

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
имени И.Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ПЛОДООВОЩЕВОДСТВА И ВИНОГРАДАРСТВА

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
плодоовощеводства
и виноградарства
доцент М.А. Сеилов

22 мая 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

«Специальное виноделие»

Адаптированная рабочая программа для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования)

Направление подготовки

35.03.05 Садоводство

Направленность подготовки

«Декоративное садоводство, плодоовощеводство, виноградарство и виноделие»

Уровень высшего образования

Бакалавриат

Форма обучения

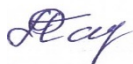
Очная, заочная

**Краснодар
2023**

Рабочая программа дисциплины «Специальное виноделие» разработана на основе ФГОС ВО 35.03.05 Садоводство, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 1 августа 2017 г., № 737.

Автор:

старший преподаватель
кафедры виноградарства



_____ Е.Н. Толмачева

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры виноградарства от от 02.05.2023 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой овощеводства,
к с.-х. н., доцент ВАК



_____ П.П. Радчевский

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета плодовоовощеводства и виноградарства, протокол от №9 от 16.05.2023 г

Председатель методической комиссии,
д. с.-х. н., профессор



_____ С. С. Чумаков

Руководитель
основной профессиональной
образовательной программы,
к. с.-х. н., доцент



_____ Л. Г. Рязанова

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Специальное виноделие» является формирование у будущих специалистов современных технологических знаний на основе изучения технологии виноделия, как одного из основных предметов.

Задачи дисциплины:

- Изучить основные правила техники безопасности при работе на сложных машинах и агрегатах.
- Изучить основные технологические подходы при выработке вин малоокисленного типа.
- Овладеть техникой формирования основных параметров качества будущего вина.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

б) Обязательные профессиональные компетенции:

ПКС-9 Способен осуществить оценку пригодности агроландшафтов для возделывания овощных, плодовых, лекарственных, декоративных культур и винограда

3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Специальное виноделие» относится к дисциплинам, формируемым участниками образовательных отношений ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению

35.03.05 «Садоводство», направленность «Декоративное садоводство, плодоовощеводство, виноградарство и виноделие».

4 Объем дисциплины (108 часов, 3 зачетные единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
Контактная работа в том числе:		
- аудиторная по видам учебных занятий	53	11
- лекции	26	4
- практические (лабораторные)	26	6
- внеаудиторная	1	1
- зачет	1	1
- экзамен	-	
- защита курсовых работ (проектов)	-	

Самостоятельная работа в том числе:	55	97
- курсовая работа (проект)	-	
- прочие виды самостоятельной работы		4
Итого по дисциплине	108	108

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса студенты сдают экзамен.

Дисциплина изучается по очной форме обучения на 4 курсе в 8 семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа
1	Специальная технология вина. Специальные приемы, используемые при получении вин различных типов.	ПКС-9	8	4		4	2	4
2	Особенности технологии столовых сухих белых натуральных вин. Биологические вина.	ПКС-9	8	2	2	2		8
3	Особенности технологии столовых сухих красных натуральных вин.	ПКС-9	8	2		2		4
4	Технология розовых вин. Технология натуральных вин с остаточным содержанием сахара. Технология ароматизированных вин	ПКС-9	8	2	2	2		8
5	Технология ликерных (специальных) вин. <i>Портвейн. Мадера. Херес. Марсала</i>	ПКС-9	8	2		2		4
6	Технология ликерных (специальных) вин. <i>Кагор. Мускат. Малага. Токай.</i>	ПКС-9	8	2		2		4
7	Технология Шампанского. Способы шампанизации. Технология газированных и жемчужных вин.	ПКС-9	8	4	2	4	2	4
8	Технология коньяка.	ПКС-9	8	4	2	4	2	4
9	Технология фруктовых (плодовых) вин	ПКС-9	8	2		2		4
10	Технология безалкогольных продуктов переработки винограда	ПКС-9	8	2		2		5
11	Технология продуктов переработки вторичного сырья винодельческой промышленности	ПКС-9	8	2		2		6
Итого				26	8	26	6	55

