

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

Факультет плодоовощеводства и виноградарства
Виноградарства

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«ОБЩЕЕ ВИНОДЕЛИЕ»**

Уровень высшего образования: бакалавриат

Направление подготовки: 35.03.05 Садоводство

Направленность (профиль) подготовки: Декоративное садоводство, плодоовощеводство, виноградарство и виноделие

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Формы обучения: очная, заочная

Год набора: 2024

Срок получения образования: Очная форма обучения – 4 года
Заочная форма обучения – 4 года 8 месяца(-ев)

Объем: в зачетных единицах: 4 з.е.
в академических часах: 144 ак.ч.

2024

Разработчики:

Старший преподаватель, кафедра виноградарства Толмачева
Е.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Направление подготовки: 35.03.05 Садоводство, утвержденного приказом Минобрнауки России от 01.08.2017 №737, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Агроном", утвержден приказом Минтруда России от 20.09.2021 № 644н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
---	--	-----------------------	-----	------	---------------------------------

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

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

Задачи изучения дисциплины:

- - Изучить основное технологическое оборудование.;
- - Ознакомиться с современными методами и приемами первичной переработки винограда.;
- - Ознакомиться с основными способами получения различных типов вин и оборудованием применяемым для этого..

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

ПК-П4 Способен участвовать в выполнении научных исследований в области садоводства

ПК-П4.1 Использует современные методы планирования и организации исследований в области садоводства

Знать:

ПК-П4.1/Зн1 Знать современные технологии выращивания декоративных растений в зависимости от способа их размножения

ПК-П4.1/Зн2

Уметь:

ПК-П4.1/Ум1 Уметь составлять технологическую схему выращивания декоративных растений в открытом и защищенном грунтах,

ПК-П4.1/Ум2

Владеть:

ПК-П4.1/Нв1 Владеть навыками организации работ, необходимых для выращивания посадочного материала декоративных растений стандартного качества и проведению уходных мероприятий за растениями открытым и защищенном грунтах.

ПК-П4.1/Нв2

ПК-П4.2 Проводит учеты, включая учет урожая и наблюдения в опытах с целью оценки хозяйственной полезности сортов;

Отбирать пробы растений для лабора-торного анализа;

Ведет первичную сортоиспытательную документацию

Знать:

ПК-П4.2/Зн1 Знать отечественный и международный опыт методической разработки технической документации с целью оценки хозяйственной полезности сортов

ПК-П4.2/Зн2

ПК-П4.2/Зн3

Уметь:

ПК-П4.2/Ум1 Уметь вести первичную сортоиспытательную документацию с внесением результатов исследований по учету урожая и наблюдений в опытах с целью оценки хозяйственной полезности сортов декоративных растений.

ПК-П4.2/Ум2

ПК-П4.2/Ум3

Владеть:

ПК-П4.2/Нв1 Владеть навыками организации и осуществления мероприятий по отбору проб растений для лабораторного анализа, согласно существующей методике.

ПК-П4.2/Нв2

ПК-П4.2/Нв3

ПК-П4.3 Планирует эксперименты по испытанию растений на отличимость, однородность и стабильность, на хозяй-ственную полезность в соответствии с поступившим заданием на выполнение данных видов работ

Знать:

ПК-П4.3/Зн1 Знать отечественный и международный опыт методической разработки технической документации с целью планирования эксперимента по испытанию растений на отличимость, однородность и стабильность, на хозяйственную полезность в соответствии с поступившим заданием на выполнение данных видов работ.

ПК-П4.3/Зн2

Уметь:

ПК-П4.3/Ум1 Уметь планировать схему опыта, согласно существующим методикам, в соответствии с поступившим заданием на выполнение данных видов работ.

ПК-П4.3/Ум2

Владеть:

ПК-П4.3/Нв1 Владеть навыками организации и осуществления мероприятий по испытанию декоративных растений на отличимость, однородность и стабильность, на хозяйственную полезность

ПК-П4.3/Нв2

ПК-П10 Готов осуществить подбор видов, пород и сортов плодовых, овощных, декоративных, лекарственных культур и винограда для различных агроэкологических условий и технологий

ПК-П10.1 Анализирует требования садовых культур к агроландштафтам

Знать:

ПК-П10.1/Зн1 Знать существующие и применяемые в садоводстве сельскохозяйственные типы ландшафтов, обусловленные различиями в хозяйственном использовании земли.

