

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**



C=RU, S=Ставропольский
край, L=Ставрополь,
T=Первый проректор, O=""
ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ ""
СТАВРОПОЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ""",
СНИЛС=00908046430,
ИНН=263507133790,
E=glbuh@stgau.ru, G=Иван
Вячеславович,
SN=Атанов, CN=Атанов
Иван Вячеславович

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института агробиологии и
природных ресурсов
Есаулко Александр Николаевич

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.29.03 Виноградарство с основами переработки винограда

35.03.05 Садоводство

Плодоводство, овощеводство и виноградарство

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины "Виноградарство с основами переработки винограда" является развитие фундаментальных общепрофессиональных знаний студентов в области промышленной технологии выращивания винограда. Изучение технологии возделывания винограда в укрывной и неукрывной зонах виноградарства. Применение законов виноградарства в практической работе, основанной на биологических особенностях виноградного растения.

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

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.3 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства	знает виды специальных документов, используемых в производстве, переработке и хранении продукции растениеводства (акты отбора проб, фитосанитарные сертификаты, декларации соответствия, протоколы испытаний, накладные, карточки учёта урожая, журналы входного контроля и т.д.); требования законодательства РФ к оформлению документов для растениеводческой продукции (ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ «О техническом регулировании», ТР ТС 021/2011 и др.); нормативные требования к качеству и безопасности продукции растениеводства (ГОСТы, ТУ, СТО, технические регламенты); правила заполнения и ведения учётной и отчётной документации в растениеводстве (первичные учётные документы, формы статистической отчётности); порядок оформления сопроводительных документов при транспортировке и реализации продукции; правила оформления документов для сертификации и декларирования продукции; особенности документооборота при экспорте/импорте растениеводческой продукции, требования к фитосанитарной и карантинной документации умеет заполнять первичные учётные и специальные документы для растениеводства в соответствии с нормативными требованиями;

		оформлять сопроводительные документы на партию продукции (накладные, сертификаты, декларации); составлять акты отбора проб и протоколы лабораторных испытаний; вести журналы учёта и контроля качества продукции на всех этапах (производство, переработка, хранение); проверять правильность заполнения документов, выявлять и исправлять ошибки; формировать пакет документов для прохождения сертификации и декларирования; оформлять документы для фитосанитарного контроля при экспорте продукции; работать с электронными системами учёта и документооборота в АПК (ФГИС «Зерно», ФГИС «Аргус-Фито» и др.); составлять внутренние регламенты и инструкции по документообороту в хозяйстве. владеет навыками навыками заполнения типовых форм документов для растениеводства (форма СП-13, СП-14, СП-16 и др.); методиками оформления фитосанитарных и карантинных сертификатов; приёмами составления деклараций соответствия и протоколов испытаний; практическими навыками работы с электронными системами регистрации и учёта растениеводческой продукции; методами контроля правильности оформления документов на соответствие нормативным требованиям; навыками формирования полного пакета документов для разных целей (реализация, хранение, экспорт, сертификация); инструментами электронного документооборота и цифровой подписи в сфере АПК; способами архивации и хранения документов в соответствии с требованиями
--	--	--

		делопроизводства.
ПК-2 Способен комплектовать почвообрабатывающие, посевные и уборочные агрегаты, агрегаты для внесения удобрений и борьбы с вредителями и болезнями сельскохозяйственных растений, определять схемы их движения по полям, проводить технологические регулировки для выращивания плодовых, овощных культур и винограда	ПК-2.2 Комплектует агрегаты для выполнения технологических операций посева (посадки), уходных мероприятий, уборки, послеуборочной доработки и закладки на хранение плодовых, овощных культур и винограда; контролирует качество выполнения работ	знает воздействие приемов обработки на свойства почвы и фитосанитарное состояние посевов; типы и приемы обработки почвы, специальные приемы обработки при борьбе с сорной растительностью; влияние агротехнических мероприятий на распространение вредителей, болезней и сорняков (13.017 В/01.6 Зн.6, 8, 26) умеет разрабатывать системы мероприятий по производству продукции растениеводства владеет навыками навыками составления технологических карт с указанием используемых агрегатов и их настроек для каждой операции; методами расчёта потребности в технике для выполнения сезонных работ; приёмами агрегатирования сельскохозяйственных машин с энергосредствами; методиками настройки рабочих органов машин (сеялок, сажалок, культиваторов, опрыскивателей, уборочных комбайнов); практическими навыками контроля качества выполнения работ на всех этапах (визуально, инструментально, лабораторно); способами оперативного устранения неисправностей и регулировки агрегатов в полевых условиях; инструментами мониторинга и учёта работы техники (журналы учёта, электронные системы контроля); методами оценки эффективности использования техники (расход топлива, производительность, затраты на единицу продукции); навыками заполнения технической и отчётной документации (наряды на работу, акты выполненных работ, журналы технического обслуживания).
ПК-3 Способен обосновать выбор сортов плодовых, овощных культур и винограда	ПК-3.1 Определяет соответствие условий произрастания требованиям плодовых, овощных культур и	знает требования сельскохозяйственных культур к условиям произрастания (13.017 В/01.6 Зн.3) умеет устанавливать соответствие сортов

