

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан  
института агробиологии и  
природных ресурсов  
Есаулко Александр Николаевич

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Рабочая программа дисциплины**

**Б1.В.07 Виноделие стран Нового и Старого Света**

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

магистр

очная

## 1. Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины "Виноделие стран Нового и Старого Света" является формирование у студентов компетенций, направленных на получение теоретических знаний и практических навыков в области технологии виноделия стран Нового и Старого Света.

## 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
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)	<b>знает</b> иностранный язык для написания и письменного перевода технических текстов <b>умеет</b> использовать на иностранном языке техническую литературу для производства напитков <b>владеет навыками</b> письменного перевода и редактирования различных текстов по профилю
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.2 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные	<b>знает</b> основы информационной культуры <b>умеет</b> представить на конкурсах, конференциях результаты работы и научных исследований в области технологии виноделия стран Нового и Старого Света <b>владеет навыками</b> оформления результатов работы по анализу научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1 Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей	<b>знает</b> особенности жизни, культуры и поведения людей, проживающих на территориях разных стран <b>умеет</b> различать технологии производства напитков, опираясь на знания обычаев людей, проживающих на территориях разных стран <b>владеет навыками</b> взаимодействия со специалистами в области виноделия стран Нового и Старого Света

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Виноделие стран Нового и Старого Света» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 3 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Виноделие стран Нового и Старого Света» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Проектно-технологическая практика

Освоение дисциплины «Виноделие стран Нового и Старого Света» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Преддипломная практика

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Научно-исследовательская работа

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

Общая трудоемкость дисциплины «Виноделие стран Нового и Старого Света» 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			
3	108/3	36	54		18		За

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
3	108/3			0.12			

### 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. Виноделие стран Старого Света									
1.1.	Введение. Состояние, перспективы и проблемы развития виноградарства и виноделия в мире	3	2	2			1	Собеседование	УК-4.1, УК-4.2, УК-5.1	
1.2.	Виноделие Франции и Италии	3	10	4	6		1	Собеседование, Тест	УК-4.1, УК-4.2, УК-5.1	

1.3.	Виноделие Испании и Португалии	3	10	4	6		1		Собеседование	УК-4.1, УК-4.2, УК-5.1
1.4.	Виноделие Германии, Австрии	3	10	4	6		1		Собеседование	УК-4.1, УК-4.2, УК-5.1
1.5.	Контрольная точка № 1 по темам раздела 1	3	2		2		2	КТ 1	Тест	УК-4.1, УК-4.2, УК-5.1
2.	2 раздел. Виноделие стран Нового Света									
2.1.	Виноделие США и Австралии	3	10	4	6		1		Собеседование	УК-4.1, УК-4.2, УК-5.1
2.2.	Виноделие Чили и ЮАР	3	10	4	6		1		Собеседование, Реферат	УК-4.1, УК-4.2, УК-5.1
2.3.	Виноделие Аргентины и Новой Зеландии	3	10	4	6		1		Собеседование	УК-4.1, УК-4.2, УК-5.1
2.4.	Контрольная точка № 2 по темам раздела 2	3	2		2		2	КТ 2	Тест	УК-4.1, УК-4.2, УК-5.1
3.	3 раздел. Виноделие стран Нового Света и Нового Старого Света									
3.1.	Виноделие стран Нового Света	3	12	6	6		2		Собеседование, Реферат	УК-4.1, УК-4.2, УК-5.1
3.2.	Виноделие стран Нового Старого Света	3	10	4	6		1		Собеседование, Реферат	УК-4.1, УК-4.2, УК-5.1
3.3.	Контрольная точка № 3 по темам разделов 1-3	3	2		2		2	КТ 3	Контрольная работа	УК-4.1, УК-4.2, УК-5.1
3.4.	Итоговая аттестация	3					2			УК-4.1, УК-4.2, УК-5.1
	Промежуточная аттестация	За								
	Итого		108	36	54		18			
	Итого		108	36	54		18			

### 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
Введение. Состояние, перспективы и проблемы развития виноградарства и виноделия в мире	Введение. Состояние, перспективы и проблемы развития виноградарства и виноделия в мире. Особенности законодательства в области виноградарства и виноделия в ЕС	2/-

