

**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.02.06 Основы виноградарства

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технология бродильных производств и виноделие

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Развитие фундаментальных общепрофессиональных знаний студентов в области промышленной технологии выращивания винограда. Изучение технологии возделывания винограда в укрыв-ной и неукрывной зонах виноградарства. Применение законов виноградарства в практической работе, основываясь на биологические особенности 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
ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.1 Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	знает Стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями умеет Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями владеет навыками Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-3.2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	знает Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях умеет Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях владеет навыками

		Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья
--	--	---

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы виноградарства» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 3 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Основы виноградарства» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Общая технология отрасли

Ознакомительная практика

Освоение дисциплины «Основы виноградарства» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Управление качеством и безопасностью пищевой продукции

Проектирование и оборудование технологических объектов

Научно-исследовательская работа

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Агрономия

Пищевая химия

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Пищевая микробиология

НИР по специальности

Химия отрасли

Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли

Производственный контроль на предприятиях отрасли

Стандартизация, метрология и сертификация в пищевой промышленности

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

Биотехнологические основы технологии бродильных производств и виноделие

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Технология безалкогольных и лечебных напитков

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Технология экзотических напитков

Основы овощеводства

Процессы и аппараты пищевых производств

Технологическое оборудование

Промышленное строительство и инженерное оборудование

Технология коктейлей

Технология спирта и ликероводочного производства

Проектно-технологическая практика

Виноделие зарубежных стран

Технология пива и пивных напитков

Электротехника и электроника

Тепло- и хладотехника

Технологии виноделия

4.1.	Влияние экологических условий на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество урожая	3	6	2	4		6		Устный опрос	ПК-2.1, ПК-3.2
5.	5 раздел. Раздел 5. Размножение винограда и производство посадочного материала									
5.1.	Виноградный питомник	3	6	2	4		6	КТ 2	Контрольная работа	ПК-2.1, ПК-3.2
6.	6 раздел. Раздел 6. Закладка виноградников									
6.1.	Выбор участка для закладки виноградника и его подготовка, организация территории и посадка	3	6	2	4		6		Устный опрос	ПК-2.1, ПК-3.2
6.2.	Обрезка кустов и особенности выведения основных форм для неукрывной и укрывной зон виноградарства	3	6	2	4		6		Устный опрос	ПК-2.1, ПК-3.2
6.3.	Знакомство с технологической схемой производства прививок	3	4		4		6		Устный опрос	ПК-2.1, ПК-3.2
6.4.	Операции с зелеными частями винограда	3	6	2	4		4	КТ 3	Контрольная работа	ПК-2.1, ПК-3.2
	Промежуточная аттестация	За								
	Итого		108	18	36		54			
	Итого		108	18	36		54			

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	Введение	2/-
Строение и функции органов ви-ноградного растения	Строение и функции органов виноградного растения	2/-
Изучение сортов винограда по морфологическим и хозяйствен-но-ценным признакам	Изучение сортов винограда по морфологическим и хозяйственно-ценным признакам	2/-
Онтогенез виноградного растения и годичный цикл развития	Онтогенез виноградного растения и годичный цикл развития	2/-
Влияние экологических условий на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество урожая	Влияние экологических условий на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество урожая	2/-
Виноградный питомник	Виноградный питомник	2/-
Выбор участка для закладки виноградника и	Выбор участка для закладки виноградника и его подготовка, организация территории и посадка	2/-

его подготовка, организация территории и посадка		
Обрезка кустов и особенности выведения основных форм для неукрывной и укрывной зон виноградарства	Обрезка кустов и особенности выведения основных форм для неукрывной и укрывной зон виноградарства	2/-
Операции с зелеными частями винограда	Операции с зелеными частями винограда	2/-
Итого		18

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
Введение	Введение	Пр	2/-/2
Строение и функции органов ви-ноградного растения	Строение и функции органов виноградного растения	Пр	2/-/2
Изучение сортов винограда по морфологическим и хозяйствен-но- ценным признакам	Изучение сортов винограда по морфологическим и хозяйственно-ценным признакам	Пр	4/-/4
Онтогенез виноградного растения и годовой цикл развития	Онтогенез виноградного растения и годовой цикл развития	Пр	4/2/4
Влияние экологических условий на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество урожа	Влияние экологических условий на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество урожая	Пр	4/-/4
Виноградный питомник	Виноградный питомник	Пр	4/2/4
Выбор участка для закладки виноградника и его подготовка, организация территории и посадка	Выбор участка для закладки виноградника и его подготовка, организация территории и посадка	Пр	4/2/4
Обрезка кустов и особенности	Обрезка кустов и особенности выведения основных форм для неукрывной и	Пр	4/2/4