Содержание и структура дисциплины по заочной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа
1	Специальная технология вина. Специальные приемы, используемые при получении вин различных типов. Особенности технологии столовых сухих белых натуральных вин. Биологические вина. Особенности технологии столовых сухих красных натуральных вин.	ПКС-9	8	2		4	2	24
2	Технология ликерных (специальных) вин. <i>Портвейн. Мадера. Херес. Марсала</i> Технология ликерных (специальных) вин. <i>Кагор. Мускат. Малага. Токай.</i>	ПКС-9	8	2		2		24
3	Технология Шампанского. Способы шампанизации. Технология газированных и жемчужных вин.	ПКС-9	8	-		2		24
4	Технология коньяка.	ПКС-9	8	-				25
Итого				4	0	6	2	97

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

6.1 Методические указания (собственные разработки)

1. Общая технология виноделия: метод. указания к проведению лабораторных занятий / сост. А.В. Прах. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 23 с.
2. Оборудование и автоматизация винодельческой отрасли. Оборудование первичного виноделия: учеб. пособие / А.В.Прах, Е.Н. Толмачева, А.П. Овчарова.- Краснодар:КубГАУ, 2019.- 81с.
3. Специальная технология виноделия (расчеты при технологических операциях): метод. указания к проведению лабораторных занятий / сост. А.В. Прах. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 17 с.

6.2 Литература для самостоятельной работы

1. Косюра В.Т. Основы виноделия / В.Т. Косюра, Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – М.: ДеЛи принт, 2004. – 440 с. <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19614645>
2. Кишковский З.Н., Мерзжанян А.А. Технология вина. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 504 с. https://www.studmed.ru/kishkovskiy-3-n-merzhanian-a-a-technologiya-vina_b2b8be45660.html
3. Соболев Э.М. Технология натуральных и специальных вин : учеб. пособие / Э. М. Соболев. - Майкоп : Гурипп Адыгея , 2004. - 398с. <https://www.studmed.ru/sobolev-e-m->

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ПКС-9 Способен осуществить оценку пригодности агроландшафтов для возделывания овощных, плодовых, лекарственных, декоративных культур и винограда	
2	Почвоведение с основами геологии почв
2	Производственная практика
2	Технологическая практика
2	Преддипломная практика
4	Биология винограда
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
8	Фитодизайн интерьеров и помещений
8	Специальное виноделие

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции	Дисциплины
Современные технологии	ОПК- 4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	<p>ОПК-4.1. Использует материалы почвенных и агрохимических исследований, прогнозы развития вредителей и болезней, справочные материалы для разработки элементов системы содержания почвы и технологий возделывания плодовых, овощных культур и винограда</p> <p>ОПК-4.2 Обосновывает элементы технологии возделывания плодовых, овощных, декоративных культур, винограда, эфиромасличных и лекарственных культур применительно к почвенно-климатическим условиям с учетом агроландшафтной характеристики территории.</p> <p>ОПК4.3. Обладает навыками использования современных технологий и средств для решения</p>	<p>Введение в садоводство</p> <p>Агрохимия</p> <p>Общее земледелие</p> <p>Механизация садоводстве</p> <p>Полеводство</p> <p>Овощеводство</p> <p>Плодоводство</p> <p>Виноградарство</p> <p>Декоративное садоводство</p> <p>Селекция садовых культур</p> <p>Ягодные культуры</p> <p>Лекарственные и эфиромасличные растения</p> <p>Мелиоративное земледелие в садоводстве</p>

		профессиональных задач	Интегрированная защита садовых растений Хранение, переработка плодов и овощей Учебная практика (ознакомительная) учебная практика (технологическая) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
--	--	------------------------	---

Задача ПД				Основание (ПС, анализ опыта)	Дисциплины
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический					
Применение удобрений, средств защиты растений и сельскохозяйственной техники	Производственно-технологическая	ПКС-6 Готов применять удобрения, средства защиты растений, сельскохозяйственную технику	ПКС-6.1 Оценивает потребность растений в удобрениях и средствах защиты; ПКС-6.2 Способен рассчитать необходимые дозы внесения удобрений и средств защиты растений и единиц сельскохозяйственной техники ПКС-6.3 Проводит фитосанитарную оценку посевов и многолетних насаждений, определяет дефицит элементов питания по внешним признакам растений, ПКС 6.4 Определяет качество работы сельскохозяйственной техники	ПС «Агроном» ОТФ: - Организация производства продукции растениеводства ТФ: В/01.6. Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	Агрохимия Общее земледелие Механизация в садоводстве Интегрированная защита садовых растений Фитопатология и энтомология Семеноводство овощных культур Применение физиологически активных веществ в виноградарстве Производственная практика (технологическая) Преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работ

