Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 11:34:18
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

Общее виноделие

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

Программа разработана:

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

Рекомендовано:
Заседанием кафедры растениеводства и садоводства
протокол заседания от 10.03.2026 г. № 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):

- Способен разрабатывать стратегии развития растениеводства в организации (ПК-1).
- Разрабатывает и проводит адаптацию новых технологий производства винодельческой продукции (ПК-2).

Индикаторы достижения компетенции:

- Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов, удобрений, средств защиты растений, новых сортов (ПК-1.4).
- Осуществляет стратегическое планирование организации и развития производства винодельческой продукции на основе научных исследований (ПК-2.1).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине Общее виноделие, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 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 – 1.4. Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов, удобрений, средств защиты растений, новых сортов	*Знание:* экономических затрат на процесс производства виноматериала. *Умение:* определять и рассчитывать затраты и экономическую эффективность при производство виноматериала. *Навык:* выстраивать процесс виноделия для получения максимальной экономической эффективности производства. *Опыт деятельности:* выстраивать процесс виноделия для получения максимальной экономической эффективности производства.
ПК-2	Разрабатывает и проводит адаптацию новых технологий производства винодельческой продукции	ПК-2.1. Осуществляет стратегическое планирование организации и развития производства винодельческой продукции на основе научных исследований	*Знание:* технологии производства виноматериала, а также их совершенствование на основе научных исследований *Умение:* совершенствовать технологии производства виноматериала на основе научных исследований *Навык:* применения новых технологий производства виноматериала на основе научных исследований *Опыт деятельности:* применения

			новых технологий производства виноматериала на основе научных исследований.

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.		
заочная форма обучения 2026 год набора						
3	2/72	6	12	0,2	53,8	зачет
очная форма обучения 2026 год набора						
3	2/72	16	32	0,2	23,8	зачет

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 «Ведение технологических процессов общего виноделия»	**Раздел 2** «Производство специальных вин»	**Раздел 3** «Технологические особенности виноделия»

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов / форма обучения	
			2026 год	2026 год
			очно	заочно
1.	**Раздел 1** «Ведение технологических процессов общего виноделия»	Вопрос 1. Виноград как сырье для виноградного виноделия Вопрос 2. Переработка винограда. Вопрос 3. Обработка мезги и сусла	4	2
2	**Раздел 2** «Производство различных видов	Вопрос 1.Технология производства сухих вин. Вопрос 2. Технология производства игристых вин	2	2
		Вопрос 1.Технология производства сухих вин.	2	

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов / форма обучения	
			2026 год	2026 год
			очно	заочно
	вин»	Вопрос 2. Технология производства игристых вин		
		Вопрос 1.Технология производства полусладких вин Вопрос 2. Технология производства игристых вин	2	
		Вопрос 1. Технология производства сладких вин Вопрос 2. Технология производства специальных вин	2	
3	**Раздел 3** «Технологические особенности виноделия»	Вопрос 1. Специальные технологические приемы Вопрос 2. Пороки вина Вопрос 3. Признаки и причины отклонения от нормального хода брожения	4	2
Итого			**16**	**6**

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 ***Элементы практической подготовки***	Кол-во часов / форма обучения	
			2026 год	2026 год
			очно	заочно
1.	**Раздел 1** «Ведение технологических процессов общего виноделия»	**Практическое занятие № 1** Виноделие как наука. Основные понятия. ***Элементы практической подготовки:*** изучение основных понятий **Практическое занятие № 2** Сырье и материалы, используемые для получения виноградных вин. ***Элементы практической подготовки:*** изучение и сбор винограда **Практическое занятие № 3** Современная классификация вин. ***Элементы практической подготовки:*** изучение сортимента вин **Практическое занятие №4** Зависимость качества вина от нагрузки виноградных кустов. ***Элементы практической подготовки:*** изучение способов нормирования нагрузки	8	4
2.	**Раздел 2** «Производство различных видов вин»	**Практическое занятие № 5** Дробление ягод винограда. Физико-химические процессы, происходящие при этом. ***Элементы практической подготовки:*** отработка спсобов дробления **Практическое занятие № 6** Обработка мезги. Сульфитация, настаивание, обработка теплом. ***Элементы практической под-***	8	4