<p>Виноделие Франции и Италии</p>	<p>История виноделия и виноградарства Франции. Винодельческие регионы Франции. Действующая классификация вина. История виноделия и виноградарства Италии. Современное состояние производства винограда и вина. Зоны и регионы виноделия Италии. Действующая классификация итальянских вин.</p>	<p>4/-</p>
<p>Виноделие Испании и Португалии</p>	<p>История виноделия и виноградарства Испании. Современное состояние производства винограда и вина. Зоны и регионы виноделия Испании. Действующая классификация испанских вин. История виноделия и виноградарства Португалии. Основные регионы виноделия Португалии. Их почвенно-климатические условия. Культивируемые сорта винограда. Классификация португальских вин. Особенности виноделия.</p>	<p>4/-</p>
<p>Виноделие Германии, Австрии</p>	<p>История виноделия и виноградарства Германии. Основные регионы виноделия Германии. Их почвенно-климатические условия. Культивируемые сорта винограда. Классификация немецких вин. Особенности виноделия. История виноделия и виноградарства Австрии. Основные регионы виноделия Австрии. Их почвенно-климатические условия. Культивируемые сорта винограда. Классификации австрийских вин. Особенности виноделия.</p>	<p>4/-</p>
<p>Виноделие США и Австралии</p>	<p>История виноделия и виноградарства США. Основные регионы виноделия США. Их почвенно-климатические условия. Культивируемые сорта винограда. Особенности виноделия. История виноделия и виноградарства Австралии. Основные регионы виноделия Австралии. Их почвенно-климатические условия. Культивируемые сорта винограда. Особенности виноделия</p>	<p>4/-</p>
<p>Виноделие Чили и ЮАР</p>	<p>История виноделия и виноградарства Чили. Основные регионы виноделия Чили. Их почвенно-климатические условия. Культивируемые сорта винограда. Особенности виноделия. История виноделия и виноградарства ЮАР. Основные регионы виноделия ЮАР. Их почвенно-климатические условия. Культивируемые сорта винограда. Особенности виноделия.</p>	<p>4/-</p>
<p>Виноделие Аргентины и Новой Зеландии</p>	<p>История виноделия и виноградарства Аргентины. Основные регионы виноделия Аргентины. Их почвенно-климатические условия. Культивируемые сорта винограда. Особенности виноделия. История виноделия и виноградарства Новой Зеландии. Основные регионы виноделия Новой Зеландии. Их</p>	<p>4/-</p>

	почвенно-климатические условия. Культивируемые сорта винограда. Особенности виноделия.	
Виноделие стран Нового Света	Виноделие стран Нового Света	6/-
Виноделие стран Нового Света	Виноделие стран Нового Света	4/-
Итого		36

### 5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Виноделие Франции и Италии	Винные регионы Франции: Долина Роны, Юго-Запад, Лангедок, Прованс и Корсика. Виноградарские районы. Сорта винограда. Виды вин.	Пр	2/-/-
Виноделие Франции и Италии	Винные регионы Италии. Центральный и Южный регион, Сицилия и Сардиния. Виноградарские районы. Сорта винограда. Виды вин	Пр	2/-/-
Виноделие Франции и Италии	Органолептическая оценка вин Франции и Италии	Пр	2/-/-
Виноделие Испании и Португалии	Виноградарство и виноделие Испании и Португалии. Валенсийское сообщество, Южный регион и Канарские острова. Виноградарские районы. Сорта винограда. Виды вин.	Пр	4/-/-
Виноделие Испании и Португалии	Органолептическая оценка вин Испании и Португалии	Пр	2/-/-
Виноделие Германии, Австрии	Виноградарство и виноделие стран Центральной и Восточной Европы. Германия, Австрия, Швейцария, Чехия и Словакия, Венгрия, Румыния. Регионы. Сорта винограда. Виды вин.	Пр	4/-/-
Виноделие Германии, Австрии	Органолептическая оценка вин Германии и Австрии	Пр	2/-/-
Контрольная точка № 1 по темам раздела 1	Тестирование по темам раздела 1	Пр	2/-/-
Виноделие США и Австралии	Виноградарство и виноделие США и Австралии. Виноградарские районы. Сорта винограда. Виды вин.	Пр	4/-/-
Виноделие США и Австралии	Органолептическая оценка вин США и Австралии	Пр	2/-/-
Виноделие Чили и ЮАР	Виноградарство и виноделие Чили и ЮАР. Виноградарские районы. Сорта винограда. Виды вин.	Пр	4/-/-