	винограда	сельскохозяйственных культур почвенно-климатическим условиям региона и уровню интенсификации земледелия (13.017 В/01.6 У. 4) владеет навыками обоснование выбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия (13.017 В/01.6 ТД.3)
ПК-7 Способен разработать технологии уборки, послеуборочной доработки продукции плодовых, овощных культур и винограда, и закладки ее на хранение	ПК-7.1 Определяет сроки, способы и темпы уборки урожая плодовых, овощных культур и винограда, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества	знает способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур (13.017 В/01.6 Зн.27) умеет определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества (13.017 В/01.6 У. 14) владеет навыками разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая (13.017 В/01.6 ТД.9)
ПК-7 Способен разработать технологии уборки, послеуборочной доработки продукции плодовых, овощных культур и винограда, и закладки ее на хранение	ПК-7.2 Определяет способы, режимы послеуборочной доработки продукции плодовых, овощных культур и винограда, и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность от потерь и ухудшения качества	знает биологические особенности и физиологические процессы в продукции после уборки (дыхание, созревание, старение, прорастание, потери влаги); основные виды потерь при хранении (физические, биохимические, микробиологические, механические повреждения) и способы их предотвращения; способы послеуборочной доработки продукции (сортировка, калибровка, мойка, сушка, обработка консервантами/биопрепаратами, упаковка); режимы хранения для разных культур и сортов (температура, относительная влажность воздуха, состав газовой среды, вентиляция); требования к условиям хранения в зависимости от целевого назначения продукции (реализация в свежем виде, переработка, длительное хранение); типы хранилищ и оборудования для хранения (обычные склады, холодильники, камеры с регулируемой газовой средой — РГС, хранилища с активной вентиляцией);

		нормативные документы по качеству и безопасности продукции при хранении (ГОСТы, ТР ТС, ТУ); современные технологии продления сроков хранения (антиоксиданты, биопрепараты, озонирование, УФ-обработка, обработка ингибиторами этилена). умеет определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества (13.017 В/01.6 У. 15) владеет навыками навыками сортировки и калибровки продукции по качеству, размеру, зрелости; методами оценки физиологического состояния продукции перед закладкой на хранение (содержание сахаров, кислот, твёрдость, влажность); приёмами подготовки хранилищ (очистка, дезинфекция, настройка оборудования); методиками настройки и контроля режимов хранения (термометры, гигрометры, газоанализаторы); практическими навыками работы с оборудованием для доработки (моечные машины, сушилки, сортировальные линии, упаковщики); способами обработки продукции для продления сроков хранения (опрыскивание биопрепаратами, обработка ингибиторами этилена, озонирование); инструментами мониторинга качества в процессе хранения (периодические осмотры, замеры параметров, отбор проб); навыками составления отчётной документации (журналы учёта, акты закладки и списания, протоколы контроля качества).
--	--	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Виноградарство с основами переработки винограда» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 5, 6 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Виноградарство с основами переработки винограда» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Общее земледелие

Основы научных исследований в садоводстве

Питание и удобрение овощных, плодовых культур и винограда

Агрохимическое обследование многолетних насаждений

Грибоводство

Технологическая практика

Механизация в садоводстве

Освоение дисциплины «Виноградарство с основами переработки винограда» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Преддипломная практика

Орошение плодовых и овощных культур

Селекция и семеноводство садовых растений (Садоводство)

Лекарственные и эфиромасличные растения (Садоводство)

Мелиорация (Мелиорация и геодезия)

Питомниководство

Основы помологии

Хранение и переработка плодов и овощей

Тропические и субтропические культуры

Виноделие

Интегрированная защита растений

Экономика и организация садоводства (Экономика и управление)

Цифровые технологии в АПК (Цифровые технологии в профессиональной деятельности)

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Виноградарство с основами переработки винограда» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
5	36/1	12		20	4		За
6	144/4	16		24	68	36	Эк
в т.ч. часов: в интерактивной форме		6		10			
практической подготовки		14		22			

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
5	36/1			0.12			
6	144/4	2					0.25

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

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Биология и онтогенез виноградного растения									
1.1.	Обзор отрасли виноградарства и значение культуры винограда	5	4	2		2			Устный опрос	ОПК-2.3, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-7.1, ПК-7.2
1.2.	Классификация виноградных растений, их морфологические и биологические особенности	5	4	2		2			Устный опрос	ОПК-2.3, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-7.1, ПК-7.2
1.3.	Жизненные циклы и возрастные этапы развития виноградного растения	5	4	2		2	2		Устный опрос	ОПК-2.3, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-7.1, ПК-7.2
1.4.	Контрольная точка №1	5	2			2		КТ 1	Тест, Устный опрос, Реферат	ОПК-2.3, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-7.1, ПК-7.2
1.5.	Влияние экологических факторов на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество продукции	5	4	2		2			Устный опрос	ОПК-2.3, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-7.1, ПК-7.2
	Промежуточная аттестация	За								
	Итого		180	12		20	4			
2.	2 раздел. Размножение винограда и закладка виноградника									
2.1.	Производство посадочного материала винограда	5	4	2		2			Устный опрос	ОПК-2.3, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-7.1, ПК-7.2

2.2.	Организация территории виноградника	5	8	2		6	2		Устный опрос	ОПК-2.3, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-7.1, ПК-7.2
2.3.	Контрольная точка №2	5	2			2		КТ 2	Тест, Устный опрос, Реферат	ОПК-2.3, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-7.1, ПК-7.2
2.4.	Закладка виноградника	6	6	2		4	6		Устный опрос	ОПК-2.3, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-7.1, ПК-7.2
3.	3 раздел. Технология производства, хранения и переработки винограда									
3.1.	Содержание почвы в винограднике, способы ее обработки	6	4	2		2	8		Устный опрос	ОПК-2.3, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-7.1, ПК-7.2
3.2.	Формирование кустов и обрезка в виноградниках	6	6	2		4	8		Устный опрос	ОПК-2.3, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-7.1, ПК-7.2
3.3.	Контрольная точка №1	6	2			2		КТ 1	Тест, Реферат	ОПК-2.3, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-7.1, ПК-7.2
3.4.	Удобрение виноградников	6	4	2		2	8		Устный опрос	ОПК-2.3, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-7.1, ПК-7.2
3.5.	Орошение виноградников	6	4	2		2	8		Устный опрос	ОПК-2.3, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-7.1, ПК-7.2
3.6.	Контрольная точка №2	6	2			2		КТ 2	Устный опрос, Реферат	ОПК-2.3, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-7.1, ПК-7.2