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ *Элементы практической подготовки*	Кол-во часов / форма обучения	
			2026 год очно	2026 год заочно
		готовки: способы обработки мезги **Практическое занятие № 7** Осветление сусла. Технологическое оборудование и физические и биохимические процессы при осветлении. ***Элементы практической подготовки:*** проведение осветления сусла **Практическое занятие № 8** Спиртовое брожение и определяющие факторы. ***Элементы практической подготовки:*** проведение анализа брожения		
3.	**Раздел 3** «Технологические особенности виноделия»	**Практическое занятие № 9** Основные процессы, происходящие при производстве вин различного типа ***Элементы практической подготовки:*** изучение процессов **Практическое занятие №10** Понятия физиологическая зрелость, техническая зрелость, базисная сахаристость ***Элементы практической подготовки:*** оценка основных понятий **Практическое занятие №11-12.** Купажирование, цели и задачи. Спиртование. ***Элементы практической подготовки:*** проведение купажирования вин.	8	2
Итого			**32**	**12**

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплины, 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	
			2026 год очно	2026 год заочно
1.	**Раздел 1** «Ведение технологических процессов общего виноделия»	Закрепление пройденного материала. Решение ситуационных задач.	6	12
2.	**Раздел 2** «Производство различных видов вин»	Закрепление пройденного материала. Решение ситуационных задач.	6	12
3.	**Раздел 3** «Технологические особенности виноделия»	Закрепление пройденного материала. Решение ситуационных задач.	5,8	13,8

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов / форма обучения	
			2026 год	2026 год
			очно	заочно
Контактные часы на промежуточную аттестацию			0,2	0,2
Контроль			-	4
Итого			**24**	**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 «Ведение технологических процессов общего виноделия»	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
	Белокурова, Е. С. Биотехнология продуктов растительного происхождения : учебное пособие для вузов / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 232 с. — ISBN 978-5-507-49695-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/415004 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/415004
	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 2 «Производство различных видов вин»	Белокурова, Е. С. Биотехнология продуктов растительного происхождения : учебное пособие для вузов / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 232 с. — ISBN 978-	https://e.lanbook.com/book/415004

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	5-507-49695-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/415004 — Режим доступа: для авториз. пользователей. 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. 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/47066
Раздел 3 «Технологические особенности виноделия»	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. 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. Белокурова, Е. С. Биотехнология продуктов растительного происхождения : учебное пособие для вузов / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 232 с. — ISBN 978-5-507-49695-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:	https://e.lanbook.com/book/385070 https://e.lanbook.com/book/197769 https://e.lanbook.com/book/415004

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	https://e.lanbook.com/book/415004 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	

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/ ПК – 1.4)	Способен разрабатывать стратегии развития растениеводства в организации	Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов, удобрений, средств защиты растений, новых сортов	экономические затраты на процесс производства виноматериала	определять и рассчитывать затраты и экономическую эффективность при производство виноматериала	выстраивать процесс виноделия для получения максимальной экономической эффективности производства
ПК-2/ ПК – 2.1)	Разрабатывает и проводит адаптацию новых технологий производства винодельческой продукции	Осуществляет стратегическое планирование организации и развития производства винодельческой продукции на основе научных исследований	технологии производства виноматериала, а также их совершенствование на основе научных исследований	совершенствовать технологии производства виноматериала на основе научных исследований	применения новых технологий производства виноматериала на основе научных исследований.