Виноделие Чили и ЮАР	Органолептическая оценка вин Чили и ЮАР	Пр	2/-/-
Виноделие Аргентины и Новой Зеландии	Виноградарство и виноделие Аргентины и Новой Зеландии. Виноградарские районы. Сорта винограда. Виды вин.	Пр	4/-/-
Виноделие Аргентины и Новой Зеландии	Органолептическая оценка вин Аргентины и Новой Зеландии	Пр	2/-/-
Контрольная точка № 2 по темам раздела 2	Тестирование по темам раздела 2	Пр	2/-/-
Виноделие стран Нового Света	Виноградарство и виноделие Бразилии, Индии, Японии, Северной Африки, Северной Америки, Восточной Европы. Виноградарские районы. Сорта винограда. Виды вин.	Пр	4/-/-
Виноделие стран Нового Света	Органолептическая оценка вин стран Нового Света	Пр	2/-/-
Виноделие стран Нового Старого Света	Виноградарство и виноделие Китая, Грузии, Армении, Азербайджана, Молдавии, Кипра. Виноградарские районы. Сорта винограда. Виды вин.	Пр	4/-/-
Виноделие стран Нового Старого Света	Органолептическая оценка вин стран Нового Старого Света	Пр	2/-/-
Контрольная точка № 3 по темам разделов 1-3	Контрольная работа по темам разделов 1-3	Пр	2/-/-
Итого			

### 5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

### 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Подготовка к собеседованию по теме 1 "Введение. Состояние, перспективы и проблемы развития виноградарства и виноделия в мире"	1
Подготовка к собеседованию, тестированию по теме 2 "Виноделие Франции и Италии"	1
Подготовка к собеседованию по теме 3 "Виноделие Испании и Португалии"	1

Подготовка к собеседованию по теме "Виноделие Германии, Австрии"	1
Подготовка к тестированию по темам раздела 1	2
Подготовка к собеседованию по теме 6 "Виноделие США и Австралии"	1
Подготовка к собеседованию, написание реферата по теме 7 "Виноделие Чили и ЮАР"	1
Подготовка к собеседованию по теме 8 "Виноделие Аргентины и Новой Зеландии"	1
Подготовка к тестированию по темам раздела 2	2
Подготовка к собеседованию, написание реферата по теме 10 "Виноделие стран Нового Света "	2
Подготовка к собеседованию, написание реферата по теме "Виноделие стран Нового Света "	1
Подготовка к контрольной работе по темам разделов 1-3	2
Подготовка к зачету	2

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Виноделие стран Нового и Старого Света» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Виноделие стран Нового и Старого Света».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Виноделие стран Нового и Старого Света».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (контрольная работа) (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	Введение. Состояние, перспективы и проблемы развития виноградарства и виноделия в мире. Подготовка к собеседованию по теме 1 "Введение. Состояние, перспективы и проблемы развития виноградарства и виноделия в мире"	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4	Л3.1, Л3.2, Л3.3
2	Виноделие Франции и Италии. Подготовка к собеседованию, тестированию по теме 2 "Виноделие Франции и Италии"	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4	Л3.1, Л3.2, Л3.3
3	Виноделие Испании и Португалии. Подготовка к собеседованию по теме 3 "Виноделие Испании и Португалии"	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4	Л3.1, Л3.2, Л3.3
4	Виноделие Германии, Австрии. Подготовка к собеседованию по теме "Виноделие Германии, Австрии"	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4	Л3.1, Л3.2, Л3.3
5	Контрольная точка № 1 по темам раздела 1. Подготовка к тестированию по темам раздела 1	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4	Л3.1, Л3.2, Л3.3
6	Виноделие США и Австралии. Подготовка к собеседованию по теме 6 "Виноделие США и Австралии"	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4	Л3.1, Л3.2, Л3.3
7	Виноделие Чили и ЮАР. Подготовка к собеседованию, написание реферата по теме 7 "Виноделие Чили и ЮАР"	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4	Л3.1, Л3.2, Л3.3
8	Виноделие Аргентины и Новой Зеландии. Подготовка к собеседованию по теме 8 "Виноделие Аргентины и Новой Зеландии"	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4	Л3.1, Л3.2, Л3.3
9	Контрольная точка № 2 по темам	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2, Л2.3,	Л3.1, Л3.2, Л3.3