ПК-П10.1/Зн2

Уметь:

ПК-П10.1/Ум1 Уметь устанавливать соответствия агроландшафтных условий требованиям декоративных растений при их размещении на территории землепользования.

ПК-П10.1/Ум2

Владеть:

ПК-П10.1/Нв1

ПК-П10.1/Нв2

ПК-П10.2 Оценивает виды и сорта плодовых, овощных, декоративных, лекарственных культур и винограда для различных агроэкологических условий и технологий

Знать:

ПК-П10.2/Зн1 Знать отечественный и международный опыт методической разработки технической документации по проведению сортоиспытания перспективных видов декоративных растений для различных агроэкологических условий и технологий.

ПК-П10.2/Зн2

Уметь:

ПК-П10.2/Ум1 Уметь разрабатывать проекты календарных планов и программ для проведения сортоиспытания перспективных видов декоративных растений для различных агроэкологических условий и технологий.

ПК-П10.2/Ум2

Владеть:

ПК-П10.2/Нв1 Владеть навыками организации и осуществления мероприятий по проведению оценки видов и сортов декоративных растений для различных агроэкологических условий и технологий.

ПК-П10.2/Нв2

ПК-П10.3 Разрабатывает приемы повышения устойчивости сортимента садовых культур в зависимости от изменяющихся агроэкологических условий

Знать:

ПК-П10.3/Зн1 Знать отечественный и международный опыт методической разработки технической документации по разработке приемов повышения устойчивости сортимента декоративных растений в зависимости от изменяющихся агроэкологических условий.

ПК-П10.3/Зн2

ПК-П10.3/Зн3

Уметь:

ПК-П10.3/Ум1 Уметь разрабатывать экологически обоснованную систему применения удобрений с учетом свойств почвы и биологических особенностей растений для обеспечения декоративных растений элементами питания, сохраняя плодородие почвы.

ПК-П10.3/Ум2

Владеть:

ПК-П10.3/Нв1 Владеть навыками разработки регламента применения удобрений и средств защиты растений от вредителей и болезней, необходимые для сохранения и продления декоративности растениям, с (повышением) плодородия почвы.

ПК-П10.3/Нв2

ПК-П10.4 Готовит предложения по внедрению новых технологий в соответствии с требованиями современного садоводства

Знать:

ПК-П10.4/Зн1 Знать законы земледелия; методы регулирования физиологических процессов, протекающих в растительном организме, в зависимости от внешних условий.

ПК-П10.4/Зн2

ПК-П10.4/Зн3

Уметь:

ПК-П10.4/Ум1 Уметь составлять технологическую схему выращивания декоративных растений в открытом и защищенном грунтах, разбираться в технике, работе машин и механизмов, ассортименте пестицидов и агрохимикатов.

ПК-П10.4/Ум2

ПК-П10.4/Ум3

Владеть:

ПК-П10.4/Нв1 Владеть навыками организации работ по посеву, посадке и проведению уходных мероприятий за декоративными растениями возделываемыми в различных типах цветочного оформления.

ПК-П10.4/Нв2

ПК-П10.4/Нв3

3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Общее виноделие» относится к формируемой участниками образовательных отношений части образовательной программы и изучается в семестре(ах):
Очная форма обучения - 7, Заочная форма обучения - 7.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Очная форма обучения

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Внеаудиторная контактная работа (часы)	Лабораторные занятия (часы)	Лекционные занятия (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Седьмой семестр	144	4	69	3	42	24	21	Экзамен (54)
Всего	144	4	69	3	42	24	21	54

Заочная форма обучения

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Внеаудиторная контактная работа (часы)	Лабораторные занятия (часы)	Лекционные занятия (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Седьмой семестр	144	4	17	3	10	4	127	Контроль ная работа Экзамен
Всего	144	4	17	3	10	4	127	

