

**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

ФТД.В.04 Виноделие

35.03.05 Садоводство

Плодоводство, овощеводство и виноградарство

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Целью дисциплины «Виноделие» является формирование у студентов знаний, умений, практических навыков, необходимых для работы на современных сельскохозяйственных предприятиях, деятельность которых связана с переработкой продукции виноградарства.

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 Способен комплектовать почвообрабатывающие, посевные и уборочные агрегаты, агрегаты для внесения удобрений и борьбы с вредителями и болезнями сельскохозяйственных растений, определять схемы их движения по полям, проводить технологические регулировки для выращивания плодовых, овощных культур и винограда	ПК-2.2 Комплектует агрегаты для выполнения технологических операций посева (посадки), уходных мероприятий, уборки, послеуборочной доработки и закладки на хранение плодовых, овощных культур и винограда; контролирует качество выполнения работ	знает воздействия приемов обработки на свойства почвы и фитосанитарное состояние посевов; влияния агротехнических мероприятий на распространение вредителей, болезней и сорняков (13.07 В/01.6 Зн. 8, 26). умеет комплектовать агрегаты для выполнения технологических операций уборки, по-слеуборочной доработки и закладки на хранение плодовых, овощных культур и винограда владеет навыками владеет навыками контроля качества выполнения работ при послеуборочной до-работки и закладки на хранение плодовых, овощных культур и винограда
ПК-7 Способен разработать технологии уборки, послеуборочной доработки продукции плодовых, овощных культур и винограда, и закладки ее на хранение	ПК-7.2 Определяет способы, режимы послеуборочной доработки продукции плодовых, овощных культур и винограда, и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность от потерь и ухудшения качества	знает способов, режимов послеуборочной до-работки продукции плодовых, овощных культур и винограда умеет определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества (13.07 В/01.6 У. 15) владеет навыками владеет навыками контроля сохранения качества продукции плодовых, овощных культур и винограда при хранении и пе-реработке

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Виноделие» является дисциплиной факультативной части программы. Изучение дисциплины осуществляется в семестре(-ах).

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

Полеводство

Агрохимическое обследование многолетних насаждений

Грибоводство

Общее земледелие

Питание и удобрение овощных, плодовых культур и винограда

Технологическая практика

Механизация в садоводстве

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

Виноградарство с основами переработки винограда

Овощеводство защищенного грунта

Селекция и семеноводство садовых растений

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Орошение плодовых и овощных культур

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Преддипломная практика

Хранение и переработка плодов и овощей

Ягодководство

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» 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			
6	144/4	28		44	72		За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		6		10			
практической подготовки		28		44	72		

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

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

№	Наименование раздела (этапа) практики	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. Основы виноделия								
1.1.	Введение	6	4	2		2	4		ПК-2.2, ПК-7.2
1.2.	Технология вина, первичное виноделие	6	8	2		6	6		ПК-2.2, ПК-7.2
1.3.	Вторичное виноделие	6	8	4		4	8		ПК-2.2, ПК-7.2
2.	2 раздел. Технология производства алкогольных напитков								
2.1.	Технология столовых вин	6	8	4		4	8		ПК-2.2, ПК-7.2
2.2.	Технология специальных вин	6	8	4		4	10		ПК-2.2, ПК-7.2
2.3.	Технология вин, пересыщенных диоксидом углерода	6	10	4		6	10		ПК-2.2, ПК-7.2
2.4.	Технология ароматизированных вин	6	6	2		4	8		ПК-2.2, ПК-7.2
2.5.	Технология плодовых вин	6	10	4		6	8		ПК-2.2, ПК-7.2
2.6.	Технология коньяка	6	10	2		8	10		ПК-2.2, ПК-7.2
	Промежуточная аттестация	За							
	Итого		144	28		44	72		
	Итого		144	28		44	72		

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Введение	Введение	2/-
Технология вина, первичное виноделие	Первичное виноделие	2/2
Вторичное виноделие	Вторичное виноделие	4/2
Технология столовых вин	Технология столовых вин	4/2
Технология специальных вин	Технология специальных вин	4/-
Технология вин, пересыщенных диоксидом углерода	Технология вин, пересыщенных диоксидом углерода (шампанские, игристые, шипучие вина)	4/-
Технология ароматизированных вин	Технология ароматизированных вин	2/-
Технология плодовых вин	Технология плодовых вин	4/-
Технология коньяка	Технология коньяка	2/-

Итого		28
-------	--	----

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы самостоятельной работы	к текущему контролю
Основы виноделия	4
Первичное виноделие	6
Вторичное виноделие	8
Технология столовых вин	8
Технология специальных вин	10
Технология вин, пересыщенных диоксидом углерода (шампанские, игристые, шипучие вина)	10
Технология ароматизированных вин	8
Технология плодовых вин	8

