

**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.ДВ.01.02 Виноградарство

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технологии хранения и переработки продукции растениеводства

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Познание теоретических основ и освоение практических приемов промышленной технологии выращивания регулярных, обильных урожаев ягод винограда высокого качества. Изучение технологии возделывания винограда. Применение законов виноградарства в практической работе, основываясь на биологических особенностях виноградного растения.

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

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.1 Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентноспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	знает 1. Основы ресурсосбережения в АПК: <ul style="list-style-type: none">• принципы рационального использования сырья, материалов, энергоресурсов в плодоовощеводстве;• методы снижения трудоемкости и повышения производительности труда в растениеводстве и переработке. 2. Технологии повышения эффективности производства: <ul style="list-style-type: none">• современные агротехнологии возделывания плодовых, ягодных и овощных культур (в т.ч. в защищённом грунте), направленные на снижение затрат;• системы точного земледелия: GPS-навигация, картирование урожайности, дифференцированное внесение удобрений и СЗР;• ресурсосберегающие приёмы обработки почвы (минимальная, нулевая обработка);• капельное орошение и системы фертигации, снижающие расход воды и удобрений. 3. Технологии переработки и минимизации отходов: <ul style="list-style-type: none">• безотходные и малоотходные технологии переработки плодоовощной продукции (использование вторичных ресурсов: кожуры, сердцевины, жмыха и т.д.);• способы глубокой переработки (сушка, замораживание, консервирование, производство соков, пюре, порошков);• биотехнологические методы утилизации отходов (компостирование, вермикомпостирование, биогазовые установки). 4. Экономические и экологические аспекты: <ul style="list-style-type: none">• методики расчёта себестоимости, трудоемкости, материалоёмкости и

		<p>энергоёмкости производства;</p> <ul style="list-style-type: none">• критерии оценки экологической безопасности технологий;• нормативные требования к утилизации отходов и ресурсосбережению. <p>5. Инструменты цифровизации и автоматизации:</p> <ul style="list-style-type: none">• программное обеспечение для агроменеджмента и учёта ресурсов;• датчики и IoT-решения для мониторинга микроклимата, влажности почвы, энергопотребления;• роботизированные системы сбора урожая и сортировки продукции. <p>6. Нормативную базу:</p> <ul style="list-style-type: none">• ГОСТы, ТУ, регламенты по качеству и безопасности плодоовощной продукции;• стандарты экологической сертификации (органик, био и т.д.). <p>умеет</p> <p>1. Анализировать производственные процессы:</p> <ul style="list-style-type: none">• выявлять узкие места, ведущие к перерасходу сырья, материалов, энергии, трудозатрат;• проводить сравнительный анализ традиционных и инновационных технологий по критериям эффективности и ресурсопотребления. <p>2. Разрабатывать предложения по оптимизации:</p> <ul style="list-style-type: none">• составлять технологические карты с учётом ресурсосберегающих приёмов;• предлагать варианты внедрения точного земледелия, капельного орошения, автоматизированных систем микроклимата;• проектировать схемы использования вторичных ресурсов (например, переработка яблочных выжимок в пектин или корм). <p>3. Рассчитывать экономическую и экологическую эффективность:</p> <ul style="list-style-type: none">• оценивать затраты и окупаемость внедрения новых технологий (капельный полив, теплицы нового поколения, сортировочные линии);• рассчитывать снижение трудоёмкости при механизации/автоматизации операций;• прогнозировать сокращение отходов и энергопотребления при переходе на малоотходные технологии. <p>4. Применять цифровые инструменты:</p> <ul style="list-style-type: none">• использовать ПО для агроменеджмента (например, OneSoil, ExactFarming) для планирования и контроля ресурсов;• интерпретировать данные с датчиков и метеостанций для корректировки агроприёмов.
--	--	---