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО

Пост-опрос

Посто-опрос на оценку, позволяющий проверить знания студентов по пройденным темам. Данный метод обучения используется в учебном процессе при проведении лабораторных занятий по темам:

Тема 1 – Виды зрелости винограда. Химический состав элементов виноградной грозди. Значение углеводов и органических кислот в продуктах переработки винограда. Роль фенольных, азотистых, минеральных веществ винограда. Их классификация.

Тема 2 – Технологическая характеристика винных дрожжей.

Тема 3 – Физические и биохимические процессы при выдержке виноматериалов.

Тема 4 – Оклейка неорганическими и органическими веществами.

Тема 5 – Биологический и химический способы кислотопонижения.

Тема 6 – Контроль кондиционности и розливостойкости вина. Контроль и мойка бутылок. Розлив вина и укупорка бутылок.

Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля (экзамена)

ПКС-9 Способен осуществить оценку пригодности агроландшафтов для возделывания овощных, плодовых, лекарственных, декоративных культур и винограда

Вопросы к экзамену.

1. Этапы формирования вина.
2. Технология белых сухих вин.
3. Биологические вина особенности технологии.
4. Технология вин малоокисленного типа особенности технологии
5. Технология красных сухих вин.
6. Главная технологическая задача в производстве красных сухих вин.
7. Брожение красных вин. Экстрагирование мезги.
8. Технология розовых вин.
9. Технология вин с остаточным содержанием сахара.
10. Технология вин с остаточным содержанием сахара. Классический способ.
11. Технология вин с остаточным содержанием сахара. Купажный способ.
12. Технология Портвейна.
13. Способы портвейнизации.
14. Технология Мадеры.
15. Способы мадеризации.
16. Технология Хереса.
17. Способы хересования.
18. Технология Муската.
19. Главная технологическая задача в производстве Муската.
20. Технология Кагора.
21. Главная технологическая задача в производстве Кагора.
22. Технология Токая.
23. Технология Шампанского.
24. Способы шампанизации.
25. Классический (бутылочный) способ производства шампанского вина.
26. Акраторный способ производства шампанского вина.
27. Технология жемчужных вин.
28. Технология газированных вин.
29. Технология Коньяка.
30. Перегонка коньячных виноматериалов.
31. Классификация Коньяка.
32. Технологическая характеристика плодово-ягодного сырья, используемого в виноделии.
33. Технология плодовых (фруктовых) вин.
34. Технология ароматизированных вин.
35. Утилизация отходов виноделия.
36. Уравнение брожения, соотношение основных продуктов. Вторичные продукты.
37. Признаки и причины отклонения от нормального хода брожения.

38. Факторы влияющие на скорость брожения.
39. Главная технологическая задача в производстве красных сухих вин.
40. Главная технологическая задача в производстве белых сухих вин.
41. Главная технологическая задача в производстве вин с остаточным содержанием сахара.
42. Технология белых сухих вин.
43. Технология красных сухих вин.
44. Технология вин с остаточным содержанием сахара.
45. Классический (бутылочный) способ производства шампанского вина.
46. Акратофорный способ производства шампанского вина.
47. Технология жемчужных вин.
48. Технология газированных вин.
49. Технология Коньяка.
50. Перегонка коньячных виноматериалов.
51. Классификация Коньяка.
52. Технологическая характеристика плодово-ягодного сырья, используемого в виноделии.
53. Технология плодовых (фруктовых) вин.
54. Технология ароматизированных вин.
55. Утилизация отходов виноделия.
56. Уравнение брожения, соотношение основных продуктов. Вторичные продукты.
57. Признаки и причины отклонения от нормального хода брожения.
58. Факторы влияющие на скорость брожения.
59. Главная технологическая задача в производстве красных сухих вин.
60. Главная технологическая задача в производстве белых сухих вин.
61. Главная технологическая задача в производстве вин с остаточным содержанием сахара.
62. Технология белых сухих вин.
63. Технология красных сухих вин.
64. Технология вин с остаточным содержанием сахара.