	раздела 2. Подготовка к тестированию по темам раздела 2		Л2.4	
10	Виноделие стран Нового Света . Подготовка к собеседованию, написание реферата по теме "Виноделие стран Нового Света "	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4	Л3.1, Л3.2, Л3.3
11	Виноделие стран Нового Света . Подготовка к собеседованию, написание реферата по теме "Виноделие стран Нового Света "	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4	Л3.1, Л3.2, Л3.3
12	Контрольная точка № 3 по темам разделов 1-3. Подготовка к контрольной работе по темам разделов 1-3	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4	Л3.1, Л3.2, Л3.3
13	Итоговая аттестация. Подготовка к зачету	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4	Л3.1, Л3.2, Л3.3

## 7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Виноделие стран Нового и Старого Света»

### 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	

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

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Виноделие стран Нового и Старого Света» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

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

Промежуточная аттестация по дисциплине «Виноделие стран Нового и Старого Света» проводится в виде Зачет.

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
3 семестр			
КТ 1	Тест		10
КТ 2	Тест		10
КТ 3	Контрольная работа		10
<b>Сумма баллов по итогам текущего контроля</b>			<b>30</b>
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
3 семестр			
КТ 1	Тест	10	Критерии оценки: 10 баллов - 91% и более правильных ответов; 7 баллов - 81%-90% правильных ответов; 5 баллов - 71%-80% правильных ответов.
КТ 2	Тест	10	Критерии оценки: 10 баллов - 91% и более правильных ответов; 7 баллов - 81%-90% правильных ответов; 5 баллов - 71%-80% правильных ответов.

КТ 3	Контрольная работа	10	<p>Критерии оценки ответа на 1 (теоретический) вопрос:</p> <p>4 балла – при полном знании и понимании содержания вопроса, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить;</p> <p>3 балла – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;</p> <p>2 балла – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;</p> <p>1 балл – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа;</p> <p>0 баллов – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу.</p> <p>Критерии оценки ответа на 2 (практико-ориентированное задание) вопрос:</p> <p>3 балла. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.</p> <p>2 балла. Задание выполнено в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы.</p> <p>1 балл. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.</p> <p>0 баллов. Задание не выполнено.</p> <p>Критерии оценки ответа на 3 (практико-ориентированное задание) вопрос:</p> <p>3 балла. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.</p> <p>2 балла. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.</p>
------	--------------------	----	---

			1 балл. Задание выполнено, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.
			0 баллов. Задание не выполнено.

### 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 «Виноделие стран Нового и Старого Света» 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.

### **7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Виноделие стран Нового и Старого Света»**

Вопросы и задания для зачета

Теоретические вопросы

1. История развития виноградарства и виноделия в мире.
2. Классификация вина МОВВ и ЕС.
3. Площади виноградных насаждений, объем производства винограда, производство и потребление вин в мире.
4. История виноделия и виноградарства Франции.
5. Винодельческие регионы Франции. Действующая классификация вина.
6. История виноделия и виноградарства Италии. Современное состояние производства винограда и вина.
7. Зоны и регионы виноделия Италии. Действующая классификация итальянских вин.
8. История виноделия и виноградарства Испании. Современное состояние производства винограда и вина.
9. Зоны и регионы виноделия Испании. Действующая классификация испанских вин.
10. История виноделия и виноградарства Португалии.
11. Основные регионы виноделия Португалии. Их почвенно-климатические условия.

Культивируемые сорта винограда.

12. Классификация португальских вин. Особенности виноделия.
13. История виноделия и виноградарства Германии.
14. Основные регионы виноделия Германии. Их почвенно-климатические условия.

Культивируемые сорта винограда.

15. Классификация немецких вин. Особенности виноделия.
16. История виноделия и виноградарства Австрии.
17. Основные регионы виноделия Австрии. Их почвенно-климатические условия.

Культивируемые сорта винограда.

18. Классификации австрийских вин. Особенности виноделия.
19. История виноделия и виноградарства США.
20. Основные регионы виноделия США. Их почвенно-климатические условия.

Культивируемые сорта винограда. Особенности виноделия.

21. История виноделия и виноградарства Австралии.
22. Основные регионы виноделия Австралии. Их почвенно-климатические условия.

