

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 30.10.2023 20:25:35
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

ФГБОУ ВО Приморская ГСХА

Утверждаю

Декан Института земле-
устройства и агротехно-
логий

В.В.Фалько
18 апреля 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Виноградарство с основами виноделия

Уровень основной профессиональной образовательной программы академический
бакалавриат

Квалификация бакалавр

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохо-
зяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции расте-
ниеводства

Форма обучения очная, заочная

Институт землеустройства и агротехнологий

Кафедра агротехнологий

Статус дисциплины Б1.В.ДВ.01.01

Курс 4

Семестр 8

Учебный план набора 2019 года и последующих лет.

Распределение рабочего времени:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

Семестр	Учебные занятия (час)						Контроль	Форма итоговой аттестации (зач., зач. с оценкой, экзамен)	
	Общий объем	Контактная работа			Самостоятельная работа				
		Всего	Лекции	ЛЗ	ПЗ	КП (КР)			Другие виды СР
8 очное	108	58	26		24		58	-	зачет
4 курс з/о	108	16	8		12		84	4	зачет
итого	108/108	58/16	26/8		24/12			-/4	Зачет/ зачет

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 3 ЗЕТ

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки от 17 июля 2017 г. N 669, зарегистрированного в Минюсте России 07.08.2017 г. № 47688

рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 17» апреля 2019 г.,

протокол № 8

Разработчик:

.доцент кафедры агротехнологий, к.б.н.,
(должность, кафедра)

Дуденко Г.А.
(Ф.И.О.)

Зав. кафедрой агротехнологий, доцент, к.с-х.н.
(должность, кафедра)

Воробьева В.В.
(Ф.И.О.)

Рабочая программа одобрена на Ученом Совете института « ___ » ___ 2019 г.,

протокол № _____

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель: освоение теоретических и практических знаний в области виноградарства и виноделия для производственно-технологической профессиональной деятельности.

Задачи:

- изучить происхождение, классификацию, биологию, экологию и онтогенез виноградного растения;
- рассмотреть размножение и выращивание посадочного материала;
- освоить теоретические и практические основы технологии производства винограда;
- изучить основы ампелографии и селекции винограда;
- изучить технологию первичной переработки винограда и основы виноделия.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: Б1.В.ДВ.01.01

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Компетенции, формируемые в процессе освоения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-1	Способен организовать технологический процесс производства сельскохозяйственной продукции	Индикатор 2	Анализирует особенности организации производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: происхождение, классификацию, биологию, экологию и онтогенез виноградного растения; способы размножения и особенности производства посадочного материала, физиологию развития, принципы закладки виноградников и технологии возделывания молодых и плодоносящих кустов; основы ампелографии и селекции винограда; биохимические процессы при хранении и первичной переработке винограда; основы виноделия.

Уметь: определять сорта и виды винограда; применять технологии размножения и производства посадочного материала; использовать технологии сбора, хранения и переработки винограда; определять качественные показатели винограда и продуктов его переработки.

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Семестры	Всего
--------------------	----------	-------

	8	4 курс з/о	часов
Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)	58	16	58/16
В том числе:			
Лекции (Л)	26	8	26/8
Практические занятия (ПЗ)	24	12	24/12
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Семинары (С)	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Коллоквиумы (К)	-	-	-
Контроль самостоятельной работы	-	4	-/4
<i>Другие виды аудиторной работы</i>	-	-	-
Самостоятельная работа (всего)	58	84	58/84
В том числе:			
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)	-	-	-
Расчётно-графические работы (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-
Контрольная работа (КР)	-	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	58	84	58/84
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет	зачет
Общая трудоёмкость	час	108/108	
	зач. ед	3/3	

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

5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Теоретические основы виноградарства	Происхождение и классификация семейства Виноградовые. Биология, экология и онтогенез виноградного растения.
2	Размножение и выращивание посадочного материала	Способы размножения. Основы вегетативного размножения. Технология выращивания черенков. Особенности выращивания привитых саженцев. Школка. Способы ускоренного размножения.
3	Технология производства винограда	Закладка виноградника. Выращивание молодых кустов. Технология возделывания плодоносящих виноградников. Особенности агротехники столовых сортов винограда. Виноградарство в Российской Федерации и за рубежом.
4	Основы ампелографии	Предмет, задачи и история. Ампелографическое описание и определение сортов винограда. Агробиологическое изучение сортов. Методы технологической оценки винограда.
5	Основы селекции	Значение, задачи и история селекции. Выведение улучшенных сортов винограда на основе мутагенеза, полиплоидии и клоновой селекции.
6	Технология первичной пере-	Понятие о первичной переработке винограда. Химиче-