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

Очная форма обучения

Наименование раздела, темы	Всего	Внеаудиторная контактная работа	Лабораторные занятия	Лекционные занятия	Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения, соответствующие результатам освоения программы
Раздел 1. Введение в предмет. Виноград как сырье для виноградного виноделия. Переработка винограда, обработка мезги и сусла.	27	1	10	8	8	ПК-П4.1 ПК-П4.2
Тема 1.1. Основные понятия. Сырье и материалы используемые для получения виноградных вин	13	1	4	4	4	
Тема 1.2. Технологические приемы и технологические операции при производстве вин	14		6	4	4	
Раздел 2. Брожение. Особенности процесса. Обеспечение кондиционности вин. Выдержка виноматериалов.	30	1	16	8	5	ПК-П10.2 ПК-П10.4
Тема 2.1. Спиртовое брожение.	15	1	8	4	2	
Тема 2.2. Контроль спиртового брожения.	15		8	4	3	
Раздел 3. Остановка брожения. Дображивание виноматериалов. Уход за вином, хранение и выдержка вин. Осветление и стабилизация вин. Болезни и пороки вин. Помутнения вин.	32		16	8	8	ПК-П10.4
Тема 3.1. Купажирование. Эгализация. Спиртование. Ассамблирование.	16		8	4	4	
Тема 3.2. Биохимические процессы при выдержке виноматериалов. Помутнения виноградных вин.	16		8	4	4	
Раздел 4. Экзамен	1	1				ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3 ПК-П10.1

Тема 4.1. Сдача экзамена	1	1				ПК-П10.1 ПК-П10.2 ПК-П10.3 ПК-П10.4
Итого	90	3	42	24	21	

Заочная форма обучения

Наименование раздела, темы	Всего	Внеаудиторная контактная работа	Лабораторные занятия	Лекционные занятия	Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения, соответствующие результатам освоения программы
Раздел 1. Введение в предмет. Виноград как сырье для виноградного виноделия. Переработка винограда, обработка мезги и сусла.	47	1	4	2	40	ПК-П4.1 ПК-П4.2
Тема 1.1. Основные понятия. Сырье и материалы используемые для получения виноградных вин	25	1	2	2	20	
Тема 1.2. Технологические приемы и технологические операции при производстве вин	22		2		20	
Раздел 2. Брожение. Особенности процесса. Обеспечение кондиционности вин. Выдержка виноматериалов.	43	1	2		40	ПК-П10.2 ПК-П10.4
Тема 2.1. Спиртовое брожение.	23	1	2		20	
Тема 2.2. Контроль спиртового брожения.	20				20	
Раздел 3. Остановка брожения. Дображивание виноматериалов. Уход за вином, хранение и выдержка вин. Осветление и стабилизация вин. Болезни и пороки вин. Помутнения вин.	53		4	2	47	ПК-П10.4
Тема 3.1. Купажирование. Эгализация. Спиртование. Ассамблирование.	31		2	2	27	
Тема 3.2. Биохимические процессы при выдержке виноматериалов. Помутнения виноградных вин.	22		2		20	

Раздел 4. Экзамен	1	1				ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3
Тема 4.1. Сдача экзамена	1	1				ПК-П10.1 ПК-П10.2 ПК-П10.3 ПК-П10.4
Итого	144	3	10	4	127	

5.2. Содержание разделов, тем дисциплин

Раздел 1. Введение в предмет. Виноград как сырье для виноградного виноделия. Переработка винограда, обработка мезги и сусла.

(Заочная: Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 40ч.; Очная: Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Лабораторные занятия - 10ч.; Лекционные занятия - 8ч.; Самостоятельная работа - 8ч.)

Тема 1.1. Основные понятия. Сырье и материалы используемые для получения виноградных вин

(Заочная: Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 20ч.; Очная: Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 4ч.)

Виноград как сырье для виноградного виноделия.

Тема 1.2. Технологические приемы и технологические операции при производстве вин

(Заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 20ч.; Очная: Лабораторные занятия - 6ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 4ч.)

Переработка винограда, обработка мезги и сусла.

Раздел 2. Брожение. Особенности процесса. Обеспечение кондиционности вин. Выдержка виноматериалов.

(Заочная: Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 40ч.; Очная: Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Лабораторные занятия - 16ч.; Лекционные занятия - 8ч.; Самостоятельная работа - 5ч.)

Тема 2.1. Спиртовое брожение.