выведения основных форм для неукрывной и укрывной зон виноградарства	укрывной зон виноградарства		
Знакомство с технологической схемой производства прививок	Знакомство с технологической схемой производства прививок	Пр	4/2/4
Операции с зелеными частями винограда	Операции с зелеными частями винограда	Пр	4/2/4
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Введение	4
Строение и функции органов виноградного растения	4
Изучение сортов винограда по морфологическим и хозяйственно-ценным признакам	6
Онтогенез виноградного растения и годичный цикл развития	6
Влияние экологических условий на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество урожая	6
Виноградный питомник	6

Выбор участка для закладки виноградника и его подготовка, организация территории и посадка	6
Обрезка кустов и особенности выведения основных форм для неукрывной и укрывной зон виноградарства	6
Знакомство с технологической схемой производства прививок	6
Операции с зелеными частями винограда	4

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Основы виноградарства» 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 «Основы виноградарства».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Основы виноградарства».
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. Введение	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1
2	Строение и функции органов виноградного растения. Строение и функции органов виноградного растения	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1
3	Изучение сортов винограда по морфологическим и хозяйственно-ценным признакам. Изучение сортов винограда по морфологическим и хозяйственно-ценным признакам	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1
4	Онтогенез виноградного растения и годичный цикл развития. Онтогенез виноградного растения и годичный цикл развития	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1
5	Влияние экологических условий на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество урожая. Влияние экологических условий на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество урожая	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1
6	Виноградный питомник. Виноградный питомник	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1
7	Выбор участка для закладки виноградника и его подготовка, организация территории и посадка. Выбор участка для закладки виноградника и его подготовка, организация территории и посадка	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1
8	Обрезка кустов и особенности выведения основных форм для неукрывной и укрывной зон	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1

	виноградарства. Обрезка кустов и особенности выведения основных форм для неукрывной и укрывной зон виноградарства			
9	Знакомство с технологической схемой производства прививок. Знакомство с технологической схемой производства прививок	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1
10	Операции с зелеными частями винограда. Операции с зелеными частями винограда	Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Основы виноградарства»

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
ПК-2.1:Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Биотехнологические основы технологии бродильных производств и виноделие							x	
	Виноделие зарубежных стран								x
	Грибоводство			x					
	Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций						x		
	Естественнонаучная подготовка	x	x		x	x			
	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий						x		
	Научно-исследовательская работа							x	
	НИР по специальности						x		
	Основы овощеводства				x				
	Основы садоводства			x					
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа								x
	Программирование урожаев плодово-ягодных культур						x		
	Проектно-технологическая практика					x		x	
	Промышленное строительство и инженерное оборудование							x	
	Стандартизация, метрология и сертификация в пищевой промышленности								x
	Технологии виноделия						x	x	x
	Технологическая практика			x	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
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья						x		
	Технология безалкогольных и лечебных напитков							x	
	Технология бродильных производств и виноделие		x	x	x	x	x	x	x
	Технология коктейлей							x	
	Технология пива и пивных напитков					x			
	Технология спирта и ликероводочного производства							x	
	Технология экзотических напитков							x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции						x		x
ПК-3.2:Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Агрономия						x		
	Биотехнологические основы технологии бродильных производств и виноделие							x	
	Введение в технологию продуктов питания			x					
	Виноделие зарубежных стран								x
	Грибоводство			x					
	Инженерная подготовка		x	x	x				
	Общая технология отрасли		x						
	Ознакомительная практика		x						
	Основы овощеводства				x				
	Основы садоводства			x					
	Программирование урожаев плодово-ягодных культур						x		
	Проектирование и оборудование технологических объектов					x	x		
	Проектно-технологическая практика					x		x	
	Промышленное строительство и инженерное оборудование							x	
	Процессы и аппараты пищевых производств					x			
	Технологии виноделия						x	x	x
	Технологическая практика			x	x				
	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья						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
	Технология безалкогольных и лечебных напитков							x	
	Технология броидильных производств и виноделие		x	x	x	x	x	x	x
	Технология коктейлей							x	
	Технология пива и пивных напитков					x			
	Технология спирта и ликероводочного производства							x	
	Технология экзотических напитков							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 «Основы виноградарства» 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 «Основы виноградарства» 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	Контрольная работа	10
КТ 2	Контрольная работа	10
КТ 3	Контрольная работа	10
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
3 семестр			
КТ 1	Контрольная работа	10	Согласно Положению о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов, обучающихся в Ставропольском государственном аграрном университете и Положению о порядке приема зачетов и экзаменов, если в семестре в качестве рубежного контроля предусмотрена сдача зачёта, то по результатам работы в семестре и рубежного контроля студент может получить: «Зачтено» – 65 баллов и выше (при условии выполнения всех мероприятий учебного плана); «Не зачтено» – менее 50 баллов. Сдача зачета может добавить к балльно-рейтинговой оценке студентов 15 баллов. Итоговая успеваемость (зачет) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости. 15 баллов соответствует следующей качественной характеристике: «изложено правильное понимание вопроса и дан исчерпывающий на него ответ, содержание раскрыто полно, профессионально, грамотно». Выставляется студенту обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос. 10 баллов соответствует следующей качественной характеристике: «изложено правильное понимание вопроса, дано достаточно подробное описание предмета ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия, относящиеся к предмету ответа, ошибочных положений нет». Выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, грамотно и по существу