		<p>5. Формулировать рекомендации:</p> <ul style="list-style-type: none"> • готовить технико-экономические обоснования (ТЭО) внедрения инноваций; • составлять инструкции и регламенты по экономному расходованию ресурсов; • разрабатывать программы обучения персонала для работы с новыми технологиями. <p>6. Работать с нормативными документами:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проверять соответствие технологий и продукции стандартам качества и экологической безопасности; • оформлять документацию для сертификации (в т.ч. органической продукции). <p>владеет навыками</p> <p>1. Методиками анализа и диагностики:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оценки состояния посевов/насаждений с помощью дронов и мультиспектральной съёмки; • фитосанитарного мониторинга и прогнозирования болезней/вредителей для снижения затрат на СЗР; • агрохимического анализа почвы и листовой диагностики для оптимизации питания растений. <p>2. Инструментами расчёта и моделирования:</p> <ul style="list-style-type: none"> • программами для расчёта доз удобрений и орошения (с учётом погодных условий и фазы развития растений); • статистическими методами обработки данных (оценка урожайности, качества, потерь); • инструментами бизнес-планирования (расчёт CAPEX/OPEX, ROI, срока окупаемости). <p>3. Технологиями точного земледелия и автоматизации:</p> <ul style="list-style-type: none"> • навыками работы с GPS-навигацией и системами параллельного вождения; • настройкой и калибровкой датчиков влажности, температуры, освещённости; • базовыми навыками управления роботизированными системами сбора и сортировки. <p>4. Методами переработки и утилизации:</p> <ul style="list-style-type: none"> • лабораторными методиками оценки качества сырья и готовой продукции; • технологиями сушки, замораживания, консервирования плодоовощного сырья; • приёмами компостирования и биогазовой переработки отходов. <p>5. Навыками коммуникации и презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготовки отчётов, презентаций, ТЭО для руководства и инвесторов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> • проведения обучающих семинаров для персонала по внедрению новых технологий; • аргументированного обоснования предложений по ресурсосбережению перед заинтересованными сторонами.
<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПК-2.2 Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>знает</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативно-правовую базу: <ul style="list-style-type: none"> • ГОСТы, ТУ, регламенты, СанПиН, ТР ТС, регулирующие качество и безопасность пищевой продукции из растительного сырья; • требования к маркировке, упаковке, хранению и транспортировке; • международные стандарты (ISO, HACCP, GMP, FSSC 22000). 2. Методы контроля качества: <ul style="list-style-type: none"> • органолептические, физико-химические, микробиологические, инструментальные методы анализа; • методики определения влажности, кислотности, содержания сахаров, витаминов, пестицидов, микотоксинов, ГМО и т.д.; • способы оценки внешнего вида, консистенции, вкуса, запаха, цвета. 3. Технологию производства: <ul style="list-style-type: none"> • особенности переработки разных видов растительного сырья (плоды, овощи, зерновые, бобовые, орехи и т.д.); • типовые технологические линии и оборудование (мойки, сортировки, резки, бланширования, сушки, замораживания, консервирования, фасовки); • критические контрольные точки (ККТ) в системе ХАССП для разных этапов производства. 4. Автоматизированные системы контроля: <ul style="list-style-type: none"> • принципы работы датчиков, сенсоров, камер машинного зрения, спектрометров, хроматографов и т.д.; • системы автоматического отбора проб и онлайн-мониторинга параметров; • ПО для сбора и обработки данных (SCADA, MES-системы). 5. Метрологию и стандартизацию: <ul style="list-style-type: none"> • правила поверки и калибровки измерительного оборудования; • погрешности измерений, воспроизводимость и сходимость результатов; • порядок ведения документации по контролю качества. 6. Основы статистики и анализа данных: <ul style="list-style-type: none"> • методы статистического контроля процессов (SPC); • контрольные карты Шухарта, диаграммы Парето, причинно-следственные

		<p>диаграммы Исикавы.</p> <p>умеет</p> <ol style="list-style-type: none">1. Разрабатывать методики контроля:<ul style="list-style-type: none">• выбирать оптимальные методы испытаний для конкретных видов продукции и этапов производства;• составлять планы контроля (объём выборки, периодичность, критерии приёмки);• проектировать схемы размещения датчиков и точек отбора проб на линии.2. Организовывать контроль на производстве:<ul style="list-style-type: none">• внедрять систему ХАССП, определять ККТ и допустимые пределы;• настраивать автоматизированные системы мониторинга параметров (температура, влажность, скорость конвейера, давление и т.д.);• разрабатывать инструкции для операторов и лаборантов.3. Проводить испытания:<ul style="list-style-type: none">• отбирать пробы согласно нормативам;• выполнять анализы с использованием лабораторного и встроенного оборудования;• оценивать органолептические показатели по балльным шкалам.4. Анализировать результаты и принимать решения:<ul style="list-style-type: none">• обрабатывать данные с помощью статистических методов;• выявлять отклонения от норм и причины их возникновения;• корректировать технологические режимы для устранения брака.• формировать отчёты о качестве продукции и эффективности контроля.5. Работать с документацией:<ul style="list-style-type: none">• вести журналы контроля, протоколы испытаний, акты отбора проб;• оформлять сертификаты соответствия, декларации, паспорта качества;• актуализировать внутренние стандарты предприятия.6. Обеспечивать метрологическую надёжность:<ul style="list-style-type: none">• планировать поверку и калибровку приборов;• проверять условия хранения реактивов и стандартных образцов. <p>владеет навыками</p> <ol style="list-style-type: none">1. Навыками работы с оборудованием:<ul style="list-style-type: none">• лабораторными приборами (рН-метры, рефрактометры, спектрофотометры, хроматографы, микроскопы);• встроенными датчиками и сенсорами (температуры, влажности, давления,
--	--	---

