университете преподаватели регулярно в течение семестра 1 раз в месяц (последний рабочий день месяца) передают в деканаты копии ведомостей текущего контроля успеваемости обучающихся и/или предоставляют их в электронном виде.
2.17 До проведения промежуточной аттестации всем обучающимся должна быть предоставлена возможность добора баллов с целью достижения порогового значения (40 баллов) или, при наличии документально подтвержденной уважительной причины пропусков занятий, повышения уровня оценки.
2.18 В период промежуточной аттестации преподаватель заполняет все разделы ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся на бумажном носителе за период обучения (семестр) по дисциплине, в том числе отражает в ней «бонусы», «добор баллов», результат промежуточной аттестации в виде баллов, итоговую сумму баллов, оценку «удовлетворительно», «хорошо», «отлично», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено».
2.19 Положительные оценки «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» заносятся преподавателем помимо ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся в ведомость промежуточной аттестации и в зачетную книжку. Неудовлетворительные оценки «неудовлетворительно» и «не зачтено» проставляются в ведомость промежуточной аттестации.
2.20 Обучающемуся, не явившемуся на промежуточную аттестацию по дисциплине, преподаватель в ведомость текущего контроля успеваемости обучающихся и в ведомость промежуточной аттестации записывает «не явился».
2.21 Ведомость текущего контроля успеваемости обучающихся и ведомость промежуточной аттестации сдаются преподавателем в деканат в день экзамена, зачёта, дифференцированного зачета (зачета с оценкой) или на следующий день. Сдача не полностью заполненных ведомостей в деканат не допускается. Обучающимся ведомости на руки не выдаются.
2.22 После промежуточной аттестации оригиналы ведомостей текущего контроля успеваемости обучающихся передаются для хранения в деканат, копии хранятся на кафедре.
2.23 Деканат на основе баллов, отраженных в ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся, формирует рейтинг обучающихся в конце каждого семестра.
Данный рейтинг обучающегося может быть использован при формировании рейтинга социальной активности обучающегося в соответствии с Положением о рейтинге социальной активности студентов ФГБОУ ВО Донского ГАУ.

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

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
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: https://e.lanbook.com/book/197769 —	https://e.lanbook.com/book/197769

Режим доступа: для авториз. пользователей. Лактионов, К. С. Частное плодоводство. Виноград : учебное пособие для вузов / К. С. Лактионов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 84 с. — ISBN 978-5-507-47513-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385070 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/385070
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Гурьянова, Ю. В. Виноградарство : учебно-методическое пособие / Ю. В. Гурьянова, Е. Н. Ткаченко, В. Б. Семенеев. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2007. — 24 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/47066. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/47066

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 преподавателя 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).

Научные статьи и монографии по учебной дисциплине можно найти в ЭБС «Лань» (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

MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA
OpenOffice Свободно распространяемое ПО
Adobe acrobat reader
Zoom
Skype
Yandex Browser
Dr.Web
Google Chrome
Windows 8.1
Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка»
Лаборатория ММИС «Деканат»
Лаборатория ММИС «Планы»
Windows 10 Home Get Genuine
Unreal Commander
7-zip

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Консультант плюс	http://www.consultant.ru/
Гарант	http://www.garant.ru/
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru

Наименование ресурса	Режим доступа
Консультант плюс	http://www.consultant.ru/
Гарант	http://www.garant.ru/
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

Перечень профессиональных баз данных

1.БД «AGROS» режим доступа:
http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R

2. БД «AGRO» режим доступа https://agro.ru/

3.Международная база данных Scopus URL: https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic

4. Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science URL: http://webofscience.com.

5. OMICS International - электронная международная база данных открытого доступа https://www.omicsonline.org/

6. Global Advanced Research Journals - Международная база данных научных журналов от-крытого доступа http://www.garj.org/

7. КиберЛенинка Cyberleninka — Scientific Electronic Library - научная электронная биб-лиотека https://cyberleninka.ru/

8. Oapen – электронная международная база данных открытого доступа http://www.oapen.org/home

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

Учебные аудитории для проведения учебных занятий - оснащенные 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
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)). 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). Windows XP Home Счет № 1796 от 24.05.2007 ОООфирма «Маг-	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27

Нет» 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; ; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»	
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)). 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). 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; ; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. 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; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex 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 №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27