			отвечающему на вопрос и не допускающему при этом существенных неточностей; показавшему систематический характер знаний по дисциплине и способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. 5 баллов выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой; допустившему неточности в ответе, но обладающими необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.
--	--	--	--

КТ 2	Контрольная работа	10	Согласно Положению о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов, обучающихся в Ставропольском государственном аграрном университете и Положению о порядке приема зачетов и экзаменов, если в семестре в качестве рубежного контроля предусмотрена сдача зачёта, то по результатам работы в семестре и рубежного контроля студент может получить: «Зачтено» – 65 баллов и выше (при условии выполнения всех мероприятий учебного плана); «Не зачтено» – менее 50 баллов. Сдача зачета может добавить к балльно-рейтинговой оценке студентов 15 баллов. Итоговая успеваемость (зачет) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости. 15 баллов соответствует следующей качественной характеристике: «изложено правильное понимание вопроса и дан исчерпывающий на него ответ, содержание раскрыто полно, профессионально, грамотно». Выставляется студенту обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос. 10 баллов соответствует следующей качественной характеристике: «изложено правильное понимание вопроса, дано достаточно подробное описание предмета ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия, относящиеся к предмету ответа, ошибочных положений нет». Выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, грамотно и по существу отвечающему на вопрос и не допускающему при этом существенных неточностей; показавшему систематический
------	--------------------	----	--

			характер знаний по дисциплине и способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. 5 баллов выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой; допустившему неточности в ответе, но обладающими необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.
--	--	--	---

КТ 3	Контрольная работа	10	Согласно Положению о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов, обучающихся в Ставропольском государственном аграрном университете и Положению о порядке приема зачетов и экзаменов, если в семестре в качестве рубежного контроля предусмотрена сдача зачёта, то по результатам работы в семестре и рубежного контроля студент может получить: «Зачтено» – 65 баллов и выше (при условии выполнения всех мероприятий учебного плана); «Не зачтено» – менее 50 баллов. Сдача зачета может добавить к балльно-рейтинговой оценке студентов 15 баллов. Итоговая успеваемость (зачет) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости. 15 баллов соответствует следующей качественной характеристике: «изложено правильное понимание вопроса и дан исчерпывающий на него ответ, содержание раскрыто полно, профессионально, грамотно». Выставляется студенту обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос. 10 баллов соответствует следующей качественной характеристике: «изложено правильное понимание вопроса, дано достаточно подробное описание предмета ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия, относящиеся к предмету ответа, ошибочных положений нет». Выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, грамотно и по существу отвечающему на вопрос и не допускающему при этом существенных неточностей; показавшему систематический
------	--------------------	----	--

			характер знаний по дисциплине и способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. 5 баллов выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой; допустившему неточности в ответе, но обладающими необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.
--	--	--	---

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 «Основы виноградарства» 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 «Основы виноградарства»

1. Состояние и перспективы развития виноградарства в стране и Ставропольском крае.
2. Пути дальнейшего интенсивного развития виноградарства в России и Ставропольском крае.
3. Значение винограда в питании человека и виноградарства в народном хозяйстве.
4. Производственно-биологическая характеристика рода Витис.
5. Производственно-биологическая характеристика Восточно-азиатских видов винограда.
6. Производственно-биологическая характеристика Европейско-азиатского винограда.
7. Морфологическая характеристика винограда.
8. Годичный цикл развития винограда. Фазы вегетации и период покоя.
9. Большой жизненный цикл и возрастные этапы развития виноградного растения в онтогенезе.
10. Влияние экологических факторов на рост, развитие, продуктивность и качество продукции винограда.
11. Способы размножения винограда их агрономическая оценка.
12. Технология выращивания корнесобственного посадочного материала.
13. Технология выращивания привитых саженцев винограда.
14. Выбор участка под школу, организация его территории, посадка черенков и выращивание саженцев.