(Заочная: Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 20ч.; Очная: Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Лабораторные занятия - 8ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)

Технологическая характеристика винных дрожжей. способы проведения брожения.

Тема 2.2. Контроль спиртового брожения.

(Очная: Лабораторные занятия - 8ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 3ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 20ч.)

Брожение мезги по красному способу

Раздел 3. Остановка брожения. Дображивание виноматериалов. Уход за вином, хранение и выдержка вин. Осветление и стабилизация вин. Болезни и пороки вин. Помутнения вин.
(Заочная: Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 47ч.; Очная: Лабораторные занятия - 16ч.; Лекционные занятия - 8ч.; Самостоятельная работа - 8ч.)

Тема 3.1. Купажирование. Эгализация. Спиртование. Ассамблирование.

(Заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 27ч.; Очная: Лабораторные занятия - 8ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 4ч.)

Дображивание виноматериалов. Уход за вином, хранение и выдержка вин.

Тема 3.2. Биохимические процессы при выдержке виноматериалов. Помутнения виноградных вин.

(Заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 20ч.; Очная: Лабораторные занятия - 8ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 4ч.)

Осветление и стабилизация вин. Болезни и пороки вин. Помутнения вин.

Раздел 4. Экзамен

(Заочная: Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Очная: Внеаудиторная контактная работа - 1ч.)

Тема 4.1. Сдача экзамена

(Заочная: Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Очная: Внеаудиторная контактная работа - 1ч.)

Сдача экзамена

6. Оценочные материалы текущего контроля

Раздел 1. Введение в предмет. Виноград как сырье для виноградного виноделия. Переработка винограда, обработка мезги и сусле.

*Форма контроля/оценочное средство: Компетентностно-ориентированное задание
Вопросы/Задания:*

1. Сумма содержащихся в сусле и вине кислот и их кислых солей-это:...
 1. концентрация органических кислот в сусле
 2. титруемая кислотность
 3. концентрация органических кислот в виноматериале
 4. содержание летучих кислот в вине после выдержки
 5. экстрактивность
2. Что такое сусло?
 1. Осадок
 2. Виноградный сок для производства вин
 3. Вторичный продукт виноделия
3. Что такое объемная доля этилового спирта?
 1. процент алкоголя в вине
 2. содержание растворенных в вине органических соединений
 3. масса полученная в результате дробления

Раздел 2. Брожение. Особенности процесса. Обеспечение кондиционности вин. Выдержка виноматериалов.

Форма контроля/оценочное средство: Компетентностно-ориентированное задание

Вопросы/Задания:

1. Брожение на мезге в основном применяется:...
 1. в технологии белых сухих вин
 2. в технологии ароматизированных вин
 3. в технологии игристых вин
 4. в технологии красных вин
2. Что такое ЧКД?
 1. активные сухие дрожжи
 2. чистая культура дрожжей
 3. раствор диоксида серы
3. Как называется состояние ягод винограда, когда содержание сахаров и кислот в соке ягод соответствует технологическим требованиям:
 1. физиологическая зрелость
 2. потребительская зрелость
 3. техническая зрелость
 4. гарантийная зрелость
 5. базисная сахаристость

Раздел 3. Остановка брожения. Дображивание виноматериалов. Уход за вином, хранение и выдержка вин. Осветление и стабилизация вин. Болезни и пороки вин. Помутнения вин.

Форма контроля/оценочное средство: Компетентностно-ориентированное задание

Вопросы/Задания:

1. Классическим способом производства красных сухих вин является:
 1. ферментация мезги
 2. брожение на мезге
 3. брожение в условиях повышенного давления CO₂
2. Самой ценной фракцией сусла извлекаемой в процессе прессования является:...
 1. сусло низкого давления
 2. сусло среднего давления
 3. сусло-самотек
 4. сусло высокого давления
3. Более высокое качество вин формируется в условиях:...
 1. быстрого брожения
 2. низких температур брожения
 3. высоких температур брожения
4. Что такое ФЛОТАЦИЯ?
 1. окисление виноматериала
 2. способ осветления
 3. способ экстрагирования

Раздел 4. Экзамен

Форма контроля/оценочное средство:

Вопросы/Задания:

.

7. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Очная форма обучения, Седьмой семестр, Экзамен

Вопросы/Задания:

1. Виноделие как наука. Основные понятия.
2. Сырье и материалы, используемые для получения виноградных вин.
3. Современная классификация вин.
4. Особенности возделывания винограда для вина.
5. Зависимость качества вина от нагрузки виноградных кустов.
6. Контроль за созреванием винограда.
7. Уборка, доставка, отбор примесей. Приемка винограда на заводах.
8. Требования к производственным помещениям
9. Дробление ягод винограда. Физико-химические процессы, происходящие при этом.
10. Обработка мезги. Сульфитация, настаивание, обработка теплом, переменным электрическим током, ферментными препаратами.
11. Переработка винограда по белому способу. Фракции сусла.
12. Оборудования для извлечения сусла белых сортов. Процессы, происходящие при этом.
13. Осветление сусла. Технологическое оборудование и физические и биохимические процессы при осветлении.
14. Спиртовое брожение и определяющие факторы.
15. Технологическая характеристика винных дрожжей.
16. Периодический способ брожения. Брожение в условиях повышенного давления углекислого газа.
17. Дробно-доливной и поточно-доливной способ брожения.

Заочная форма обучения, Седьмой семестр, Экзамен

Вопросы/Задания:

1. Виноделие как наука. Основные понятия.
2. Сырье и материалы, используемые для получения виноградных вин.
3. Современная классификация вин.

4. Особенности возделывания винограда для вина.
5. Зависимость качества вина от нагрузки виноградных кустов.
6. Контроль за созреванием винограда.
7. Уборка, доставка, отбор примесей. Приемка винограда на заводах.
8. Требования к производственным помещениям
9. Дробление ягод винограда. Физико-химические процессы, происходящие при этом.
10. Обработка мезги. Сульфитация, настаивание, обработка теплом, переменным электрическим током, ферментными препаратами.
11. Переработка винограда по белому способу. Фракции сусла.
12. Оборудования для извлечения сусла белых сортов. Процессы, происходящие при этом.
13. Осветление сусла. Технологическое оборудование и физические и биохимические процессы при осветлении.
14. Спиртовое брожение и определяющие факторы.
15. Технологическая характеристика винных дрожжей.

Заочная форма обучения, Седьмой семестр, Контрольная работа

Контролируемые ИДК: ПК-П4.1 ПК-П10.1 ПК-П4.2 ПК-П10.2 ПК-П4.3 ПК-П10.3 ПК-П10.4

Вопросы/Задания:

1. Основные процессы, происходящие при производстве вин различного типа.
2. Этапы формирования вина.
3. Технология белых сухих вин. Биологические вина
4. Технология красных сухих вин.
5. Технология розовых вин.
6. Технология вин с остаточным содержанием сахара. Классический способ.
7. Технология вин с остаточным содержанием сахара. Купажный способ.
8. Приемка винограда по количеству и качеству. Определение направления переработки винограда.
9. Понятия физиологическая зрелость, техническая зрелость, базисная сахаристость.

10. Уравнение брожения, соотношение основных продуктов. Вторичные продукты.

8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. Зайчик, Ц.Р. Технологическое оборудование винодельческих предприятий: Учебник / Ц.Р. Зайчик. - 5 - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 496 с. - 978-5-16-100258-2. - Текст: электронный. // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: <https://znanium.com/cover/1850/1850632.jpg> (дата обращения: 20.02.2024). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература

1. ВЛАЩИК Л. Г. Технохимический контроль вина: учеб. пособие / ВЛАЩИК Л. Г. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 101 с. - 978-5-907402-67-6. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=9639> (дата обращения: 13.01.2025). - Режим доступа: по подписке

2. ВЛАЩИК Л. Г. Технология бродильных производств: метод. рекомендации / ВЛАЩИК Л. Г. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 45 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=7192> (дата обращения: 13.01.2025). - Режим доступа: по подписке

3. Влащик Л. Г. Химия и технология вина: практикум / Влащик Л. Г., Горлов С. М., Мигина Е. И.. - Краснодар: КубГАУ, 2019. - 81 с. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/315761.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке

8.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

Не используются.