3.7.	Защитные мероприятия на виноградниках	6	4	2		2	8		Устный опрос	ОПК-2.3, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-7.1, ПК-7.2
3.8.	Сбор и хранение винограда	6	4	2		2	8		Устный опрос	ОПК-2.3, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-7.1, ПК-7.2
3.9.	Производство столового винограда и сушенной продукции	6	2	2			8		Устный опрос	ОПК-2.3, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-7.1, ПК-7.2
3.10.	Контрольная точка №3	6	2			2		КТ 3	Тест, Реферат	ОПК-2.3, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-7.1, ПК-7.2
3.11.	Курсовая работа	6					6		Темы курсовой работы	ОПК-2.3, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-7.1, ПК-7.2
3.12.	Экзамен	6							Разноуровневые задачи и задания	ОПК-2.3, ПК-2.2, ПК-3.1, ПК-7.1, ПК-7.2
	Промежуточная аттестация	Эк								
	Итого		180	16		24	68			
	Итого		180	28		44	72			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Обзор отрасли виноградарства и значение культуры винограда	1. История виноградарства. 2. Народнохозяйственное значение винограда. Краткая биологическая и хозяйственная характеристика винограда. 3. Состояние и перспективы развития виноградарства.	2/-
Классификация виноградных растений, их морфологические и	1. Классификация семейства Виноградовые. 2. Морфологические особенности	2/-

биологические особенности	виноградного растения. 3. Биологические особенности виноградного растения.	
Жизненные циклы и возрастные этапы развития виноградного растения	1. Этапы онтогенеза виноградного растения. 2. Годичный цикл развития виноградного растения.	2/-
Влияние экологических факторов на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество продукции	1. Свет. 2. Температура воздуха и почвы. 3. Влажность почвы и воздуха. 4. Почвенные условия.	2/-
Производство посадочного материала винограда	1. Биологические основы семенного и вегетативного размножения. 2. Выращивание корнесобственного посадочного материала. 3. Технология производства привитого посадочного материала. 4. Способы ускоренного размножения винограда.	2/-
Организация территории виноградника	1. Составление проекта закладки виноградника. 2. Выбор места для закладки виноградников, оценка рельефа местности, почвы и почвогрунтов. 3. Разбивка участка. 4. Планировка участка. 5. Подготовка почвы под посадку. Плантаж.	2/-
Закладка виноградника	1. Схема посадки. 2. Разбивка участка под посадку. 3. Подбор и размещение сортов на участке. 4. Время посадки. 5. Глубина посадки. 6. Посадочный материал и подготовка его к посадке. 7. Способы посадки. 8. Особенности закладки виноградников на склонах.	2/2
Содержание почвы в винограднике, способы ее обработки	1. Общие принципы содержания и обработки почвы на виноградниках. 2. Системы содержания почвы. 3. Система ежегодного ухода за почвой. 4. Периодическое глубокое рыхление почвы (возобновление плантажа).	2/2
Формирование кустов и обрезка в виноградниках	1. Формирование основных частей виноградного растения. 2. Формы кустов винограда. 3. Подбор форм. 4. Формирование молодого куста. 5. Подвязка виноградного растения. 6. Приемы исправления запущенного плодоносившего куста. 7. Омоложение.	2/2

	8. Операции с зелеными частями куста.	
Удобрение виноградников	1. Теоретические основы питания виноградных растений. 2. Определение потребности растений винограда в удобрении. 3. Формы удобрений. Применение удобрений.	2/-
Орошение виноградников	1. Обзор параметров водопотребления и способов полива. 2. Надземный способ полива. 3. Внутрипочвенный способ полива.	2/-
Защитные мероприятия на виноградниках	1. Общие вопросы нарушения жизнедеятельности виноградного растения. 2. Грибные болезни винограда. 3. Бактериальные болезни винограда. 4. Вирусные болезни винограда. 5. Неинфекционные болезни винограда. 6. Вредители винограда и их контроль. 7. Основные сорняки винограда. 8. Способы борьбы с сорными растениями на виноградниках. 9. Химический метод борьбы с сорными растениями.	2/-
Сбор и хранение винограда	1. Предварительное определение величины урожая. 2. Контроль за созреванием урожая и установление даты начала сбора. 3. Технология уборки винограда. 4. Хранение винограда.	2/-
Производство столового винограда и сушеной продукции	1. Производство столового винограда. 2. Особенности технологии возделывания. 3. Транспортировка и хранение. 4. Производство сушеной продукции.	2/-
Итого		28

5.2.2. Лабораторные занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Темы занятий и/или содержание темы (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Обзор отрасли виноградарства и значение культуры винограда	Перспективы развития отрасли виноградарства	лаб.	2
Классификация виноградных растений, их морфологические и биологические особенности	Характеристика семейства Vitacea Juss	лаб.	2
Жизненные циклы	Годичный цикл роста, развития и	лаб.	2