		<p>оптических сканеров, металлодетекторов);</p> <ul style="list-style-type: none"> • системами машинного зрения для сортировки и отбраковки продукции. <p>2. Методиками испытаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определения массовой доли сухих веществ, влаги, жира, белка, клетчатки, золы; • оценки микробиологической обсеменённости (КМАФАнМ, БГКП, патогены); • анализа безопасности (пестициды, микотоксины, тяжёлые металлы, радионуклиды); • измерения физико-механических свойств (твёрдость, вязкость, эластичность). <p>3. Цифровыми инструментами:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ПО для статистического анализа (Statistica, Minitab, Excel с надстройками); • SCADA-системами для визуализации и управления параметрами линии; • базами данных по качеству и прослеживаемости продукции. <p>4. Методами статистического контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> • построения контрольных карт Шухарта; • расчёта индексов воспроизводимости (C_p, C_{pk}); • применения приёмочного контроля по альтернативному и количественному признакам. <p>5. Практическими приёмами обеспечения качества:</p> <ul style="list-style-type: none"> • быстрой диагностики неисправностей оборудования по данным датчиков; • настройки автоматических сортировщиков и отбраковщиков; • валидации методик контроля и верификации результатов. <p>6. Коммуникативными навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> • взаимодействия с технологами, операторами, службой метрологии; • презентации результатов контроля руководству и заказчикам; • обучения персонала правилам отбора проб и работы с приборами.
--	--	---

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Изучение дисциплины осуществляется в 4семестре(-ах).

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

Основы растениеводства

Товароведение продуктов переработки из растительного сырья

Безопасность жизнедеятельности и военная подготовка

Санитария и гигиена на предприятиях по хранению и переработке продукции растениеводства

Информационные технологии
 Безопасность жизнедеятельности
 Проектная деятельность
 Прикладная механика

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

Проектирование и оборудование технологических объектов
 Программирование урожаев плодово-ягодных культур
 Основы программирования в садоводстве
 Организация и управление качеством продуктов питания из растительного сырья
 Производство пищевых концентратов
 Биотехнологические основы переработки продукции растениеводства
 Технология хранения продукции растениеводства
 Технология производства алкогольных и безалкогольных напитков
 Технология переработки растительного сырья
 Маркировка и упаковка с.-х. сырья и продуктов его переработки
 Функциональные продукты питания из растительного сырья
 Основы глубокой переработки растительного сырья
 Процессы и аппараты пищевых производств
 Промышленное строительство и инженерное оборудование
 Технологическое оборудование
 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
 Управление качеством и безопасностью пищевой продукции
 Научно-исследовательская работа
 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
 Пищевая химия
 Пищевая микробиология
 НИР по специальности
 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
 Проектно-технологическая практика
 Транспортировка сельскохозяйственного сырья и продукции
 Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья

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

Общая трудоемкость дисциплины «Виноградарство» 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			
4	108/3	36		36	36		За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		4		8			
практической подготовки		20		34	36		

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
4	108/3			0.12			

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием ответственного 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. Раздел 1. Биология и онтогенез виноградного растения									
1.1.	Введение. Состояние и перспективы развития отрасли виноградарства	4	4	2		2	2	Реферат, Собеседование, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	ПК-1.1	
1.2.	Строение и функции органов виноградного растения.	4	6	4		2	2	Собеседование, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи, Реферат	ПК-1.1	
1.3.	Онтогенез виноградного растения и годичный цикл развития.	4	6	4		2	2	КТ 1 Собеседование, Реферат	ПК-1.1	
1.4.	Влияние экологических условий на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество урожая.	4	8	4		4	6	Контрольная работа, Устный опрос	ПК-2.2	
2.	2 раздел. Раздел 2. Размножение винограда и закладка виноградника									
2.1.	Виноградный питомник.	4	6	4		2	2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи, Реферат	ПК-2.2	
2.2.	Выбор участка для закладки виноградника и его подготовка, организация территории и посадка.	4	8	4		4	2	КТ 2 Собеседование, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	ПК-2.2	