Технология коньяка	10
--------------------	----

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
послеуборочной доработки и закладки на хранение плодовых, овощных культур и винограда; контролирует качество выполнения работ	Механизация в садоводстве			x					
	Общее земледелие				x				
	Орошение плодовых и овощных культур								x
	Питание и удобрение овощных, плодовых культур и винограда				x				
	Полеводство					x			
	Преддипломная практика								x
	Садоводство					x	x	x	
	Селекция и семеноводство садовых растений							x	
	Хранение и переработка плодов и овощей								x
ПК-7.2: Определяет способы, режимы послеуборочной доработки продукции плодовых, овощных культур и винограда, и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность от потерь и ухудшения качества	Виноградарство с основами переработки винограда							x	
	Садоводство					x	x	x	
	Технологическая практика		x		x				
	Хранение и переработка плодов и овощей								x

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

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Виноделие» 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» 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
---------------------	---	--------------------------------

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

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» 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

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Виноделие»

Вопросы и задания к зачету

Теоретические вопросы

1. Задачи предмета «Виноделие».
2. Краткий исторический обзор развития бродильных производств и виноделия.
3. Основные технологические и экономические характеристики бродильных производств.
4. Классификация виноградных вин,
5. сырье для их производства, требования к сырью.
6. Переработка винограда на сусло.
7. Обработка мезги.
8. Брожение.
9. Спиртование.
10. Комплексная оклейка и стабилизация вин.
11. Выдержка.
12. Типизация виноматериалов.
13. Уход в период хранения.
14. Болезни и пороки вин.
15. Обработка перед розливом.

16. Розлив.
 17. Классификация столовых вин.
 18. Марочные и ординарные вина.
 19. Белые, розовые и красные сухие вина.
 20. Вина с остаточным сахаром – полусухие и полусладкие, их биологическая стабилизация.
 21. Классификация специальных вин.
 22. Особенности технологии специальных вин, технологические приемы и режимы, применяемые при их производстве.
 23. Выдержанные и коллекционные специальные вина.
 24. Портвейн.
 25. Мадера.
 26. Херес.
 27. Марсала.
 28. Десертные и ликерные вина.
 29. Мускат. Токай.
 30. Кагор. Малага.
 31. Классификация вин, пересыщенных диоксидом углерода.
 32. Шампанские, игристые, газированные (сатурированные) вина, цимлянские вина.
 33. Особенности технологии вин, пересыщенных диоксидом углерода.
 34. Методы шампанзации, насыщения виноматериалов углекислым газом эндогенного и экзогенного происхождения.
 35. Сырье, применяемое при производстве ароматизированных вин.
 36. Особенности технологии ароматизированных вин.
 37. Ароматизированные вина, вермут, горькие ароматизированные вина, вина ароматизированные яйцом.
 38. Классификация.
 39. Сырье, используемое в плодово-ягодном виноделии.
 40. Переработка плодов и ягод.
 41. Особенности технологии плодово-ягодного виноделия.
 42. Коньячное производство.
 43. Приготовление коньячных спиртов.
 44. Перегонка коньячных спиртов.
 45. Выдержка коньячного спирта в контакте с дубовой древесиной.
 46. Купаж и обработка коньяка.
- Практико-ориентированные задания
1. Составить план дегустационной оценки винограда.
 2. Оценить качество винограда.
 3. Составить список и план производственных помещений технологического оборудования и емкостей.
 4. Описать схему производства в предложенном предприятии.
 5. Описать микробиологические и биохимические процессы при производстве вина.
 6. Составить купаж красного вина и обосновать компоненты.
 7. Составить купаж белого вина и обосновать компоненты.
 8. Составить план дегустационной оценки столового вина.
 9. Оценить качество образца столового вина.
 10. Определить пороки, болезни и недостатки вина.
 11. Составить план дегустационной оценки портвейна.
 12. Оценить качество образца портвейна.
 13. Определить основные показатели качества вин, пересыщенных диоксидом углерода
 14. Оценить качество образца жемчужных вин.
 15. Составить план дегустационной оценки шипучих вин.
 16. Составить план дегустационной оценки ароматизированных вин.
 17. Оценить качество образца ароматизированных вин.
 18. Составить план дегустационной оценки плодовых вин.
 19. Оценить качество образца плодовых вин.

20. Составить схему приготовления сидров, их провести их комплексную оценку
21. Составить план дегустационной оценки коньяка.
22. Оценить качество образца коньяка.
23. Составить схему купажа коньяка.

Типовые контрольные точки для студентов очной формы обучения

Контрольная точка №1 - Коллоквиум № 1 (темы 1-3).