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** экономические затраты на процесс производства виноматериала (ПК-1/ ПК – 1.4)	**Фрагментарные знания** экономических затраты на процесс производства виноматериала **/Отсутствие знаний**	**Неполные знания** экономических затраты на процесс производства виноматериала	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания** экономических затраты на процесс производства виноматериала	**Сформированные и систематические знания** экономических затраты на процесс производства виноматериала
II этап **Уметь** определять и рассчитывать затраты и экономическую эффективность при производство виноматериала (ПК-1/ ПК – 1.4)	**Фрагментарные умения** определять и рассчитывать затраты и экономическую эффективность при производство виноматериала **/ Отсутствие умений**	**Неполные умения** определять и рассчитывать затраты и экономическую эффективность при производство виноматериала	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, умения** определять и рассчитывать затраты и экономическую эффективность при производство виноматериала	**Сформированные и систематические умения** определять и рассчитывать затраты и экономическую эффективность при производство виноматериала
III этап **Владеть навыками** выстраивать процесс виноделия для получения максимальной экономической эффективности производства (ПК-1/ ПК – 1.4)	**Фрагментарные навыки** выстраивать процесс виноделия для получения максимальной экономической эффективности производства **/Отсутствие навыков**	**Неполные навыки** выстраивать процесс виноделия для получения максимальной экономической эффективности производства	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, навыки** выстраивать процесс виноделия для получения максимальной экономической эффективности производства	**Сформированные и систематические навыки** выстраивать процесс виноделия для получения максимальной экономической эффективности производства
I этап **Знать** технологии производства виноматериала, а также их совершенствование на основе	**Фрагментарные знания** технологии производства виноматериала, а также их совершенствование на основе	**Неполные знания** технологии производства виноматериала, а также их совершенствование на основе	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания** технологии производства виноматериала, а также их	**Сформированные и систематические знания** технологии производства виноматериала, а также их

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
научных исследований (ПК-2/ ПК – 2.1)	научных исследований **/Отсутствие знаний**	научных исследований	совершенствование на основе научных исследований	совершенствование на основе научных исследований
II этап Уметь совершенствовать технологии производства виноматериала на основе научных исследований (ПК-2/ ПК – 2.1)	**Фрагментарные умения** совершенствовать технологии производства виноматериала на основе научных исследований **/ Отсутствие умений**	**Неполные умения** совершенствовать технологии производства виноматериала на основе научных исследований	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, умения** совершенствовать технологии производства виноматериала на основе научных исследований	**Сформированные и систематические умения** совершенствовать технологии производства виноматериала на основе научных исследований
III этап Владеть навыками применения новых технологий производства виноматериала на основе научных исследований. (ПК-2/ ПК – 2.1)	**Фрагментарные навыки** применения новых технологий производства виноматериала на основе научных исследований. **/Отсутствие навыков**	**Неполные навыки** применения новых технологий производства виноматериала на основе научных исследований.	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, навыки** применения новых технологий производства виноматериала на основе научных исследований.	**Сформированные и систематические навыки** применения новых технологий производства виноматериала на основе научных исследований.

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. Роль отечественной науки в развитии теории и практики виноделия
2. Что изучает общее виноделие и специальное (частное) виноделие
3. Формула вина», как натурального полезного пищевого продукта. Что такое кондиции вина? Современные классификации вин России.
4. Вина ординарные, марочные .
5. Что запрещается в виноделии. Принципы осуществления учёта в первичном виноделии.
6. Агроклиматические показатели для различных типов вин.
7. Сорт винограда. Значение для вина экологических условий выращивания.
8. Различные виды зрелости винограда винных сортов. Конкретные примеры показателей технической зрелости ягод сортов Алиготе.
9. Технологическая характеристика основных белых винных сортов винограда.

10. Шампанские сорта винограда их особенности. Оптимальные кондиции винограда для коньячных, шампанских и белых сухих виноматериалов.

11. Как первая стадия виноделия. Нормы сернистой кислоты в первичном виноделии при использовании здорового и поражённого болезнями винограда в различных температурных условиях.