и возрастные этапы развития виноградного растения	плодоношения винограда		
Контрольная точка №1	Выполнение заданий по пройденным темам	лаб.	2
Влияние экологических факторов на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество продукции	Строение и функции органов виноградного растения	лаб.	2
Производство посадочного материала винограда	Размножение и технологии производства посадочного материала винограда. Оценка качества черенков, используемых для размножения винограда	лаб.	2
Организация территории виноградника	Характеристика основных подвоев винограда	лаб.	2
Организация территории виноградника	Составление проекта закладки виноградника	лаб.	2
Организация территории виноградника	Разбивка и планировка виноградного квартала	лаб.	2
Контрольная точка №2	Выполнение заданий по пройденным темам	лаб.	2
Закладка виноградника	Подготовка посадочного материала к высадке на территории квартала	лаб.	2
Закладка виноградника	Реконструкция, ремонт и восстановление виноградников	лаб.	2
Содержание почвы в винограднике, способы ее обработки	Содержание и приемы обработки почвы на виноградниках	лаб.	2
Формирование кустов и обрезка в виноградниках	Системы ведения кустов винограда	лаб.	2
Формирование кустов и обрезка в виноградниках	Значение обрезки и формирования кустов винограда	лаб.	2
Контрольная точка №1	Выполнение заданий по пройденным темам	лаб.	2
Удобрение виноградников	Удобрение виноградников	лаб.	2
Орошение виноградников	Орошение виноградников	лаб.	2
Контрольная точка №2	Выполнение заданий по пройденным темам	лаб.	2

Защитные мероприятия на виноградниках	Обрезка кустов винограда поврежденных зимними морозами, заморозками, градом, раковыми и другими болезнями	лаб.	2
Сбор и хранение винограда	Особенности культуры столовых сортов винограда	лаб.	2
Контрольная точка №3	Выполнение заданий по пройденным темам	лаб.	2

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Подготовка к устному опросу, к тестовым заданиям и подготовка реферата по контрольной точке №1	2
Подготовка к устному опросу, к тестовым заданиям и подготовка реферата по контрольной точке №2	2
Подготовка по предыдущим темам	6
Подготовка по текущей теме	8
Подготовка по пройденной теме	8
Подготовка по текущей теме	8
Подготовка к устному опросу, к тестовым заданиям и подготовка реферата по контрольной точке №2	8

Подготовка по текущей теме	8
Подготовка по текущей теме	8
Подготовка к устному опросу, к тестовым заданиям и подготовка реферата по контрольной точке №3	8
Самостоятельная подготовка курсовой работы по выбранной теме	6

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Виноградарство с основами переработки винограда» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Виноградарство с основами переработки винограда».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Виноградарство с основами переработки винограда».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (реферат) (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

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

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Жизненные циклы и возрастные этапы развития виноградного растения. Подготовка к устному опросу, к тестовым заданиям и подготовка реферата по контрольной точке №1	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
2	Организация территории виноградника. Подготовка к устному опросу, к тестовым заданиям и подготовка реферата по контрольной точке №2	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
3	Закладка виноградника. Подготовка по предыдущим темам	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
4	Содержание почвы в винограднике, способы ее обработки. Подготовка по текущей теме	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
5	Формирование кустов и обрезка в виноградниках. Подготовка по пройденной теме	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
6	Удобрение виноградников. Подготовка по текущей теме	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
7	Орошение виноградников. Подготовка к устному опросу, к тестовым заданиям и подготовка реферата по контрольной точке №2	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
8	Защитные мероприятия на виноградниках. Подготовка по текущей теме	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
9	Сбор и хранение винограда. Подготовка по текущей теме	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
10	Производство столового винограда и сушенной продукции. Подготовка к устному опросу, к тестовым заданиям и подготовка реферата по	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2

	контрольной точке №3			
11	Курсовая работа. Самостоятельная подготовка курсовой работы по выбранной теме	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Виноградарство с основами переработки винограда»

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
ОПК-2.3:Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства	Садоводство				x	x	x	x	x
	Технологическая практика		x		x		x		
	Хранение и переработка плодов и овощей								x
ПК-2.2:Комплектует агрегаты для выполнения технологических операций посева (посадки), уходных мероприятий, уборки, послеуборочной доработки и закладки на хранение плодовых, овощных культур и винограда; контролирует качество выполнения работ	Агрохимическое обследование многолетних насаждений				x				
	Виноделие								x
	Механизация в садоводстве			x					
	Общее земледелие				x				
	Орошение плодовых и овощных культур								x
	Питание и удобрение овощных, плодовых культур и винограда				x				
	Полеводство					x			
	Преддипломная практика								x
	Садоводство				x	x	x	x	x
	Селекция и семеноводство садовых растений							x	
ПК-3.1:Определяет соответствие условий произрастания требованиям плодовых, овощных культур и винограда	Хранение и переработка плодов и овощей								x
	Грибоводство				x				
	Мелиорация							x	
	Мелиорация и геодезия		x					x	
	Орошение плодовых и овощных культур								x
	Основы помологии							x	
	Питомниководство							x	
	Плодоводство				x	x			
	Преддипломная практика								x
	Садоводство				x	x	x	x	x
	Технологическая практика						x		
ПК-7.1:Определяет сроки, способы и темпы уборки урожая плодовых, овощных культур и винограда, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения	Тропические и субтропические культуры								x
	Ягодководство						x		
	Лекарственные и эфиромасличные растения								x
	Овощеводство				x	x			
	Овощеводство защищенного грунта					x	x		
	Плодоводство				x	x			
	Садоводство				x	x	x	x	x
	Технологическая практика						x		

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
качества	Тропические и субтропические культуры								x
	Ягодководство						x		
ПК-7.2: Определяет способы, режимы послеуборочной доработки продукции плодовых, овощных культур и винограда, и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность от потерь и ухудшения качества	Виноделие								x
	Грибоводство				x				
	Садоводство				x	x	x	x	x
	Технологическая практика		x		x				
	Хранение и переработка плодов и овощей								x

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

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Виноградарство с основами переработки винограда» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

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

Промежуточная аттестация по дисциплине «Виноградарство с основами переработки винограда» проводится в виде Зачет, Экзамен, Курсовая работа.