Ресурсы «Интернет»

1. <http://edu.kubsau.local> - Образовательный портал КубГАУ
2. <http://elibrary.ru/> - Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU
3. <http://www.rsl.ru> - Российская государственная библиотека
4. <http://znanium.com/> - Электронно-библиотечная система Znanium.com
5. <http://magarach-institut.ru/> - Сайт ФГБУН «Всероссийский национальный научно-исследовательский институт виноградарства и виноделия «МАГАРАЧ» РАН»

8.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

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 программного обеспечения:

- 1 Microsoft Windows - операционная система.
- 2 Microsoft Office (включает Word, Excel, Power Point) - пакет офисных приложений.

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

- 1 Гарант - правовая, <https://www.garant.ru/>
- 2 Консультант - правовая, <https://www.consultant.ru/>
- 3 Научная электронная библиотека eLibrary - универсальная, <https://elibrary.ru/>

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

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

Не используется.

Перечень информационно-справочных систем

(обновление выполняется еженедельно)

Не используется.

8.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата, специалитета, магистратуры по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне его. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Лаборатория

527гл

Анализатор жидкости ультразвуковой "Уликор"(Анализатор отградуирован в исполнении КОЛОС-2) с поверкой - 1 шт.

Магнитная мешалка с нагревом UED-20 - 1 шт.

Микроскоп биологический Микромед 1 (2-20inf) - 1 шт.

Плита нагревательная ES-НА3040 - 1 шт.

Пресс винтовой 5 литров - 1 шт.

Рефрактометр для спирта "Спирт 0-80" (RHW-80) - 1 шт.

Телевизор LED 75*(190см) DEXP U75H8000K {4K UltraHD, 3840x2160, Smart TV, Яндекс.ТВ} - 1 шт.

Холодильник бытовой двухкамерный "Бирюса" 250 л - 1 шт.
Центрифуга настольная Elmi CM-6M с ротором 6M.06 (6x50 мл, 3500 об/мин) - 1 шт.
Шейкер US-1350L цифровое управление возвратно-поступательное движение - 1 шт.
Электронные лабораторные весы DL-3000 НПВ 3200г d=0.01 класс точности II, калибровка внешняя с поверкой - 1 шт.
Электронные лабораторные весы EK-610i НПВ 600г d=0.01 класс точности II, калибровка внешняя с поверкой - 1 шт.

9. Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

Учебная работа по направлению подготовки осуществляется в форме контактной работы с преподавателем, самостоятельной работы обучающегося, текущей и промежуточной аттестаций, иных формах, предлагаемых университетом. Учебный материал дисциплины структурирован и его изучение производится в тематической последовательности. Содержание методических указаний должно соответствовать требованиям Федерального государственного образовательного стандарта и учебных программ по дисциплине. Самостоятельная работа студентов может быть выполнена с помощью материалов, размещенных на портале поддержки Moodle.

Методические указания по формам работы

Лекционные занятия

Передача значительного объема систематизированной информации в устной форме достаточно большой аудитории. Дает возможность экономно и систематично излагать учебный материал. Обучающиеся изучают лекционный материал, размещенный на портале поддержки обучения Moodle.

Лабораторные занятия

Практическое освоение студентами научно-теоретических положений изучаемого предмета, овладение ими техникой экспериментирования в соответствующей отрасли науки. Лабораторные занятия проводятся с использованием методических указаний, размещенных на образовательном портале университета.

Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами

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 с нарушением зрения:

- устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;
- 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.;
- 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.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением слуха:

- письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;
- с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.;
- 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.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением опорно-двигательного аппарата:

- 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.;
- устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;
- 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.

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 АООП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями зрения:

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскочечную 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», «пржектор» 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.

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам 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 в 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.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам 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 взаимобратный 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);

- чёткое 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).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам 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.

10. Методические рекомендации по освоению дисциплины (модуля)

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. Алексанян К.А. Технология производства фруктово-ягодных натуральных вин [Электронный ресурс]: монография/ Алексанян К.А., Ткачук Л.А.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Белорусская наука, 2012.— 307 с.— Режим доступа <http://www.iprbookshop.ru/11518.html>
4. Кишковский З.Н., Мержаниан 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
5. 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

6. 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
7. 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