Культивируемые сорта винограда. Особенности виноделия.

23. История виноделия и виноградарства Чили.
24. Основные регионы виноделия Чили. Их почвенно-климатические условия.

Культивируемые сорта винограда. Особенности виноделия.

25. История виноделия и виноградарства ЮАР.

26. Основные регионы виноделия ЮАР. Их почвенно-климатические условия.

Культивируемые сорта винограда. Особенности виноделия.

27. История виноделия и виноградарства Аргентины.

28. Основные регионы виноделия Аргентины. Их почвенно-климатические условия.

Культивируемые сорта винограда. Особенности виноделия.

29. История виноделия и виноградарства Новой Зеландии.

30. Основные регионы виноделия Новой Зеландии. Их почвенно-климатические условия. Культивируемые сорта винограда. Особенности виноделия.

Примеры практико-ориентированных заданий

1. Характеристика районов виноградарства и виноделия Бордо. Почвенно-климатические условия. Особенности рельефа. Культивируемые сорта винограда. Основные группы вин Бордо.

2. Характеристика региона Медок. Классификация вин Медока. Региональные и коммунальные апеласьоны Медока. Рельеф и почвенно-климатические условия. Сорта винограда. Особенности виноделия региона.

3. Характеристика региона Бургундия. Классификация вин. Региональные и коммунальные апеласьоны Медока. Рельеф и почвенно-климатические условия. Сорта винограда. Особенности виноделия региона.

4. Характеристика региона Долина Роны. Региональные и коммунальные апеласьоны. Рельеф и почвенно-климатические условия. Сорта винограда. Особенности виноделия региона.

5. Характеристика региона Долина Луары. Региональные и коммунальные апеласьоны. Рельеф и почвенно-климатические условия. Сорта винограда. Особенности виноделия региона.

6. Характеристика регионов Шампань, Юра, Эльзас. Региональные и коммунальные апеласьоны. Рельеф и почвенно-климатические условия. Сорта винограда. Особенности виноделия региона.

7. Характеристика регионов Лангедок-Руссильон, Прованс, Юго-запад и Корсика. Региональные и коммунальные апеласьоны. Рельеф и почвенно-климатические условия. Сорта винограда. Особенности виноделия региона.

8. Характеристика регионов Пьемонта. Региональные апеласьоны. Рельеф и почвенно-климатические условия. Сорта винограда. Особенности виноделия региона.

9. Характеристика регионов Валле-д'Аоста, Ломбардия и Лигурия. Региональные апеласьоны. Рельеф и почвенно-климатические условия. Сорта винограда. Особенности виноделия региона.

10. Характеристика регионов Трентино-Альто-Адидже, Фриули-Венеция Джулия, Венето и Эмилия-Романья. Региональные апеласьоны. Рельеф и почвенно-климатические условия. Сорта винограда. Особенности виноделия региона.

11. Характеристика региона Тоскана. Региональные апеласьоны. Рельеф и почвенно-климатические условия. Сорта винограда. Особенности виноделия региона.

12. Характеристика регионов Умбрия, Лацио и Марке. Региональные апеласьоны. Рельеф и почвенно-климатические условия. Сорта винограда. Особенности виноделия региона.

13. Характеристика регионов Южной Италии и островов Сицилия и Сардиния. Региональные апеласьоны. Рельеф и почвенно-климатические условия. Сорта винограда. Особенности виноделия региона.

14. Характеристика Северо-Западных регионов Испании. Региональные апеласьоны. Рельеф и почвенно-климатические условия. Сорта винограда. Особенности виноделия региона.

15. Характеристика регионов Риоха, Наварра и Арагон. Региональные апеласьоны. Рельеф и почвенно-климатические условия. Сорта винограда. Особенности виноделия региона.

16. Характеристика региона Каталония. Региональные апеласьоны. Рельеф и почвенно-климатические условия. Сорта винограда. Особенности виноделия региона.

17. Характеристика Центральных регионов Испании (Кастилья –Ла Манча, Леванте и Экстремадура). Региональные апеласьоны. Рельеф и почвенно-климатические условия. Сорта винограда. Особенности виноделия региона.



климатические условия. Культивируемые сорта винограда. Особенности виноделия.

25. Виноделие и виноградарство Перу. Основные регионы виноделия. Их почвенно-климатические условия. Культивируемые сорта винограда. Особенности виноделия.