12. В чём состоят технологические этапы первичного виноделия в производстве шампанских виноматериалов, белых, розовых столовых вин. Достоинства и недостатки сернистой кислоты в виноделии, её главное значение, нормы и дозировки, способы сульфитации

13. Регулирование кислотности виноградного сусла.

14. Теоретические основы сахароспиртового баланса и практическое значение его в первичном виноделии. Факторы, влияющие на выход спирта

15. Особенности управления брожения виноградного сусла в крупных резервуарах при различных методах

16.Классическая технология брожения мезги в стационарных резервуарах.

17. Современное брожение мезги в винификаторах, виниматиках и других установках.

18. Охарактеризуйте оборудование по термической обработке мезги, сусла и виноматериалов: действие, назначение и точные технические названия.

19. Стадии формирования виноматериалов.

20. Технология ухода за молодым виноматериалом в октябре-декабре.

21. Сущность яблочно-молочного брожения и управление им.

22. Оптимальные нормы титруемой кислотности для различных виноматериалов.

23. Специальная технология столовых белых сухих и розовых вин. Шампанское виноделие.

24. Специальная технология красных сухих вин.

25. Специальная технология виноматериалов-недобродов в производстве столовых полусладких вин.

26. Сущность и примеры сепажных, купажных и сортовых вин. Что такое «мистель? В каких случаях в виноделии используются мистельные материалы? Кондиции и технология мистеля.

27. Токайские вина. Происхождение, ассортимент. Технология приготовления и выдержки виноматериалов

28. Происхождение, ассортимент и технология различных десертных мускатных вин.

29. Происхождение, ассортимент и технология красных десертных вин различного типа.

30. Классическая технология шампанского

Пример тем для написания реферата

1. Развитие виноградарства и виноделия Ростовской области;
2. Развитие виноградарства и виноделия Франции

Пример тем для создания проблемной презентации

1. Классификация коньяков.
2. Классификация игристых вин.

Вопросы для подготовки к зачету

(ПК-1/ ПК–1.4)

Знать экономические затраты на процесс производства виноматериала

1. Переработка винограда, обработка мезги и сусла.
2. Происхождение вин с остаточным сахаром и их история.

Уметь определять и рассчитывать затраты и экономическую эффективность при производство виноматериала

1. Обработка вина органическими веществами
2. Технология хранения и обработки виноматериалов для крепких типажных вин.

Навык выстраивать процесс виноделия для получения максимальной экономической эффективности производства

1. Технологические особенности переработки плодов и ягод в виноделии.
2. Виды дегустаций.

(ПК-2/ ПК – 2.1)

Знать технологии производства виноматериала, а также их совершенствование на основе научных исследований

1. Переработка винограда по белому способу.
2. Спиртовое брожение и определяющие факторы.

Уметь совершенствовать технологии производства виноматериала на основе научных исследований

1. Периодический способ брожения
2. Приемка винограда по количеству и качеству.

Навык применения новых технологий производства виноматериала на основе научных исследований.

1. Контроль спиртового брожения
2. Осветление и стабилизация вин. Методы

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

ПК-1 Способен разрабатывать стратегии развития растениеводства в организации
ПК-1.4 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов, удобрений, средств защиты растений, новых сортов

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-2.1 Осуществляет стратегическое планирование организации и развития производства винодельческой продукции на основе научных исследований

1. Титруемая кислотность в десертных винах варьирует в пределах от:
а) 7 до 15 г/л
б) 10 до 17 г/л
в) 1 до 3 г/л
г) 4 до 6,5 г/л
Правильный ответ: г

2. 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

3. Какие из указанных сортов винограда относятся к «шампанской группе»?
а) Пино фран
б) Бастардо

в) Рислинг
Правильный ответ: а, в.