Практические задания для экзамена

1. Принципы и методы определения содержания сахаров в сусле.
2. Определение направления использования винограда в зависимости от его сахаристости.
3. Метод определения титруемой кислотности.
4. Основная расчетная формула титруемой кислотности.
5. Способы кислотопонижения, их особенности, пути проведения.
6. Основные показатели при контроле процесса кислотопонижения.
7. Формула спиртового брожения, основные, вторичные продукты спиртового брожения.
8. Перечислите факторы влияющие на ход спиртового брожения.
9. В чем состоит контроль процесса брожения.
10. Контроль брожения сусла ареометрическим методом.
11. Контроль брожения рефрактометрическим методом.

12. Оклеивающие органические соединения, на чем основан механизм их действия.
13. Минеральные вещества для осветления и стабилизации вина. Механизм их действия.
14. Цель пробной оклейки виноматериалов.
15. Техника проведения пробной оклейки
15. Техника проведения пробной оклейки.
16. Механизм действия сорбентов. Основные оклеивающие вещества применяемые в обработке вин.
17. Как рассчитать по результатам пробной оклейки количество сухого материала для обработки определенного объема виноматериала, формула.
18. Виды помутнений, дайте краткую характеристику каждого из них.
19. На чем основан метод испытания на склонность к коллоидным обратимым и необратимым помутнениям.
20. На чем основан метод испытания на склонность к кристаллическим помутнениям.
21. На чем основан метод испытания на склонность к металлическим помутнениям (к железному кассу)
22. Перечислите виды помутнений вин, дайте краткую характеристику каждого из них.
23. Что понимают под розливостойкостью вина.
24. Какие штаммы молочнокислых бактерий применяются в виноделии, для чего они необходимы?
25. Биологический способ кислотопонижения вин.

8 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины «Общее виноделие» проводится в соответствии с Пл КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация студентов».

Текущий контроль по дисциплине позволяет оценить степень восприятия учебного материала и проводится для оценки результатов изучения разделов/тем дисциплины.

Текущий контроль проводится как контроль тематический (по итогам изучения определенных тем дисциплины) и рубежный (контроль определенного раздела или нескольких разделов, перед тем, как приступить к изучению очередной части учебного материала).

Пост-опрос

Критерии оценки знаний студента при ответе на пост-опрос:

Оценка «**отлично**» - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «**хорошо**» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «**удовлетворительно**» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные

знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка **«неудовлетворительно»** - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач. **Критериями оценки реферат**

Оценка **«отлично»** ставится, если соблюдены все требования к выполнению реферат: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка **«хорошо»**: основные требования к реферат выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферат; имеются упущения в оформлении.

Оценка **«удовлетворительно»**: имеются существенные отступления от требований к реферат. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферат; отсутствуют выводы.

Оценка **«неудовлетворительно»**: тема реферат не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Заключительный контроль (промежуточная аттестация) подводит итоги изучения дисциплины «Общее виноделие».

Учебным планом по данной дисциплине предусмотрен экзамен.

Экзамен является формой заключительного контроля (промежуточной аттестации), в ходе которой подводятся итоги изучения дисциплины.

Зачет по дисциплине предусматривает формулировку ответов на вопросы по темам дисциплины.

Критерии оценки знаний при проведении зачета.

