Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 06:56:59
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00e4045156a3692d3207e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Виноградарство с основами виноделия

Направление подготовки **35.03.05 Садоводство**

Направленность программы **Плодоводство, овощеводство и виноградарство с основами виноделия**

Форма обучения **Очная, заочная**

Программа разработана:

Майбородин С.В. _____ Зав. кафедрой, доцент канд. с.-х. наук доцент
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры растениеводства и садоводства
протокол заседания от 10.03.2026 г. № 9 Зав. кафедрой _____ Майбородин С.В.
(подпись)

п. Персиановский, 2026 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК-4);

Индикаторы достижения компетенции:

- Обосновывает и реализует современные технологии возделывания, хранения и первичной переработки винограда (ОПК-4.3)

Профессиональные компетенции (ПК):

- Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства (ПК-1)
- Способен организовать и контролировать технологические операции производства винодельческой продукции (ПК-2)

Индикаторы достижения компетенций:

- Выбирает сорта сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия (ПК-1.3)
- Готовит технологические карты возделывания сельскохозяйственных культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов (ПК-1.9)
- Способен организовывать и планировать производство готовой винодельческой продукции (ПК-2.1)
- Способен осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции (ПК-2.2)
- Способен оценить качество и безопасность готовой винодельческой продукции (ПК-2.3)

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.05 Садоводство, направленность Плодоводство, овощеводство и виноградарство с основами виноделия представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.3. Обосновывает и реализует современные технологии возделывания, хранения и первичной переработки винограда	*Знание:* современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности *Умение:* подбирать современные технологии производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессио-

			нальной деятельности *Навык:* навык применения современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности *Опыт деятельности:* приобретать опыт деятельности владения современными технологиями производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности
ПК-1	Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	ПК – 1.3. Выбирает сорта сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия	*Знание:* технологии производства посадочного материала, закладки и ухода за виноградниками, сбора, товарной обработки, упаковки и транспортировки урожая столовых и технических сортов винограда, а также их переработки для повышения эффективности производства продукции *Умение:* выбирать сорта сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия для повышения эффективности производства продукции *Навык:* навык применения технологий производства посадочного материала, закладки и ухода за виноградниками, сбора, товарной обработки, упаковки и транспортировки урожая столовых и технических сортов винограда для повышения эффективности производства продукции *Опыт деятельности:* приобретать опыт деятельности владения технологией производства посадочного материала, закладки и ухода за виноградниками, сбора, товарной обработки, упаковки и транспортировки урожая столовых и технических сортов винограда для повышения эффективности производства продукции
		ПК-1.9. Готовит технологические карты возделывания сельскохозяйственных культур на ос-	*Знание:* технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов

		нове разработанных технологий для организации рабочих процессов	*Умение:* применять технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов *Навык:* разрабатывать технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов *Опыт деятельности:* приобретать опыт деятельности в разработке технологических карт возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов
ПК-2	Способен организовать и контролировать технологические операции производства винодельческой продукции	ПК-2.1. Способен организовывать и планировать производство готовой винодельческой продукции.	*Знание:* организацию и планирование производства готовой винодельческой продукции. *Умение:* организовывать и планировать производство готовой винодельческой продукции. *Навык:* разрабатывать план производства готовой винодельческой продукции. *Опыт деятельности:* приобретать опыт деятельности в организации и планировании производства готовой винодельческой продукции.
		ПК-2.2. Способен осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции	*Знание:* технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции. *Умение:* осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции. *Навык:* контроля технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции. *Опыт деятельности:* приобретать опыт деятельности в осуществлении контроля технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции.
		ПК-2.3. Способен оценить качество и безопасность готовой винодельческой продукции.	*Знание:* оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции. *Умение:* осуществлять оценку качества и безопасность готовой винодельческой продукции. *Навык:* разрабатывать оценки качества и безопасности готовой вино-

			дельческой продукции. *Опыт деятельности:* приобретать опыт деятельности в оценке качества и безопасности готовой винодельческой продукции.

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
очная форма обучения 2023,2024, 2025, 2026 год набора						
7	2/72	20	30	0,2	21,8	Зачет
8	3/108	24	36	1,3	46,7	Экзамен, курсовая работа
заочная форма обучения 2023, 2024, 2025, 2026 год набора						
7	2/72	4	6	0,2	61,8	Зачет
8	3/108	4	6	1,3	96,7	Экзамен, курсовая работа

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины			
Раздел 1 «Биологические и экологические основы культуры винограда»	**Раздел 2** «Размножение винограда»	**Раздел 3** «Обрезка и формирование винограда»	**Раздел 4** «Первичная переработка винограда»

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
			очно	заочно
			2023, 2024, 2025, 2026 год	
	Раздел 1 «Биологические и эко-	Вопрос 1. Классификация видов винограда и их распространение	12	2