2.3.	Обрезка кустов и особенности выведения основных форм для неукрывной и укрывной зон виноградарства.	4	8	4		4	2		Собеседование, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи, Реферат	ПК-1.1, ПК-2.2
2.4.	Знакомство с технологической схемой производства прививок	4	14	6		8	2		Собеседование, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи, Реферат	ПК-1.1, ПК-2.2
2.5.	Операции с зелеными частями винограда.	4	12	4		8	16	КТ 3	Коллоквиум, Тест	ПК-1.1, ПК-2.2
	Промежуточная аттестация	За								
	Итого		108	36		36	36			
	Итого		108	36		36	36			

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 и перспективы развития отрасли виноградарства	Состояние и перспективы развития отрасли виноградарства	2/-
Строение и функции органов виноградного растения.	Сущность и причины периодичности. Периодичность как биологическое состояние. Предупреждение и ликвидация нарушения ритма стабильности	4/-
Онтогенез виноградного растения и годичный цикл развития.	Особенности строения плодовых и ягодных культур. Отличительные особенности строения плодовых культур в зависимости от способа размножения.	4/-
Влияние экологических условий на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество урожая.	Группы факторов, влияющие на виноградное растение. Факторы абиотического происхождения. Факторы биотические. Влияние фактора места.	4/-
Виноградный питомник.	Виноградный питомник.	4/4
Выбор участка для закладки виноградника и его подготовка, организация территории и посадка.	Составные части виноградного питомника: Отделение маточных насаждений, отделение размножения (посевной и пикировочный участки, составляющие вместе школу сеянцев, маточник вегетативно размножаемых подвоев). Отделение формирования или собственно питомник.	4/-
Обрезка кустов и особенности выведения основных форм для неукрывной и укрывной	Типы крон виноградников. Значение обрезки и формирования крон виноградных насаждений. Сроки обрезки винограда. особенности формирования крон кустов в укрывной и	4/-

зон виноградарства.	неукрывной зоне виноградарства.	
Знакомство с технологической схемой производства прививок	Основные способы прививок винограда. классификация подвоев для винограда. Сроки и техника проведения прививок винограда.	6/-
Операции с зелеными частями винограда.	Приемы повышения КПД использования ФАР на винограднике. Технологические особенности проведения зеленых операций с кустами винограда. сроки проведения чеканки кустов винограда.	4/-
Итого		36

5.2.2. Лабораторные 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. Состояние и перспективы развития отрасли виноградарства	Перспективы развития отрасли виноградарства	лаб.	2
Строение и функции органов виноградного растения.	Особенности роста и развития плодовых деревьев. Особенности управления ростом растений.	лаб.	2
Онтогенез виноградного растения и годичный цикл развития.	Особенности строения плодовых деревьев. Практические аспекты строения плодовых.	лаб.	2
Влияние экологических условий на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество урожая.	Особенности строения плодовых деревьев. Практические аспекты строения плодовых.	лаб.	2
Влияние экологических условий на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество урожая.	Контрольная точка №1	лаб.	2
Виноградный питомник.	Виноградный питомник.	лаб.	2
Выбор участка для закладки виноградника и его подготовка,	Способы размножения плодовых деревьев. Вегетативные способы размножения плодовых деревьев. Генеративные способы размножения плодовых культур.	лаб.	4

организация территории и посадка.			
Обрезка кустов и особенности выведения основных форм для неукрывной и укрывной зон виноградарства.	Понятие о росте и развитии. Основные хозяйственно-ценные параметры роста плодовых деревьев.	лаб.	4
Знакомство с технологической схемой производства прививок	Знакомство с технологической схемой производства прививок.	лаб.	8
Операции с зелеными частями винограда.	Особенности закладки плодовых насаждений. Технологические особенности за-кладки садов на склонах.	лаб.	6
Операции с зелеными частями винограда.	Контрольная точка №3	лаб.	2

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Общая характеристика виноградарства и виноделия, приоритетные направления развития отрасли	2
Строение и функции органов виноградного растения	2
Онтогенез виноградного растения и годичный цикл развития.	2
Влияние экологических условий на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество урожая.	2
Контрольная точка №1	4

Виноградный питомник.	2
Биологические основы размножения плодово-ягодных растений	2
Обрезка кустов и особенности выведения основных форм для неукрывной и укрывной зон виноградарства.	2
Знакомство с технологической схемой производства прививок.	2
Операции с зелеными частями винограда.	12
Контрольная точка №3	4