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

Критерии соответствия ответа обучающегося данной оценке.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

1. Зайчик Ц.Р. Технологическое оборудование винодельческих предприятий : учебник / Ц. Р. ЗАЙЧИК. - 5-е изд., доп. - М. : ИНФРА-М, 2014. - 495 с. <https://znanium.com/read?id=349175>

2. Соболев Э.М. Технология натуральных и специальных вин : учеб. пособие / Э. М. Соболев. - Майкоп : Гурипп Адыгея , 2004. - 398с. https://www.studmed.ru/sobolev-e-m-tehnologiya-naturalnyh-i-specialnyh-vin_f5549588367.html

3. Алексаян К.А. Технология производства фруктово-ягодных натуральных вин [Электронный ресурс]: монография/ Алексаян К.А., Ткачук Л.А.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Белорусская наука, 2012.— 307 с.— Режим доступа <http://www.iprbookshop.ru/11518.html>

Дополнительная учебная литература

1. Кишковский З.Н., Мерзжаниан А.А. Технология вина. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 504 с. https://www.studmed.ru/kishkovskiy-3-n-merzhanian-a-a-tehnologiya-vina_b2b8be45660.html

2. Кишковский З.Н. Химия вина / З.Н. Кишковский, И.М. Спурихин. – М.: Агропромиздательство, 1994. – 240 с. https://www.studmed.ru/kishkovskiy-z-k-skurihin-i-m-himiya-vina_8e9666df750.html

3. Валуйко Г.Г. Биохимия и технология красных вин. – М.: Пищ. пром-сть, 1973. – 296 с. https://www.studmed.ru/valuyko-g-g-biohimiya-i-tehnologiya-krasnyh-vin_060813e9356.html

4. Агабальянц Г.Г. Химико-технологический контроль виноделия. – М.: Пищепромиздат, 1969. – 186 с. https://www.studmed.ru/agabalyanc-g-g-himiko-tehnologicheskij-kontrol-vinodeliya_2f22cc84e5f.html

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

№	Наименование	Тематика	Ссылка
1.	Znanium.com	Универсальная	https://znanium.com/
2.	IPRbook	Универсальная	http://www.iprbookshop.ru/
3.	Издательство «Лань»	Универсальная	http://e.lanbook.com/
4.	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	https://edu.kubsau.ru/

Перечень интернет сайтов:

1. Учебно- методический портал для студентов <https://www.studmed.ru/>

2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>

10

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Общая технология виноделия: метод. указания к проведению лабораторных занятий / сост. А.В. Прах. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 23 с.

2. Оборудование и автоматизация винодельческой отрасли. Оборудование первичного виноделия: учеб.пособие / А.В.Прах, Е.Н. Толмачева, А.П. Овчарова.- Краснодар:КубГАУ, 2019.- 81с.

3. Специальная технология виноделия (расчеты при технологических операциях):

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

Перечень лицензионного ПО

	Наименование	Краткое описание
	Microsoft Windows	Операционная система
	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

	Наименование	Тематика	Электронный адрес
	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета

12. Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование

		организации, с которой заключен
Специальное виноделие	<p>Помещение №537 ГУК, посадочных мест — 24; площадь — 70,8 кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий. доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно- образовательную среду университета;</p> <p>специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель); программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №001 ЗОО, площадь — 130,9 кв.м; Учебно-инновационный биохимический комплекс (кафедры биотехнологии, биохимии и биофизики) лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 5 шт.; пресс — 1 шт.; шкаф лабораторный — 3 шт.; анализатор — 2 шт.; дистиллятор — 1 шт.; пурка — 3 шт.; набор лабораторный — 7 шт.; стенд лабораторный — 6 шт.; тестомесилка — 2 шт.; термоштанга — 2 шт.; насос — 1 шт.; диафаноскоп — 4 шт.; калориметр — 1 шт.; термостат — 1 шт.); технические средства обучения (телевизор — 1 шт.); специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №02 ЗОО, посадочных мест — 12; площадь — 52,5кв.м; Учебно-инновационная лаборатория функциональных продуктов (кафедры биотехнологии, биохимии и биофизики) . холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 5 шт.; измеритель — 1 шт.; шкаф лабораторный — 1 шт.; весы — 2 шт.; дозатор — 1 шт.; иономер — 2 шт.; центрифуга — 1 шт.; стол лабораторный — 2 шт.; стенд лабораторный — 2 шт.; калориметр — 1 шт.; колбагреватель — 2 шт.); технические средства обучения (ибп — 1 шт.; телевизор — 1 шт.); специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №229 ЗОО, посадочных мест — 25; площадь — 41,1 кв.м; помещение для самостоятельной работы</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

13. Особенности организации обучения лиц с ОВЗ и инвалидов

Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объём дисциплины (модуля) в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачётных единиц, выделенных на освоение дисциплины).