15. Годичный цикл развития винограда. Фазы вегетации и период покоя.
16. Большой жизненный цикл и возрастные этапы развития виноградного растения в онтогенезе.
17. Оценка и выбор места под закладку виноградника.
18. Организация территории виноградника.
19. Подбор и размещение сортов, подготовка почвы и посадка виноградника.
20. Системы ведения культуры винограда, требования предъявляемые к ним и основные принципы их подбора.
21. Способы формирования штамба и рукавов.
22. Основные формы куста и общие принципы их подбора.
23. Технология формирования одностороннего (одноплечего) Гюйо.
24. Основные показатели плодородности, урожайности и продуктивности насаждений винограда.
25. Технология формирования горизонтального одностороннего кордона.
26. Теоретические основы, задачи и цели обрезки винограда.
27. Технология формирования многорукавной без штамбовой формы куста.
28. Основные правила обрезки, сроки и техника ее проведения.
29. Технология формирования односторонней веерной формы куста.
30. Обрезка молодых и плодоносящих кустов винограда.
31. Технология выведения высокоштамбовой кордонной формировки.
32. Специальные виды обрезки виноградных кустов поврежденных морозом.
33. Технология формирования приземного веера.
34. Операция с зелеными частями куста (обломка и подвязка зеленых побегов к опоре, Прищипывание, пасынкование и чеканка побегов).
35. Содержание почвы на виноградниках и способы ее обработки.
36. Орошение виноградников. Сроки, способы и нормы поливов.
37. Система удобрения виноградников. Виды, дозы, сроки и способы внесения удобрений под плантации и при посадке).
38. Краткая характеристика районов виноградарства.
39. Технология уборки столовых и технических сортов винограда.

Тематика рефератов

1. Влияние температуры на развитие виноградного растения.
 2. Влияние почвенных условий на виноградное растение.
 3. Требования виноградного растения к плодородию почвы.
 4. Требования виноградного растения к ветру.
 5. Требования виноградного растения к влаге.
 6. Влияние расположения виноградника на продуктивность кустов.
 7. Влияние освещенности на развитие виноградного растения.
 1. Способы размножения винограда их агрономическая оценка.
 2. Технология выращивания корнесобственного посадочного материала.
 3. Технология выращивания привитого посадочного материала.
 4. Технология выращивания привитых саженцев винограда.
 5. Выбор участка под школку, организация его территории, посадка черенков и выращивание саженцев.
 6. Структура виноградного питомника, выращивающего корнесобственный посадочный материал.
 7. Структура виноградного питомника, выращивающего привитый посадочный материал.
 8. Подготовка почвы для закладки виноградного питомника.
 9. Агротехника полей виноградного питомника.
 10. Обоснование капельного полива на винограднике.
- #### Вопросы для собеседования
1. История виноградарства в мире и России.
 2. Значение отрасли виноградарства.

3. Описать состояние и перспективы развития виноградарства в мире и в нашей стране.
1. Дать производственно-биологическую характеристику рода Витис.
2. Дать производственно-биологическая характеристика Европейско-азиатского винограда.
3. Описать критерии распределения культурных сортов винограда по направлению использования.
1. Описать требования винограда к условиям произрастания.
2. Охарактеризовать влияние почвенных условий на развитие растений винограда.
3. Охарактеризовать влияние температуры воздуха и почвы на развитие растений винограда.
4. Влияние ветра на виноградное растение.
1. Что такое питомник?
2. Для чего он нужен?
3. Перечислить составные части виноградного питомника, выращивающего корнесобственный посадочный материал.
4. Составные части виноградного питомника, выращивающего привитый посадочный материал.
5. Способы размножения винограда.
6. Агротехника полей питомника.
1. В чем различия технологий формирования кустов винограда в укрывной и неукрывной зонах виноградарства?
2. Способы обрезки винограда.
3. Перечислить основные типы плодовых звеньев и их различия.
4. Виды и типы обрезки кустов винограда.
5. Обрезка молодых и плодоносящих кустов винограда.
1. Перечислить основные способы проведения прививок винограда.
2. Органы виноградного куста, применяемые при проведении прививок.
3. Охарактеризовать основные требования техники безопасности проведения прививок и основные требования к садовому инвентарю.
1. Перечислить основные правила проведения обломки зеленых побегов.
2. Описать технику проведения подвязки виноградного куста к опоре.
3. Основные причины проведения чеканки побегов винограда.