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

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

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

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

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

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
5 семестр		
КТ 1	Устный опрос	5
КТ 1	Тест	5
КТ 1	Реферат	5
КТ 2	Устный опрос	5
КТ 2	Тест	5
КТ 2	Реферат	5

Сумма баллов по итогам текущего контроля			30
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
6 семестр			
КТ 1	Тест		5
КТ 1	Реферат		5
КТ 2	Устный опрос		5
КТ 2	Реферат		5
КТ 3	Тест		5
КТ 3	Реферат		5
Сумма баллов по итогам текущего контроля			30
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
5 семестр			
КТ 1	Устный опрос	5	Критерии оценки ответа на теоретический вопрос (знания): 5 баллов. При полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить;. 4 балла. При полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей. 3 балла. Показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу. 2 балла. При несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа. 1 балл. При полном несоответствии всем критериям. 0 баллов. При полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

КТ 1	Тест	5	Критерии оценки на тесты (знать, уметь, владеть) – задания направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности, позволяющие оценивать и диагностировать способность обучающегося применять имеющиеся знания при решении профессиональных задач; 5 баллов. При выполнении тестовых заданий нет затруднений, допущено не более 11% ошибок. 4 балла. При выполнении тестовых заданий допущено от 12% до 23% ошибок. 3 балла. При выполнении тестовых заданий допущено от 24% до 35% ошибок. 2 балла. При выполнении тестовых заданий допущено от 35% до 50% ошибок. Дополнительные тестовые задания выполнены правильно. 1 балл. При выполнении тестовых заданий допущено от 35% до 50% ошибок. Дополнительные тестовые задания выполнены неверно. 0 баллов. При выполнении тестовых заданий допущено более 50% ошибок.
КТ 1	Реферат	5	Критерии оценки реферата (знания): 5 баллов. При полном знании и понимании содержания тематики, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить;. 4 балла. При полном содержательном реферате, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей. 3 балла. Показано понимание, но неполное знание предметного материала, недостаточное умение формулировать свои знания по заданной тематике. 2 балла. При несоответствии реферата тематике, либо при представлении только плана реферата. 1 балл. При полном несоответствии всем критериям рефератов. 0 баллов. При полном отсутствии реферата.

КТ 2	Устный опрос	5	Критерии оценки ответа на теоретический вопрос (знания): 5 баллов. При полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить;. 4 балла. При полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей. 3 балла. Показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу. 2 балла. При несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа. 1 балл. При полном несоответствии всем критериям. 0 баллов. При полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.
КТ 2	Тест	5	Критерии оценки на тесты (знать, уметь, владеть) – задания направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности, позволяющие оценивать и диагностировать способность обучаемого применять имеющиеся знания при решении профессиональных задач; 5 баллов. При выполнении тестовых заданий нет затруднений, допущено не более 11% ошибок. 4 балла. При выполнении тестовых заданий допущено от 12% до 23% ошибок. 3 балла. При выполнении тестовых заданий допущено от 24% до 35% ошибок. 2 балла. При выполнении тестовых заданий допущено от 35% до 50% ошибок. Дополнительные тестовые задания выполнены правильно. 1 балл. При выполнении тестовых заданий допущено от 35% до 50% ошибок. Дополнительные тестовые задания выполнены неверно. 0 баллов. При выполнении тестовых заданий допущено более 50% ошибок.

КТ 2	Реферат	5	Критерии оценки реферата (знания): 5 баллов. При полном знании и понимании содержания тематики, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить;. 4 балла. При полном содержательном реферате, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей. 3 балла. Показано понимание, но неполное знание предметного материала, недостаточное умение формулировать свои знания по заданной тематике. 2 балла. При несоответствии реферата тематике, либо при представлении только плана реферата. 1 балл. При полном несоответствии всем критериям рефератов. 0 баллов. При полном отсутствии реферата.
6 семестр			
КТ 1	Тест	5	Критерии оценки на тесты (знать, уметь, владеть) – задания направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности, позволяющие оценивать и диагностировать способность обучаемого применять имеющиеся знания при решении профессиональных задач; 5 баллов. При выполнении тестовых заданий нет затруднений, допущено не более 11% ошибок. 4 балла. При выполнении тестовых заданий допущено от 12% до 23% ошибок. 3 балла. При выполнении тестовых заданий допущено от 24% до 35% ошибок. 2 балла. При выполнении тестовых заданий допущено от 35% до 50% ошибок. Дополнительные тестовые задания выполнены правильно. 1 балл. При выполнении тестовых заданий допущено от 35% до 50% ошибок. Дополнительные тестовые задания выполнены неверно. 0 баллов. При выполнении тестовых заданий допущено более 50% ошибок.

КТ 1	Реферат	5	Критерии оценки реферата (знания): 5 баллов. При полном знании и понимании содержания тематики, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить;. 4 балла. При полном содержательном реферате, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей. 3 балла. Показано понимание, но неполное знание предметного материала, недостаточное умение формулировать свои знания по заданной тематике. 2 балла. При несоответствии реферата тематике, либо при представлении только плана реферата. 1 балл. При полном несоответствии всем критериям рефератов. 0 баллов. При полном отсутствии реферата.
КТ 2	Устный опрос	5	Критерии оценки ответа на теоретический вопрос (знания): 5 баллов. При полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить;. 4 балла. При полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей. 3 балла. Показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу. 2 балла. При несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа. 1 балл. При полном несоответствии всем критериям. 0 баллов. При полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