26. Виноделие и виноградарство Зимбабве. Основные регионы виноделия. Их почвенно-климатические условия. Культивируемые сорта винограда. Особенности виноделия.

Вопросы для подготовки к собеседованию по темам раздела 1

1. Назовите основные древние очаги произрастания винограда.  
2. Каким образом и благодаря чему распространялся виноград в Евразии?  
3. Какому народу принадлежит главная заслуга в распространении культуры винограда и вина?

4. Какова площадь мировых насаждений винограда?  
5. Как распределены виноградные насаждения по континентам?  
6. Сколько винограда производится в мире?  
7. Сколько вина производится в мире?  
8. Какие страны являются лидерами в производстве винограда и вина?  
9. Каковы тенденции на изменение площадей виноградников, объема производства винограда, производства и потребления вина в мире?

10. Перечислите основные винодельческие провинции Франции и назовите их отличия.

11. В каких винодельческих регионах из сортов Пино черный, Каберне Совиньон, Мерло, Шардоне производят выдающиеся вина и почему?

12. Перечислите основные и факультативные надписи на этикетках французских вин различных категорий качества.

13. Чем отличается Vins de Pays (вино местное) от Vins de Table (вино столовое)?

14. Прочитайте этикетку французского вина.

15. Перечислите основные винодельческие регионы Италии и назовите их отличия.

16. В каких винодельческих регионах из сортов Санджовезе, Каберне Совиньон, Мерло производят выдающиеся вина и почему?

17. Укажите сходства и различия в классификациях французских и итальянских вин.

18. Перечислите известные вам сорта винограда Испании и выделите самые важные из них.

19. Какие названия носят сорта Гарнача и Кариньена во Франции?

20. Расскажите о классификации испанских вин.

21. Перечислите классические и новые сорта винограда Германии.

22. С каким из вин французских регионов немецкие вина имеют сходство и почему?

23. Расскажите об особенностях классификации немецких вин.

24. Что такое немецкий sekt?

25. От каких параметров зависит качество вина в Германии, влияющих на их дальнейшую категорию качества?

26. Какие страны имеют сходную с немецкой классификации качества вин? Прочитайте этикетку немецкого вина.

27. Назовите автохтонные сорта винограда культивируемые в странах Балканского полуострова.

28. Назовите основные районы производства винограда и вина в Болгарии и Румынии.

29. В чем особенность производства Токайских вин?

Вопросы для подготовки к собеседованию по темам раздела 2

1. Перечислите основные сорта винограда Австралии. Из какой страны они были завезены?

2. Назовите основные регионы производства винограда и Австралии

3. Перечислите основные сорта виноград Новой Зеландии. Из какой страны они были завезены?

17

4. Перечислите основные сорта винограда Аргентины. Из какой страны они были завезены?

5. Перечислите основные сорта винограда Чили. Из какой страны они были завезены?

6. Какой сорт винограда является визитной карточкой Уругвая?

7. Перечислите основные сорта винограда США. Из какой страны они были завезены?

8. Перечислите основные регионы производства винограда в США.

Вопросы для подготовки к собеседованию по темам раздела 3

1. Основные виноградовинодельческие регионы Украины и Молдавии. Сорты и их характеристики.
2. Основные виноградовинодельческие регионы Молдавии. Сорты и их характеристики.
3. Основные виноградовинодельческие регионы государств Закавказья (Грузия, Армения, Азербайджан).
4. Где производят Эчмиадзинское вино?
5. В чем особенность технологии производства природно-полусладких вин в Грузии?
6. В чем особенность технологии производства кахетинских вин?
7. Что такое «квеври»?
8. Какие автохтонные сорта винограда выращивают в Грузии?
9. Основные виноградовинодельческие регионы государств Средней Азии (Узбекистан, Таджикистан, Туркмения, Киргизия, Казахстан). Сорты и их характеристики.