Интерактивные занятия

Круглый стол. Согласно теме занятия все обучающиеся выступают в роли пропонентов, т.е. выражают мнение по поводу обсуждаемого вопроса, а не по поводу мнений других участников. У пропонента 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. Функции плодового питомника.
 2. Агротехнические требования к подготовке участка для закладки плодового питомника.
 3. Структура плодового питомника, выращивающего корнесобственный посадочный материал.
 1. Роль питомников в формировании сортового фонда плодовых культур.
 2. Биологические основы размножения плодовых культур и их применение в закладке плодовых питомников.
 3. Структура питомников, выращивающих привитой посадочный материал.
 1. Роль плодовых питомников в создании посадочного материала винограда.
 2. Организация территории при закладке плодового питомника.
 3. Структурные подразделения плодового питомника.
- Типовые контрольные точки для студентов очной формы обучения
- Вариант 1.
1. Дать определение понятию «онтогенез».
 2. Перечислить фазы онтогенеза растений винограда.

Вариант 2.

1. Перечислить этапы большого жизненного цикла виноградного растения.
2. Охарактеризовать период покоя растений винограда в онтогенезе.
3. Основные агротехнические мероприятия в стадии плодоношения виноградного растения.

Вариант 3.

1. Требования виноградного растения к условиям внешней среды.
2. Требования винограда к условиям места.
3. Время и глубина посадки саженцев винограда.

Вариант 4.

1. Требования виноградного растения к почвенным условиям возделывания.
2. Требования виноградного растения к условиям освещенности и температуре воздуха.
3. Способы посадки винограда.

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 под ред. К. В. Смирнова Виноградарство:учебник для вузов. - М.: МСХА, 1998. - 510 с.

Л1.2 Моисейченко В. Ф., Заверюха А. Х., Трифонова М. Ф. Основы научных исследований в плодоводстве, овощеводстве и виноградарстве:учебник для студентов с.-х. вузов ао агроном. специальностям. - Москва: Колос, 1994. - 383 с.

Л1.3 Трошин Л. П., Радчевский П. П., Мисливский А. И. Сорта винограда юга России:учеб. пособие для студентов вузов по агроном.специальностям. - Краснодар, 2001. - 192 с.

Л1.4 Зармаев А. А. Виноградарство с основами технологии первичной переработки винограда:учебник для студентов вузов по агроном. специальностям. - М.: КолосС, 2011. - 509 с.

Л1.5 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

Л1.6 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 Макаров В. В., Святковский А. В., Кузьмин В. А., Сухарев О. И. Эпизоотологический метод исследования [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Специалист. - Санкт-Петербург: Лань, 2009. - 224 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=249

Л2.2 сост. : В. А. Мирная, Н. А. Мирная; СтГАУ Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции:учеб.- практ. пособие. - Ставрополь: АГРУС, 2007. - 236 с.

Л2.3 Ждамарова О. Е., Радчевский П. П. Плодоносность почек винограда и особенности ее формирования:моногр.. - Краснодар: Агро Плюс, 2009. - 184 с.

Л2.4 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.

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

Л3.1 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	Виноград Инфо.	http://vinograd.info/
---	----------------	---

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Специфика изучения дисциплины «Виноградарство» обусловлена формой обучения студентов (очная), 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 и практических 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, тестированию, техно-логическому диктанту, контрольной работе;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной 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 устного опроса на практических занятиях, выполнения контрольных работ, написания технологических диктантов и 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. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система
2. Kaspersky Total Security - Антивирус

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - 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 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	251/ФА ЗР	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.
		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 обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		Читальный зал научной библиотеки	Специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

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 «Основы виноградарства» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041).

Автор (ы)

_____ доц. , ксхн Горяников Юрий Васильевич

_____ асс. , Долакова Аза Османовна

Рецензенты

_____ доц. , ксхн Устименко Елена Александровна

_____ доц. , ксхн Дрепа Елена Борисовна

Рабочая программа дисциплины «Основы виноградарства» рассмотрена на заседании Кафедра садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного протокол № 6 от 01.04.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Заведующий кафедрой _____ Селиванова Мария Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Основы виноградарства» 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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Руководитель ОП _____