КТ 2	Реферат	5	Критерии оценки реферата (знания): 5 баллов. При полном знании и понимании содержания тематики, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить;. 4 балла. При полном содержательном реферате, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей. 3 балла. Показано понимание, но неполное знание предметного материала, недостаточное умение формулировать свои знания по заданной тематике. 2 балла. При несоответствии реферата тематике, либо при представлении только плана реферата. 1 балл. При полном несоответствии всем критериям рефератов. 0 баллов. При полном отсутствии реферата.
КТ 3	Тест	5	Критерии оценки на тесты (знать, уметь, владеть) – задания направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности, позволяющие оценивать и диагностировать способность обучаемого применять имеющиеся знания при решении профессиональных задач; 5 баллов. При выполнении тестовых заданий нет затруднений, допущено не более 11% ошибок. 4 балла. При выполнении тестовых заданий допущено от 12% до 23% ошибок. 3 балла. При выполнении тестовых заданий допущено от 24% до 35% ошибок. 2 балла. При выполнении тестовых заданий допущено от 35% до 50% ошибок. Дополнительные тестовые задания выполнены правильно. 1 балл. При выполнении тестовых заданий допущено от 35% до 50% ошибок. Дополнительные тестовые задания выполнены неверно. 0 баллов. При выполнении тестовых заданий допущено более 50% ошибок.

КТ 3	Реферат	5	Критерии оценки реферата (знания): 5 баллов. При полном знании и понимании содержания тематики, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить;. 4 балла. При полном содержательном реферате, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей. 3 балла. Показано понимание, но неполное знание предметного материала, недостаточное умение формулировать свои знания по заданной тематике. 2 балла. При несоответствии реферата тематике, либо при представлении только плана реферата. 1 балл. При полном несоответствии всем критериям рефератов. 0 баллов. При полном отсутствии реферата.
------	---------	---	---

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

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

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

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

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Виноградарство с основами переработки винограда» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных

экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

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

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

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

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

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

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость

изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

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

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

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

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

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

Оценивание задачи

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

5 баллов Задачи решены с небольшими недочетами.

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

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

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

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

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

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся: для экзамена:

- «отлично» – от 89 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов 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 77 до 88 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые 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 65 до 76 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» – от 0 до 64 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

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Виноградарство с основами переработки винограда»

Вопросы к зачёту по дисциплине «Виноградарство с основами переработки винограда»

1. Составление проекта закладки виноградника.
2. Выбор места для закладки виноградников, оценка рельефа местности, почвы и почвогрунтов.
3. Разбивка участка.
4. Планировка участка.
5. Подготовка почвы под посадку. Плантаж.
6. Биологические основы семенного и вегетативного размножения.
7. Выращивание корнесобственного посадочного материала.
8. Технология производства привитого посадочного материала.
9. Способы ускоренного размножения винограда.
10. Влияние света на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество продукции.
11. Влияние температуры воздуха и почвы на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество продукции.
12. Влияние влажности почвы и воздуха на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество продукции.
13. Влияние условий питания и реакции почвы на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество продукции.
14. Этапы онтогенеза виноградного растения.
15. Годичный цикл развития виноградного растения.
16. Классификация семейства Виноградовые.
17. Морфологические особенности виноградного растения.
18. Биологические особенности виноградного растения.
19. История виноградарства.
20. Народнохозяйственное значение винограда.
21. Краткая биологическая и хозяйственная характеристика винограда.
22. Состояние и перспективы развития виноградарства.

Вопросы к экзамену по дисциплине «Виноградарство с основами переработки винограда»

1. Биологические основы семенного и вегетативного размножения виноградного растения.
2. Биологические особенности виноградного растения.
3. Влияние влажности почвы и воздуха на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество продукции.
4. Влияние почвенных условий на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество продукции.
5. Влияние света на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество продукции.
6. Влияние температуры воздуха и почвы на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество продукции.
7. Время посадки винограда.
8. Выбор места для закладки виноградников, оценка рельефа местности, почвы и почвогрунтов.
9. Выращивание корнесобственного посадочного материала.
10. Глубина посадки черенков винограда.
11. Годичный цикл развития виноградного растения.
12. Классификация семейства Виноградовые.
13. Контроль за созреванием урожая и установление даты начала сбора.

14. Морфологические особенности виноградного растения.
 15. Народнохозяйственное значение винограда. Краткая биологическая и хозяйственная характеристика винограда.
 16. Общие принципы содержания и обработки почвы на виноградниках.
 17. Омоложение виноградного растения.
 18. Операции с зелеными частями куста винограда.
 19. Особенности закладки виноградников на склонах.
 20. Особенности технологии возделывания столового винограда.
 21. Периодическое глубокое рыхление почвы (возобновление плантажа) на виноградниках.
 22. Планировка участка под виноград.
 23. Подбор и размещение сортов винограда на участке.
 24. Подбор форм кустов винограда.
 25. Подвязка виноградного растения.
 26. Подготовка почвы под посадку винограда. Плантаж.
 27. Посадочный материал винограда и подготовка его к посадке.
 28. Предварительное определение величины урожая.
 29. Приемы исправления запущенного плодоносившего куста.
 30. Производство столового винограда.
 31. Работы, проводимые перед укрытием виноградного растения.
 32. Разбивка участка под виноград.
 33. Разбивка участка под посадку винограда.
 34. Система ежегодного ухода за почвой на виноградниках.
 35. Системы содержания почвы на виноградниках.
 36. Составление проекта закладки виноградника.
 37. Состояние и перспективы развития виноградарства.
 38. Способы посадки винограда.
 39. Способы ускоренного размножения винограда.
 40. Схема посадки винограда.
 41. Технологии укрывных виноградников.
 42. Технология производства привитого посадочного материала.
 43. Технология уборки винограда.
 44. Транспортировка и хранение столового винограда.
 45. Факторы, повышающие зимостойкость виноградных растений.
 46. Формирование молодого куста.
 47. Формирование основных частей виноградного растения.
 48. Формы кустов винограда.
 49. Хранение винограда.
 50. Этапы онтогенеза виноградного растения.
- Темы рефератов:
1. Системы ведения кустов винограда.
 2. Виды шпалерных опор и их устройство.
 3. Значение обрезки и формирования кустов винограда.
 4. Основные типы форм кустов винограда и методы их выведения и обрезки.
 5. Особенности обрезки и формирования кустов винограда в зонах неукрывной, укрывной и полукрывной культуры.
 6. Обрезка кустов винограда поврежденных зимними морозами, заморозками, градом, раковыми и другими болезнями.
 7. Операции с зелеными частями кустов.
 8. Содержание и приемы обработки почвы на виноградниках.
 9. Орошение виноградников.
 10. Удобрение виноградников.
 11. Реконструкция, ремонт и восстановление виноградников.
 12. Особенности культуры столовых сортов винограда.