Фонды оценочных средств адаптируются к ограничениям здоровья и восприятия информации обучающимися.

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ

Категории студентов с ОВЗ и инвалидностью	Форма контроля и оценки результатов обучения
<i>С нарушением зрения</i>	<p>– устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;</p> <p>– с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.;</p> <p>при возможности письменная проверка с использованием рельефно-точечной системы Брайля, увеличенного шрифта, использование специальных технических средств (тифлотехнических средств): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, отчеты и др.</p>
<i>С нарушением слуха</i>	<p>– письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;</p> <p>– с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.;</p> <p>при возможности устная проверка с использованием специальных технических средств (аудиосредств, средств коммуникации, звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.</p>
<i>С нарушением опорно-двигательного аппарата</i>	<p>– письменная проверка с использованием специальных технических средств (альтернативных средств ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;</p> <p>– устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;</p> <p>– с использованием компьютера и специального ПО (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.</p>

Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ:

В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:

- предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;
- увеличение продолжительности проведения аттестации;
- возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем).

Формы промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АОПОП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины

Студенты с нарушениями зрения

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскочечатную информацию в аудиальную или тактильную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;
- использование инструментов «лупа», «проектор» при работе с интерактивной доской;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;
- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;
- наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный;
- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;
- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

Студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата (маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей)

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;

- опора на определенные и точные понятия;
- использование для иллюстрации конкретных примеров;
- применение вопросов для мониторинга понимания;
- разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
- наличие четкой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания них;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

Студенты с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие)

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскочечную информацию;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимообратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации.
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);
- наличие четкой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);
- четкое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);
- соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);
- минимизация внешних шумов;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

Студенты с прочими видами нарушений

(ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания)

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;

- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
 - обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
 - предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал;
- комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
 - предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;
 - предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
 - возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте).
 - применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы,
 - стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;
 - наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.

Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине для лиц с ОВЗ и инвалидов

Входная группа в главный учебный корпус оборудован пандусом, кнопкой вызова, тактильными табличками, опорными поручнями, предупреждающими знаками, доступным расширенным входом, в корпусе есть специально оборудованная санитарная комната. Для перемещения инвалидов и ЛОВЗ в помещении имеется передвижной гусеничный ступенькоход. Корпус оснащен противопожарной звуковой и визуальной сигнализацией

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
		Помещение №221 ГУК, площадь — 101 м ² ; посадочных мест 95, учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель) , в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-	350044, г. Краснодар, ул. им. Калинина д. 13,

		<p>наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран), в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ</p>	
		<p>114 ЗОО учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ Помещение №114 ЗОО, посадочных мест — 25; площадь — 43м²; учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель), в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ</p>	<p>350044, г. Краснодар, ул. им. Калинина д. 13,</p>

Приложение
к рабочей программе дисциплины «Специальное виноделие»

Практическая подготовка по дисциплине «Специальное виноделие»

Занятия лекционного типа:

Содержание учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ	Трудоемкость, час.	ФИО. Должность НПР (ПР), из числа работников организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профилю ОП
Основы переработки винограда для крепленых вин. Брожение. Особенности процесса	2	Е.Н. Толмачева, старший преподаватель каф. виноградарства
Болезни и пороки вин в специальной технологии. Помутнения вин.	2	Е.Н. Толмачева, старший преподаватель каф. виноградарства
Итого	4	

Практические занятия:

Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час.	Используемое оборудование
Расчеты необходимых концентраций и объёмов составляющих купажа при производстве кагоров.	2	Оборудование лабораторного комплекса учхоза «Кубань». Оборудование первичного виноделия: транспортер, дробилка-гребнеотделитель, пресс корзиночный.
Проведение оклейки и последующей фильтрации крепленых вин.	2	Лабораторная посуда, для проведения пробной оклейки, фильтркартон, фильтр-пресс.
Итого	4	