	работки винограда	ский состав винограда. Микроорганизмы винограда. Производственные предприятия, технологическое оборудование и емкости. Биологические особенности винограда как сырья для производства вин.
7	Виноделие как микробиологический способ переработки винограда и плодово-ягодного сырья	Микрофлора винограда и продуктов его переработки. Применение микробиологических препаратов в виноделии. Биохимические процессы спиртового брожения.
8	Классификация и химический состав виноградных вин	Современная классификация виноградных вин. Химический состав виноградных вин.
9	Технологии производства натуральных и плодово-ягодных вин.	Технологии производства натуральных виноградных вин. Технологии производства специальных вин. Сырье для производства плодово-ягодных вин. Технологии производства и хранения плодовых виноматериалов и вин. Формирование, выдержка и розлив вин.
10	Крепкие алкогольные напитки из винограда и плодового сырья	Коньяк, кальвадос, граппа. Потребительские свойства и технологии производства коньяка, кальвадоса, граппы. Методы определения технологических и качественных характеристик коньяка.
11	Органолептический анализ плодово-ягодных и виноградных вин. Техника дегустации. Культура потребления	Нормативно-техническая документация, регламентирующая правила дегустации вин. Требования к помещению для дегустации. Используемая посуда. Порядок проведения дегустации. Культура потребления напитков. Рейтинг и имидж алкогольных напитков. Сочетаемость напитков и блюд.

5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практич. занятия	Лаборат. занятия	Семинары	СРС	Всего час.
1	Теоретические основы виноградарства	2	2			4	8
2	Размножение и выращивание посадочного материала	2	2			4	8
3	Технология производства винограда	2	2			6	10
4	Основы ампелографии	2	2			4	8
5	Основы селекции	2	2			4	8
6	Технология первичной переработки винограда	4	2			6	14
7	Виноделие как микробиологический способ переработки винограда и плодово-ягодного сырья	2	2			6	10
8	Классификация и химический состав виноградных вин	2	2			6	10
9	Технологии производства натуральных и плодово-ягодных вин.	4	4			6	14
10	Крепкие алкогольные напитки из винограда и плодового сырья	2	2			6	10
11	Органолептический анализ плодово-ягод-	2	2			6	10

	ных и виноградных вин. Техника дегустации. Культура потребления								
	Итого	26	24	-	-	58	108		

5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (заполняется по усмотрению преподавателя)

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№№ разделов данной дисциплины, необходимых для обеспечения последующих дисциплин									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Предшествующие дисциплины											
Последующие дисциплины											

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах – не предусмотрены учебным планом

Формы Методы	Лекции (час)	Практические/семинарские Занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРС (час)	Всего
Работа в малых группах IT-методы	4				4
Исследовательский метод					
Итого интерактивных занятий	4				4

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов
1	IT-методы	Размножение и выращивание посадочного материала	Лекция-визуализация	2
2	IT-методы	Основы ампелографии	Лекция-визуализация	2
	Итого			4

6.1. Виды и формы проведения активных и интерактивных занятий

7 Лабораторный практикум не предусмотрено учебным планом

8 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоёмкость (час.)

1	1	Биология, экология и онтогенез виноградного растения.	2
2	2	Заготовка побегов для размножения. Методика оценки качества черенков Подготовка черенков подвоя и привоя к прививке. Изучение особенностей образования каллуса и сращивания привитых черенков. Комнатная прививка винограда. Контроль качества прививки. Стандарты на посадочный материал винограда. Оценка качества саженцев	2
3	3	Структура питомника винограда Организация территории виноградника Принципы подбора и выведения форм кустов винограда в различных зонах.	2
4	4	Агробиологические особенности сортов винограда. Механический и химический состав винограда. Механические свойства винограда. Продукция из винограда и методы ее оценки.	2
5	5	Виды исходного материала. Скрещивание. Хранение и посев гибридных семян. Гибридный и селекционный питомники. Сортоиспытание.	2
6	6	Увологическая характеристика винограда. Требования к кондициям винограда в зависимости от направления использования. Технологическое оборудование для производства сула и вина. Его классификация по технологическому принципу. Назначение, устройство и принцип действия машин и оборудования, применяемого в виноделии.	2
7	7	Применение чистой культуры дрожжей и бактерий в виноделии. Использование дрожжевых развонок. Методы проведения биохимических анализов винограда и продуктов его переработки.	2
8	8	Показатели химического состава виноградных вин, определяющие их пищевые свойства. Показатели, на основе которых осуществляется классификация вин	2
9	9	Технологии производства крепких и десертных вин. Технологии производства ликерных вин. Технологические схемы производства плодово-ягодных вин. Упаковка и маркировка вин. Изучение факторов, влияющих на качество готового вина. Выбор основного и вспомогательного сырья для производства виноградных и плодово-ягодных вин	4
10	10	Потребительские свойства и технологии производства коньяка, кальвадоса, граппы. Методы определения технологических и качественных характеристик коньяка.	2
11	11	Порядок проведения дегустации. Используемая посуда. Определение органолептических показателей игристых и газированных вин.	2
		Итого	24