Темы курсовых работ

1. Биологические основы семенного и вегетативного размножения виноградного растения.

2. Биологические особенности виноградного растения.
3. Влияние влажности почвы и воздуха на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество продукции.
4. Влияние почвенных условий на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество продукции.
5. Влияние света на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество продукции.
6. Влияние температуры воздуха и почвы на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество продукции.
7. Время посадки винограда.
8. Выбор места для закладки виноградников, оценка рельефа местности, почвы и почвогрунтов.
9. Выращивание корнесобственного посадочного материала.
10. Глубина посадки черенков винограда.
11. Годичный цикл развития виноградного растения.
12. Классификация семейства Виноградовые.
13. Контроль за созреванием урожая и установление даты начала сбора.
14. Морфологические особенности виноградного растения.
15. Народнохозяйственное значение винограда. Краткая биологическая и хозяйственная характеристика винограда.
16. Общие принципы содержания и обработки почвы на виноградниках.
17. Омоложение виноградного растения.
18. Операции с зелеными частями куста винограда.
19. Особенности закладки виноградников на склонах.
20. Особенности технологии возделывания столового винограда.

Вопросы для собеседования

Тема 1. Обзор отрасли виноградарства и значение культуры винограда

1. История виноградарства.
2. Народнохозяйственное значение винограда. Краткая биологическая и хозяйственная характеристика винограда.
3. Состояние и перспективы развития виноградарства.

Тема 2. Классификация виноградных растений, их морфологические и биологические особенности

1. Классификация семейства Виноградовые.
2. Морфологические особенности виноградного растения.
3. Биологические особенности виноградного растения.

Тема 3. Жизненные циклы и возрастные этапы развития виноградного растения

1. Этапы онтогенеза виноградного растения.
2. Годичный цикл развития виноградного растения.

Тема 4. Влияние экологических факторов на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество продукции

1. Свет.
2. Температура воздуха и почвы.
3. Влажность почвы и воздуха.
4. Почвенные условия.

Тема 5. Производство посадочного материала винограда

1. Биологические основы семенного и вегетативного размножения.
2. Выращивание корнесобственного посадочного материала.
3. Технология производства привитого посадочного материала.
4. Способы ускоренного размножения винограда.

Тема 6. Организация территории виноградника

1. Составление проекта закладки виноградника.
2. Выбор места для закладки виноградников, оценка рельефа местности, почвы и почвогрунтов.
3. Разбивка участка.
4. Планировка участка.
5. Подготовка почвы под посадку. Плантаж.

Тема 7. Закладка виноградника

1. Схема посадки.
2. Разбивка участка под посадку.
3. Подбор и размещение сортов на участке.
4. Время посадки.
5. Глубина посадки.
6. Посадочный материал и подготовка его к посадке.
7. Способы посадки.
8. Особенности закладки виноградников на склонах.

Тема 8. Содержание почвы в винограднике, способы ее обработки

1. Общие принципы содержания и обработки почвы на виноградниках.
2. Системы содержания почвы.
3. Система ежегодного ухода за почвой.
4. Периодическое глубокое рыхление почвы (возобновление плантажа).

Тема 9. Формирование кустов и обрезка в виноградниках

1. Формирование основных частей виноградного растения.
2. Формы кустов винограда.
3. Подбор форм.
4. Формирование молодого куста.
5. Подвязка виноградного растения.
6. Приемы исправления запущенного плодоносившего куста.
7. Омоложение.
8. Операции с зелеными частями куста.

Тема 10. Удобрение и орошение на виноградниках

1. Теоретические основы питания виноградных растений.
2. Обзор параметров водопотребления и способов полива.
3. Надземный способ полива.
4. Внутрипочвенный способ полива.

Тема 11. Защитные мероприятия на виноградниках

1. Болезни винограда и их контроль.
2. Вредители винограда и их контроль.

Тема 12. Сбор и хранение винограда

1. Предварительное определение величины урожая.
2. Контроль за созреванием урожая и установление даты начала сбора.
3. Технология уборки винограда.
4. Хранение винограда.

Тема 13. Производство столового винограда и сушеной продукции

1. Производство столового винограда.
2. Особенности технологии возделывания.
3. Транспортировка и хранение.
4. Производство сушеной продукции.

Интерактивные занятия

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

Типовые практико-ориентированные задания для выполнения на лабораторных работах

1. Общие вопросы нарушения жизнедеятельности виноградного растения.
2. Агротехнические требования к подготовке участка для закладки виноградника.
3. Защита ягод винограда от птиц и ос.
4. Ампелография. Цели и задачи.
5. Предварительное сортоизучение и сортоиспытание винограда.
6. Государственное сортоиспытание винограда.
7. Районирование винограда.