Типовые тестовые задания по теме «Виноделие Франции и Италии»

1. История французского виноделия началась в эпоху:
  1. галло-римской
  2. палеолита
  3. мезолита
  4. неолита
2. «Сеньоров лучших виноградных вин» во Франции в средние века считалось:
  1. Божоле
  2. Шампань
  3. Бургундия
  4. Эльзас
3. Во Франции впервые применили операцию:
  1. оклеивание вин
  2. шапталлизацию
  3. фильтрование
  4. карбонизацию
4. Национальный институт Контролируемых Наименований по Месту Происхождения основан в году:
  1. 1956
  2. 1924
  3. 1889
  4. 1935
5. Согласно Французскому законодательству вино делится на категории:
  1. 4
  2. 6
  3. 8
  4. 5

Контрольная точка 1 (тестирование по темам раздела 1)

Типовые тестовые задания по темам раздела 1

1. Классификация немецких вин (прадикатные вина) от уровня кабинет до трокенберенауслезе основана на ...
  1. Остаточном сахаре в вине
  2. Уровне алкоголя в вине
  3. Продолжительностью выдержки в бочке
  4. Остаточный сахар в яголке до процесса ферментации

2. Как на этикетке испанских вин обозначаются самые молодые вина?

1. Reserva
2. Crianza
3. Joven
4. Gran Reserva

3. Какое обозначение встречается на марочных вин Франции

1. AOC/AOP
2. Grand Vin de France
3. Beaujolais
4. Vin de Pays
5. DOC/DOCG

4. Какой регион Франции славится своими белыми винами из Совиньон Блана?

1. Эльзас
2. Долина Луара
3. Бургундия
4. Шампань
5. Прованс

5. Именно на базе этого сорта производится большинство вин Риохи!

1. Санджовезе
2. Муреведр
3. Темпранильо
4. Кариньян

Контрольная точка 2 (тест по темам раздела 2)

Типовые тестовые задания по темам раздела 2

1. Что подразумевается под термином Новый Свет в мировой виноделии?

1. Название Америки, данное ей европейскими первооткрывателями в конце XV века

2. Страны и регионы, которые используют для закупорки винных бутылок только

винтовые пробки

3. Такие страны, как Китай и Индия, которые производят «много» разных вин, но пока на этом термине описание местной продукции и заканчивается.

4. Страны, в которых виноделие стало зарождаться в эпоху великих географических открытий XV-XVII века

2. Какая из этих стран относится к странам Нового Света?

1. Новая Зеландия
2. Грузия
3. Армения
4. Болгария
5. Канада

3. В какой из этих стран Нового Света преобладает производство белых вин?

1. Новая Зеландия
2. Чили
3. США
4. Австралия
5. Аргентина

4. Какой из этих винодельческих регионов Нового Света специализируется на винах из Пино Нуара?

1. Майпо
2. Мендоса

3. Центральный Отаго
4. Долина Напа
5. Кунаварра

5. Шираз и Сира – это один и тот же сорт, но если прекрасные Ширазы можно встретить в Австралии, для которой данный сорт стал уже визитной карточкой, то вот Сира родом из Франции, а самые интересные вина производятся в

1. Медок
2. Лиму
3. Каор
4. Эрмитаж
5. Шинон

Контрольная точка 3 (контрольная работа по темам разделов 1-3)

Вариант 1

Теоретические вопросы (оценка знаний):

Виноградарство и виноделие Китая

Практико-ориентированные задания:

Задание репродуктивного уровня (оценка умений):

Охарактеризуйте состояние, перспективы и проблемы развития виноградарства и виноделия в Японии

Задание творческого уровня (оценка навыков):

Составить и описать процессуально-технологическую схему производства вина методом Аппассименто

Вариант 2.

Теоретические вопросы (оценка знаний):

Виноградарство и виноделие ЮАР

Практико-ориентированные задания:

Задание репродуктивного уровня (оценка умений):

Охарактеризуйте состояние, перспективы и проблемы развития виноградарства и виноделия в Индии

Задание творческого уровня (оценка навыков):

Составить и описать процессуально-технологическую схему производства шампанского

## **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 Васюкова А. Т., Варварина Н. М. Кухни народов мира [Электронный ресурс]:учебник; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 336 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=430185>

Л1.2 Чередниченко Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 163 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=425120>

### **дополнительная**

Л2.1 Васюкова А. Т., Варварина Н. М. Кухни народов мира [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019. - 336 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=1081697>

Л2.2 Чередниченко Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 163 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=1058888>

Л2.3 Трубина И. А. Организация производства и технология блюд азиатской кухни:учеб. пособие. - Ставрополь, 2024. - 1,49 МБ

Л2.4 Трубина И. А. Организация производства и технология блюд европейской кухни:учеб. пособие. - Ставрополь, 2024. - 685 КБ