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисц. из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Контроль выполнения работы (Опрос, тест, дом. задание, и т.д.)
1	1	Систематика семейства Виноградные	4	Устный опрос
2	2	Особенности выращивания привитых саженцев, черенков. Ускоренное размножение винограда.	4	Устный опрос
3	3	Особенности агротехники столовых сортов винограда. Виноградарство в Российской Федерации и за рубежом.	6	Устный опрос
4	4	Ампелографическое описание и определение сортов винограда. Методы технологической оценки винограда.	4	Устный опрос
5	5	Выведение улучшенных сортов винограда на основе мутагенеза, полиплоидии и клоновой селекции.	4	Устный опрос
6	6	Химический состав винограда. Микроорганизмы винограда.	6	Устный опрос
7	7	Биохимический анализ винограда и продуктов его переработки	6	Устный опрос
8	8	Пищевые свойства вин.	6	Устный опрос
9	9	Маркировка вин. Хранение и транспортировка.	6	Устный опрос
10	10	Производство национальных вин	6	Устный опрос
11	11	Документация, регламентирующая качество вин	6	Устный опрос
		Итого	58	

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрены учебным планом

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

11.1 Основная литература

1. Зармаев, А.А. Виноградарство с основами первичной переработки винограда: учебник / А. А. Зармаев. - 2-е изд., доп. – Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 512 с.: ил. - ISBN 978-5-8114-1840-4.
2. Лактионов, К.С. Частное плодоводство. Виноград: учебное пособие / К.С. Лактионов. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-3449-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113389>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Косюра, В. Т. Основы виноделия : учеб. пособие / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 422 с. — ISBN 978-5-534-07279-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://bibli-online.ru/bcode/437616> (дата обращения: 14.11.2019).

11.2 Дополнительная литература

1. Магомедов, М.Г. Виноград: основы технологии хранения: учебное пособие / М. Г. Магомедов. – Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 240 с. - ISBN 978-5-8114-1600-4.

2. Питомниководство садовых культур: учебник / Н.П. Кривко, В.В. Чулков, Е.В. Агафонов и др.; под ред. Н.П. Кривко. – Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 368 с. - ISBN 978-5-8114-1761-2.

3. Технология переработки продукции растениеводства: учебник / под ред. Н.М. Личко. – М.: КолосС, 2008. – 616 с.

11.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Виноградарство с основами виноделия [Электронный ресурс]: Методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Г.А. Дуденко, ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. - Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ПГСХА, 2019. - 23 с. – Режим доступа: www.elib.primacad.ru

11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

– Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)

– Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

– Научная электронная библиотека e-library.ru

– Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>

– ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 120 от 26.10.2019 г. на 366 дней

– ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 50 17.09.2020; 01.11.2020 по 31. 10. 2021

– Издательство Лань, ЭБС Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 105 от 1 октября 2019 г. на 366 дней

– ЭБС Лань (Физика, инженерно-технические науки, лесное хозяйство и лесо-инженерное дело, социально-гуманитарные науки, технология пищевых производств) Договор № 15 от 22 апреля 2020 г. Лицензия с 17 апреля 2020 на 366 дней

– Издательство Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Ауд. 321 – лекционная.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, кур-</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (41 посадочное место). Доска меловая. Специальная литература, таблицы, презентации. Компьютеры. Учебно-наглядные пособия.</p> <p>Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.</p>

сового проектирования	
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Ауд. 319 – лаборатория растениеводства. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа	Комплект специальной учебной мебели (26 посадочных мест). Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590. Микроскопы, лупы ручные, весы технические, литровая пурка, разборные доски, препаровальные иглы, сушильный шкаф, растильни, сахариметр, термостат, влагомер зелёной массы, прибор для определения жизнеспособности семян, счётчики семян, весы ВЛКТ–500, диафаноскоп, щупы мешочные и амбарные, весы ВП–5, набор решёт, мерные цилиндры, коллекция семян культурных растений, сноповой материал по культурам, гербарий с/х культур.
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Читальный зал. Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся	Комплект специальной учебной мебели (55 посадочных мест), 17 ПК Intel Celeron E3200 2,4 GHz, принтер, сканер.

13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Является отдельным документом.

14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) физико-биохимические основы продуктивности растений: Виноградарство с основами виноделия [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлениям подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции /сост. Г.А. Дуденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2019. – 28 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если

это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов Приморской ГСХА.

Все локальные нормативные акты Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.