Типовые контрольные точки для студентов очной формы обучения

Вариант 1

1. Основные сорняки винограда.
2. Определение потребности растений винограда в удобрении.
3. Работы, проводимые перед укрытием виноградного растения.

Вариант 2

1. Способы борьбы с сорными растениями на виноградниках.
2. Формы удобрений для винограда.
3. Технологии укрывных виноградников.

Вариант 3

1. Химический метод борьбы с сорными растениями на виноградниках.
2. Применение удобрений на виноградниках.
3. Факторы, повышающие зимостойкость виноградных растений.

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

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

основная

Л1.1 Зармаев А. А. Виноградарство с основами технологии первичной переработки винограда: учебник для студентов вузов по агроном. специальностям. - М.: КолосС, 2011. - 509 с.

Л1.2 Е. А. Миронова, Е. С. Романенко, М. В. Селиванова, Н. А. Есаулко, Т. С. Айсанов, В. Е. Мильтюсов, М. С. Герман ; Ставропольский ГАУ Технология виноделия: учеб.-метод. пособие по проведению лабораторных занятий по дисциплине «Технология отрасли» для студентов очной формы обучения направления подготовки 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья. - Ставрополь: Параграф, 2020. - 1,13 МБ

Л1.3 Лактионов К. С. Частное плодоводство. Виноград [Электронный ресурс]: учеб. пособие; ВО - Аспирантура, Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2024. - 84 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/385070>

дополнительная

Л2.1 сост.: Т. Л. Веревкина, Т. Н. Ковалевская, М. Ю. Шатова, М. В. Берлева, Е. А. Сосюра, Л. С. Кирпичева; СтГАУ Переработка винограда на виноматериалы: метод. указ. по курсовому проектированию. - Ставрополь: АГРУС, 2009. - 440 КБ

Л2.2 Т. С. Айсанов, Е. С. Романенко, М. В. Селиванова, Н. А. Есаулко, Е. А. Миронова, М. С. Герман, В. Е. Мильтюсов, В. В. Гаврилюк ; Ставропольский ГАУ Технологические приемы формирования и обрезки кустов винограда: учеб. пособие. - Ставрополь: Параграф, 2020. - 3,24 МБ
 б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Ченикалова Е. В., Пентык И. Д. Биологическая защита растений и биотехнологии в защите растений: сб. задач для студентов биолог. специальностей. - Ставрополь: АГРУС, 2009. - 28 с.

Л3.2 В. И. Трухачев, О. В. Сычева, В. Ю. Морозов, В. С. Скрипкин, Е. С. Романенко, А. С. Срибный, Е. А. Скорбина, И. А. Трубина, Р. С. Омаров, С. Н. Шлыков ; СтГАУ Пищевая и перерабатывающая промышленность Ставропольского края: современное состояние и перспективы развития: моногр.. - Ставрополь: АГРУС, 2018. - 100 с.

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Плодоводство и виноградарство Юга России	https://journalkubansad.ru/
2	Садоводство и виноградарство	https://www.sadivin.com/jour
3	«Магарах». Виноградарство и виноделие	https://magarach-journal.ru/magarach

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Специфика изучения учебной дисциплины «Виноградарство с основами переработки винограда» обусловлена формой обучения студентов (очная), ее местом в подготовке бакалавра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

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

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Лабораторные занятия предусмотрены для за-крепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки. Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических и творческих заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и лабораторных занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к устному опросу, РГР, контрольной работе, коллоквиуму или контрольному тесту;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

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

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по институту, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

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

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на лабораторных занятиях, выполнения контрольных работ, коллоквиумов, РГР, контрольного теста по теоретическому курсу дисциплины.

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

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус
2. Microsoft Office профессиональный плюс 2016 - программа для разработки и редактирования документов

11.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения

1. Adobe Reader X – Russian 10.0.0 CLP1 Agent 1.4 - программа для просмотра и печати документов формата PDF
2. WinRAR 4.01 - Архиватор

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус
2. WinRAR 4.01 - Архиватор

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

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	268/ФА ЗР	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, ноутбук Acer – 1 шт., проектор - 1 шт., интерактивная доска - 1 шт., беспроводной планшет AirLiner 1 шт.; Белизномер портативный СКИБ-1М 1шт.; весы прецизионные EP4102EP4102 1 шт.; влагомер РМ-600 1 шт.; диафаноскоп ДС3-2М 4 шт.; инкубатор микробиологический BD53 9010-0081 1 шт.; ИК Спектрометр «Инфра ЛЮМ ФТ-10», лабораторная мельница зерновая ЛМТ-1, прибор для определения качества клейковины ИДК-3М, рассев зерновой лабораторный У1-ЕРЛ, тестомесилка У1-ЕТК, пурка, электровлагомер, вспомогательное оборудование, лабораторная посуда, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты
		270/ФА ЗР	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры – 12 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического		
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций		

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

а) для слабовидящих:

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

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

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

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Виноградарство с основами переработки винограда» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.05 Садоводство (приказ Минобрнауки России от 01.08.2017 г. № 737).

Автор (ы)

_____ доц. КСиПРС, ксхн Горяников Юрий Васильевич

_____ асс. КСиПРС, Долакова Аза Османовна

Рецензенты

_____ доц. КСиПРС, ксхн Есаулко Наталия Александровна

_____ доц. КСиПРС, ксхн Айсанов Тимур Солтанович

Рабочая программа дисциплины «Виноградарство с основами переработки винограда» рассмотрена на заседании Кафедра садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного протокол № 27 от 10.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.05 Садоводство

Заведующий кафедрой _____ Селиванова Мария Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Виноградарство с основами переработки винограда» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт агробиологии и природных ресурсов протокол № 6 от 31.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.05 Садоводство

Руководитель ОП _____