Теоретический вопрос (оценка знаний):

Краткий исторический обзор развития бродильных производств и виноделия.

Классификация виноградных вин (3 балла).

Практико-ориентированное задание (оценка умений):

Оценить качество винограда (5 баллов).

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Составить купаж красного вина и обосновать компоненты (7 баллов).

Контрольная точка №2 – Коллоквиум № 2 (темы 4-6)

Теоретический вопрос (оценка знаний):

Классификация столовых вин.

Портвейн (3 балла).

Практико-ориентированное задание (оценка умений):

Составить план дегустационной оценки столового вина (5 баллов).

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Определить основные показатели качества вин, пересыщенных диоксидом углерода (7 баллов).

Контрольная точка №3 - Коллоквиум № 3 (темы 7-9).

Теоретический вопрос (оценка знаний):

Неинфекционные и грибные болезни тепличных культур.

Требования к качеству воды для капельного полива (4 балла).

Практико-ориентированное задание (оценка умений):

Оценить качество образца коньяка. (6 баллов).

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Составить схему приготовления сидров, их провести их комплексную оценку (10 баллов).

Контрольная точка № 3 - Контрольный тест (темы 2.1-2.6).

Типовое задание (оценка знаний, умений, навыков):

Теоретический вопрос (оценка знаний):

Сульфитирование при технологии вина осуществляют с целью

- улучшения вкуса вина
- контролирования процессов ферментации мезги
- сдерживания развития вредной микрофлоры
- ускорения выпадения осадка (3 балла).

Практико-ориентированные задания (оценка умений):

Определить для чего осуществляется шампанизация:

- насыщения вина углекислым газом
- снижения содержания солей винной кислоты
- снижения кислотности вина
- повышения содержания сахара в вине
- повышение содержания экстрактивных веществ

(5 баллов)

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Составить план из технологических операций при стабилизации вина?

- фильтрация
- выдержка вина
- пастеризация
- оклейка
- сульфитация вина
- внесение ЖКС
- выделение винного камня охлаждением

(7 баллов)

Тематика рефератов

1. Переработка отходов насущная проблема современности
2. Утилизация и переработка отходов производства.
3. Переработка отходов виноградарства и виноделия
4. Производство виноградного масла.
5. Переработка и обезвреживание отходов
6. Пеллеты (топливные гранулы) из отходов винограда (жмых)
7. Актуальные проблемы рационального использования отходов виноделия.
8. Переработка отходов на спиртовых предприятиях.
9. Экологические аспекты использования отходов виноделия
10. Проблемы утилизации отходов виноделия.
11. Переработка винных сортов винограда.
12. Переработка столовых сортов винограда
13. Технология получения виноградного сока прямого отжима.
14. Технология красных сухих столовых вин.
15. История происхождения, теоретические основы и технология вин типа Портвейн.
16. История происхождения, теоретические основы и технология вин типа Мадера.
17. История происхождения, теоретические основы и технология вин типа Херес.
18. История происхождения, теоретические основы и технология вин типа Марсала.
19. История происхождения, теоретические основы и технология вин типа Малага.
20. История происхождения, теоретические основы и технология вин типа Токай.
21. История происхождения, теоретические основы и технология вин типа Мускат.
22. История происхождения, теоретические основы и технология вин типа Кагор.
23. Болезни вин и их лечение.
24. Органолептические особенности северных и южных коньяков. Классификация коньяков России и Франции.

Вопросы для собеседования

Тема 1. Введение

1. Задачи предмета «Виноделие».
2. Краткий исторический обзор развития бродильных производств и виноделия.
3. Основные технологические и экономические характеристики бродильных производств.

Тема 2. Технология вина, первичное виноделие

1. Классификация виноградных вин,
2. сырье для их производства, требования к сырью.
3. Переработка винограда на сусло.
4. Обработка мезги.
5. Брожение.
6. Спиртование.

Тема 3. Вторичное виноделие

1. Комплексная оклейка и стабилизация вин.
2. Выдержка.
3. Типизация виноматериалов.
4. Уход в период хранения.
5. Болезни и пороки вин.
6. Обработка перед розливом.
7. Розлив.

Тема 4. Технология столовых вин

1. Классификация столовых вин.
2. Марочные и ординарные вина.
3. Белые, розовые и красные сухие вина.
4. Вина с остаточным сахаром – полусухие и полусладкие, их биологическая

стабилизация.

Тема 5. Технология специальных вин

1. Классификация специальных вин.
2. Особенности технологии специальных вин, технологические приемы и режимы, применяемые при их производстве.

3. Выдержанные и коллекционные специальные вина.

4. Портвейн.

5. Мадера.

6. Херес.

7. Марсала.

8. Десертные и ликерные вина.

9. Мускат. Токай.