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

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

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

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

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Введение. Состояние и перспективы развития отрасли виноградарства. Общая характеристика виноградарства и виноделия, приоритетные направления развития отрасли	Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
2	Строение и функции органов виноградного растения.. Строение и функции органов виноградного растения	Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
3	Онтогенез виноградного растения и годичный цикл развития.. Онтогенез виноградного растения и годичный цикл развития.	Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
4	Влияние экологических условий на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество урожая.. Влияние экологических условий на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество урожая.	Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
5	Влияние экологических условий на рост, развитие, продуктивность виноградного растения и качество урожая.. Контрольная точка №1	Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
6	Виноградный питомник.. Виноградный питомник.	Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
7	Выбор участка для закладки виноградника и его подготовка, организация территории и посадка.. Биологические основы размножения плодово-ягодных растений	Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
8	Обрезка кустов и особенности выведения основных форм для	Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2

	неукрывной и укрывной зон 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.	Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
10	Операции с зелеными частями винограда.. Операции с зелеными частями винограда.	Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
11	Операции с зелеными частями винограда.. Контрольная точка №3	Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2

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

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 «Виноградарство» 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 «Виноградарство» 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
4 семестр		

КТ 1	Реферат		5
КТ 1	Собеседование		5
КТ 2	Собеседование		5
КТ 2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи		5
КТ 3	Коллоквиум		5
КТ 3	Тест		5
Сумма баллов по итогам текущего контроля			30
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
4 семестр			
КТ 1	Реферат	5	<p>Критерии оценки реферата (знания): 5 баллов. При полном знании и понимании содержания тематики, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить;. 4 балла. При полном содержательном реферате, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей. 3 балла. Показано понимание, но неполное знание предметного материала, недостаточное умение формулировать свои знания по заданной тематике. 2 балла. При несоответствии реферата тематике, либо при представлении только плана реферата. 1 балл. При полном несоответствии всем критериям рефератов. 0 баллов. При полном отсутствии реферата.</p>

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

<p>КТ 2</p>	<p>Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи</p>	<p>5</p>	<p>Критерии оценки заданий творческого уровня (навыки) – задания, позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения. 5 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы. 4 балла. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны правильные выводы. 3 балла. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы. 2 балла. При выполнении задания допущены незначительные ошибки, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы. 1 балл. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы. 0 баллов. Задание не выполнено.</p>
-------------	--	----------	---

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

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

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

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

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

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Виноградарство» 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 «Виноградарство»

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

Типовые практико-ориентированные задания для выполнения на лабораторных работах

1. Функции плодового питомника.
2. Агротехнические требования к подготовке участка для закладки плодового питомника.
3. Структура плодового питомника, выращивающего корнесобственный посадочный материал.

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 Барабаш И. П., Чернов А. И., Романенко Е. С., Сосюра Е. А., Нуднова А. Ф., Юхнова А. А., Селиванова М. В., Жабина В. И., Есаулко Н. А., Гурская О. А. Учебный практикум по дисциплине "Виноградарство": учеб. пособие для подготовки бакалавров по направлению 35.03.04 "Агрономия". - Ставрополь: Параграф, 2014. - 2,87 МБ

Л1.3 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

дополнительная

Л2.1 Трошин Л. П., Радчевский П. П., Мисливский А. И. Сорты винограда юга России: учеб. пособие для студентов вузов по агр. специальностям. - Краснодар, 2001. - 192 с.

Л2.2 Ждамарова О. Е., Радчевский П. П. Плодоносность почек винограда и особенности ее формирования: моногр.. - Краснодар: Агро Плюс, 2009. - 184 с.

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

Л3.1 сост. : В. А. Мирная, Н. А. Мирная; СтГАУ Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции: учеб.- практ. пособие. - Ставрополь: АГРУС, 2007. - 236 с.

Л3.2 Романенко Е. С., Барабаш И. П., Сосюра Е. А., Есаулко Н. А., Селиванова М. В., Айсанов Т. С., Мильтюсов В. Е., Гаврилюк В. А. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья: учеб. пособие [для бакалавров направления "Продукты питания из растит. сырья"]. - Ставрополь: Параграф, 2017. - 80 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 Endpoint Security 12.11 - Антивирус

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	265/ФА ЗР	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.; рН-метр-ионометр «Эксперт-рН» – 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
		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		
		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.

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 «Виноградарство» 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. КСиПРС, ксхн Горяников Юрий Васильевич

_____ асс. КСиПРС, Долакова Аза Османовна

Рецензенты

_____ доц. КСиПРС, ксхн Устименко Елена Александровна

_____ доц. КСиПРС, ксхн Дрепа Елена Борисовна

Рабочая программа дисциплины «Виноградарство» рассмотрена на заседании Кафедры 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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Заведующий кафедрой _____ Селиванова Мария Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Виноградарство» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Института агробиологии и природных ресурсов протокол № 8 от 09.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Руководитель ОП _____