4. Углеводы, которые не могут быть гидролизованы до более простых форм это:
а) Моносахариды
б) Дисахариды
в) Полисахариды
г) Аминокислота
Правильный ответ: а

5. Температурный оптимум для большинства ферментов находится в диапазоне
а) 3000 до 4400 мг/ дм3
б) 1500 до 2000 мг/ дм3
в) 150 до 250 мг/ дм3
Правильный ответ: а

Задания открытого типа:

1. _____ - это анаэробный процесс окисления глюкозы
Правильный ответ: гликолиз

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

3. Брожение – это процесс, при котором глюкоза в тканях превращается в _____ кислоту
Правильный ответ: молочную

4. Массовая концентрация титруемых кислот готовых виноградных вин должна быть во всех тихих винах от _____
Правильный ответ: 4 до 9 г/ дм³

5. Содержание сахара в сухих винах не более _____
Правильный ответ: 3 г/дм³

6. Содержание сахара в полусухих винах не более_____
Правильный ответ: 5-25 г/дм³

7. Содержание сахара в полусладких винах не более _____
Правильный ответ: 30-50 г/дм³

8. Основная летучая кислота ,образуемая в винах при брожении - _____
Правильный ответ: уксусная

9. Как называются красящие вещества винограда _____
Правильный ответ: антоцианы

10. Дрожжи являются основными возбудителями спиртового _____
Правильный ответ: брожения

11. Сивушные масла являются _____ продуктами брожения
Правильный ответ: побочными

12. Процесс брожения протекает нормально при pH _____
Правильный ответ: 4-5

13. Брожение, вызываемое верховыми дрожжами протекает при оптимальной температуре _____
Правильный ответ: 20-28 °С

14. Важным свойством антоцианов является обесцвечивание их _____ кислотой
Правильный ответ: сернистой

15. При окислении антоцианов образуются_____
Правильный ответ: хиноны

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 «Ведение технологических	ПК-1	ПК-1.4	**I этап II этап**	Тестирование представление и защита	Сентябрь /4-е занятие

№ 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
процессов общего виноделия»	ПК-2	ПК-2.1	**III этап**	доклада (реферата)	
Раздел 2 «Производство различных видов вин»	ПК-1 ПК-2	ПК-1.4 ПК-2.1	**I этап II этап III этап**	Тестирование представление и защита доклада (реферата)	Октябрь /8-е занятие
Раздел 3 «Технологические особенности виноделия»	ПК-1 ПК-2	ПК-1.4 ПК-2.1	**I этап II этап III этап**	Тестирование представление и защита доклада (реферата)	Ноябрь /12-е 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 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»

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 отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 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 терми-	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.

			нов.	
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 более2 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 привидением 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 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 зачета

Действие	Сроки очная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к зачету	1 занятие	На лекциях, 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

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 успева-

емости 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 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/197769
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**
Питомниководство садовых культур : учебник / Н. П. Кривко, В. В. Чулков, Е. В. Агафонов, В. В. Огнев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1761-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211826. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211826
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	https://e.lanbook.com/book/47066

авториз. пользователей.	

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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).

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**); 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
Официальный сайт Министерства финансов РФ	http://www.minfin.ru/
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru

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. Архивы России. Базы данных.URL: http://portal.rusarchives.ru/bd/list.shtml
5.Международная база данных Scopus URL: https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic
6. Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science URL: http://webofscience.com.
7. OMICS International - электронная международная база данных открытого доступа https://www.omicsonline.org/
8. Global Advanced Research Journals - Международная база данных научных журналов открытого доступа http://www.garj.org/
9. КиберЛенинка Cyberleninka — Scientific Electronic Library - научная электронная библиотека https://cyberleninka.ru/
10. 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 № 82 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)). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбуки (переносной), проектор, проекционный экран; учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам. 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; ; Linux Свободно распространяемое ПО, лицензия GNUGeneralPublicLicense; 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
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 «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; Лабора-	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27

тория 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	