10. Кагор. Малага.

Тема 6. Технология вин, пересыщенных диоксидом углерода (шампанские, игристые, шипучие вина)

1. Классификация вин, пересыщенных диоксидом углерода.

2. Шампанские, игристые, газированные (сатурированные) вина, цимлянские вина.

3. Особенности технологии вин, пересыщенных диоксидом углерода.

4. Методы шампанзации, насыщения виноматериалов углекислым газом эндогенного и экзогенного происхождения.

Тема 7. Технология ароматизированных вин

1. Сырье, применяемое при производстве ароматизированных вин.

2. Особенности технологии ароматизированных вин.

3. Ароматизированные вина, вермут, горькие ароматизированные вина, вина ароматизированные яйцом.

Тема 8. Технология плодовых вин

1. Классификация.

2. Сырье, используемое в плодово-ягодном виноделии.

3. Переработка плодов и ягод.

4. Особенности технологии плодово-ягодного виноделия.

Тема 9. Технология коньяка

1. Коньячное производство.

2. Приготовление коньячных спиртов.

3. Перегонка коньячных спиртов.

4. Выдержка коньячного спирта в контакте с дубовой древесиной.

5. Купаж и обработка коньяка.

Типовые практико-ориентированные задания для выполнения на практических работах

Тема 1. Введение

1. Составить план дегустационной оценки винограда.

2. Оценить качество винограда.

Тема 2. Технология вина, первичное виноделие

1. Составить список и план производственных помещений технологического оборудования и емкостей.

2. Описать схему производства в предложенном предприятии.

Тема 3. Вторичное виноделие

1. Описать микробиологические и биохимические процессы при производстве вина.

2. Составить купаж красного вина и обосновать компоненты.

Тема 4. Технология столовых вин

1. Составить купаж белого вина и обосновать компоненты.

2. Составить план дегустационной оценки столового вина.

3. Оценить качество образца столового вина.

4. Определить пороки, болезни и недостатки вина.

Тема 5. Технология специальных вин

1. Составить план дегустационной оценки портвейна.

2. Оценить качество образца портвейна.

Тема 6. Технология вин, пересыщенных диоксидом углерода (шампанские, игристые, шипучие вина)

1. Определить основные показатели качества вин, пересыщенных диоксидом углерода
2. Оценить качество образца жемчужных вин.
3. Составить план дегустационной оценки шипучих вин.

Тема 7. Технология ароматизированных вин

1. Составить план дегустационной оценки ароматизированных вин.
2. Оценить качество образца ароматизированных вин.

Тема 8. Технология плодовых вин

1. Составить план дегустационной оценки плодовых вин.
2. Оценить качество образца плодовых вин.
3. Составить схему приготовления сидров, их провести их комплексную оценку

Тема 9. Технология коньяка

1. Составить план дегустационной оценки коньяка.
2. Оценить качество образца коньяка.
3. Составить схему купажа коньяка.

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 Лактионов К. С. Частное плодоводство. Виноград [Электронный ресурс]: учебное пособие; ВО - Аспирантура, Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 84 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206162>

Л1.2 Косюра В. Т., Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Основы виноделия [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Юрайт, 2022. - 422 с – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/491272>

Л1.3 Магомедов М. Г. Виноград: основы технологии хранения [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 240 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/211976>

Л1.4 Зайчик Ц. Р. Технологическое оборудование винодельческих предприятий [Электронный ресурс]: учебник ; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 496 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=400874>

дополнительная

Л2.1 Манжесов В. И., Тертычная Т. Н., Калашникова С. В., Максимов И. В. Технология переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебник ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. - 816 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91632>

Л2.2 Неверова О. А., Просеков Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 318 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=1062300>

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	1. О вине. Компетентно и исчерпывающе – вино и крепкие напитки	http://www.ovine.ru/
2	2. Вина мира	http://vinamira.com/

3	3. Виноделие	http://vinodelie-online.ru
4	4. Экзотические алкогольные напитки	http://wonder-asia.ru/

10. Методические указания для обучающихся по освоению 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. -

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 лекционных занятий		
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа		
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов и индивидуальных и групповых консультаций:		
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации		

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» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.05 Садоводство (приказ Минобрнауки России от 01.08.2017 г. № 737).

Автор (ы)

_____ доцент , кандидат сельскохозяйственных наук
Селиванова Мария Владимировна

Рецензенты

_____ доцент , кандидат сельскохозяйственных наук Дрепа
Елена Борисовна

Рабочая программа дисциплины «Виноделие» рассмотрена на заседании Кафедра садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного протокол № 1 от 28.08.2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.05 Садоводство

Заведующий кафедрой _____ Романенко Елена Семеновна

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

Руководитель ОП _____