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

Л3.1 Васюкова А. Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]:. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019. - 816 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=1092972>

Л3.2 Васюкова А. Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]:. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019. - 816 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=1092972>

Л3.3 под ред. А. Т. Васюковой Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]:. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2022. - 816 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=430186>

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Курсы сомелье Wine Project на Патриарших прудах	<a href="https://wineproject.ru/">https://wineproject.ru/</a>
2	Интернет-витрина магазина SimpleWine	<a href="https://simplewine.ru/">https://simplewine.ru/</a>

## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Специфика изучения дисциплины «Виноделие стран Нового и Старого Света» обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке магистра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

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

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

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

Посещение лекционных, практических занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

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

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

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

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме собеседований на практических занятиях, выполнения контрольных работ, тестового контроля по теоретическому курсу дисциплины.

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

### 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

### 11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус

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 аудитор или	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	251/ФА ЗР  265/ФА ЗР	<p>специализированная мебель на 89 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., стол президиума – 2 шт., трибуна для лектора – 1 шт., настольный конденсаторный микрофон Invotone GM200 – 4 шт., плазменная панель – 1 шт., документ-камера AverVisionCP 135 – 1 шт., интерактивный дисплей – 1 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., экран настенный – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p> <p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, ноутбук Acer – 1 шт., доска учебная - 1 шт., телевизор – 1 шт., фотоколориметр ПЭ-5300ВИ – 1 шт.; электроплитка КВАРЦ ЭПП-1-1,2/220 – 3 шт.; водяная баня LOIP-160 – 1 шт.; pH-метр-иономер «Эксперт-pH» – 1 шт.; термостат суховоздушный ТС-1/8 СПУ – 1 шт.; шкаф сушильный ШС 80-01 – 1 шт.; шкаф вытяжной 1500 ШВМУ – 1 шт.; стенд титровальной установки «Экология М 1» – 1 шт.; рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт.; центрифуга ОПН-8 – 1 шт.; афрометр АМ-01 –</p>
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		265/ФА ЗР	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, ноутбук Acer – 1 шт., доска учебная - 1 шт., телевизор – 1 шт., фотоколориметр ПЭ-5300ВИ – 1 шт.; электроплитка КВАРЦ ЭПП-1-1,2/220 – 3 шт.; водяная баня LOIP-160 – 1 шт.; pH-метр-иономер «Эксперт-pH» – 1 шт.; термостат суховоздушный ТС-1/8 СПУ – 1 шт.; шкаф сушильный ШС 80-01 – 1 шт.; шкаф вытяжной 1500 ШВМУ – 1 шт.; стенд титровальной установки «Экология М 1» – 1 шт.; рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт.; центрифуга ОПН-8 – 1 шт.; афрометр АМ-01 – 1 шт.; насос Камовского – 1 шт.; анализатор качества пива «КОЛОС-1» – 1 шт.; лабораторная установка для анализа вина, пива и напитков Labwine and Beer – 1 шт.; система капиллярного электрофореза «Капель-105М» – 1 шт.; вспомогательное оборудование, лабораторная посуда</p>

		213/НК библио тека	Специализированная мебель на 35 посадочных мест, дисплей - 1 шт., принтер ч/б - 2 шт., МФУ ч/б - 2 шт., сканер - 2 шт., открытый доступ к фонду справочной, краеведческой литературы, Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ к российским и международным ресурсам и базам данных, доступ к электронно-библиотечным системам, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета. Открытый доступ к фонду справочной и краеведческой литературы.
--	--	--------------------------	--

### 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, прочесть 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, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

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

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

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

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

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Виноделие стран Нового и Старого Света» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1040).

Автор (ы)

\_\_\_\_\_ доц. , ктн Миронова Елена Алексеевна

Рецензенты

\_\_\_\_\_ доцент , кбн Лобанкова Ольга Юрьевна

\_\_\_\_\_ доцент , к.с.-х.н. Голубь Анна Сергеевна

Рабочая программа дисциплины «Виноделие стран Нового и Старого Света» рассмотрена на заседании Кафедра садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного протокол № 32 от 30.03.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Селиванова Мария Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Виноделие стран Нового и Старого Света» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт агробиологии и природных ресурсов протокол № 8 от 09.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Руководитель ОП \_\_\_\_\_