	логические основы культуры винограда»	Вопрос 2. Морфология и физиология виноградного растения		
		Вопрос 3. Онтогенез винограда. Циклы развития виноградного растения.		
		Вопрос 4. Отношение винограда к основным факторам среды		
		Вопрос 5. Значение климата и почв для культуры винограда		
		Вопрос 6. Болезни винограда и меры борьбы с ними. Вредители винограда и меры борьбы с ними		
	Раздел 2 «Размножение винограда»	Вопрос 1.Способы размножения винограда	10	2
		Вопрос 2. Прививки винограда сроки их выполнения в производстве		
		Вопрос 3.Выбор и подготовка участка под виноградник		
	Раздел 3 «Обрезка и формирование винограда»	Вопрос 1.Значение и цели обреки виноградных кустов.	12	2
		Вопрос 2.Формирование и обрезка кустов винограда.		
		Вопрос 3. Системы обрезки и формирования кустов		
		Вопрос 4. Специальные виды обрезки.		
	Раздел 4 «Первичная переработка винограда»	Вопрос 1. Переработка винограда	10	2
		Вопрос 2. Технологические схемы производства винодельческой продукции		
		Вопрос 3. Классификация виноградных вин и их характеристика		
ИТОГО			**44**	**8**

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, в том числе элементов практической подготовки, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения	
				очно	заочно
				2023, 2024, 2025, 2026 год	
1.	**Раздел 1** «Биологические и экологические основы культу-	**Практическое занятие № 1-2** Сорта винограда, их производственно-биологическая характеристика. ***Элементы практической подготовки:*** отработка техники определения сортов винограда	Доклад- Опрос, тесты, рефераты, презентации	8	4

	ры винограда»	**Практическое занятие № 3-4** Анатомо-морфологическое строение винограда. Главные функции органов виноградного растения. ***Элементы практической подготовки:*** отработка способности отличать анатомические особенности различных сортов	Доклад- Опрос, тесты, рефераты, презентации	8	
		Практическое занятие № 5-6 Отношение винограда к солнечной радиации и теплу. Приемы регулирования освещенности и теплового режима на винограднике. ***Элементы практической подготовки:*** отработка определения влияния окружающей среды на виноград	Доклад- Опрос, тесты, рефераты, презентации	6	
		Практическое занятие № 7-8 Отношение винограда к влаге. Приемы регулирования влажности на винограднике. ***Элементы практической подготовки:*** отработка техники регулирования влажности кустов	Доклад- Опрос, тесты, рефераты, презентации	6	
2.	**Раздел 2** «Размножение винограда»	**Практическое занятие № 9-10** Способы размножения винограда. Роль прививок винограда. Методы прививки. ***Элементы практической подготовки:*** отработка техники прививки винограда	Доклад- Опрос, тесты, рефераты, презентации	6	2
		Практическое занятие №11-12 Выбор участка под виноградник. Организация территории, посадка виноградных саженцев. ***Элементы практической подготовки:*** определение пригодности земли под закладку виноградника	Доклад- Опрос, тесты, рефераты, презентации	8	
3	**Раздел 3** «Обрезка и формирование винограда»	**Практическое занятие №13-14** Формирование виноградных кустов. Обрезка винограда. Виды обреки. Специальные виды обрезки винограда. ***Элементы практической подготовки:*** отработка различных видов обрезки кустов винограда	Доклад- Опрос, тесты, рефераты, презентации	8	4
		Практическое занятие №15-16 Формировки виноградных кустов и системы ведения винограда. ***Элементы практической подготовки:*** отработка различных видов формировки кустов винограда	Доклад- Опрос, тесты, рефераты, презентации	8	
4	**Раздел 4** «Первичная переработка винограда»	**Практическое занятие №17-18** Технологические схемы получения виноградных вин различного типа. Их классификация. Винодельческие районы и их специализация. ***Элементы практической подготовки:*** отработка определения условий района возделывания винограда	Доклад- Опрос, тесты, рефераты, презентации	8	2
ИТОГО				**66**	**12**

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения	
			очно	заочно
			2023, 2024, 2025, 2026 год	2023, 20243 2025, 2026 год
1.	**Раздел 1** «Биологические и экологические основы культуры винограда»	Подготовка к опросу. Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к зачету.	16	40
2.	**Раздел 2** «Размножение винограда»	Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к опросу. Подготовка к зачету.	14	36
3.	**Раздел 3** «Обрезка и формирование винограда»	Подготовка к практическим работам. Подготовка к опросу. Подготовка к зачету.	14	36
4.	**Раздел 4** «Первичная переработка винограда»	Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к опросу. Подготовка к зачету.	15,5	37,5
Курсовая работа			9	9
Контактные часы на промежуточную аттестацию			1,5	1,5
ИТОГО			**70**	**160**

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1 «Биологические и экологические основы культуры винограда»	Практикум по питомниководству садовых культур : учебное пособие для вузов / Н. П. Кривко, В. В. Чулков, В. В. Огнев, В. К. Мухортова ; под редакцией Н. П. Кривко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 288 с. — ISBN 978-5-507-52716-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/457484. — Режим доступа: для авториз. пользователей. Лактионов, К. С. Частное плодоводство. Виноград : учебное пособие для вузов / К. С. Лактионов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 84 с.	https://e.lanbook.com/book/457484 https://e.lanbook.com/book/385070

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	— ISBN 978-5-507-47513-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385070. — Режим доступа: для авториз. пользователей. Чулков, В. В. Обрезка и нагрузка маточных кустов винограда : научно-методическое пособие / В. В. Чулков, В. К. Мухортова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 36 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/108217. — Режим доступа: для авториз. пользователей. Кумпан, В. Н. Виноградарство: практикум : учебное пособие / В. Н. Кумпан, А. П. Клинг, Н. А. Прохорова. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-89764-985-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/197769. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/108217 https://e.lanbook.com/book/197769
Раздел 2 «Размножение винограда»	Практикум по питомниководству садовых культур : учебное пособие для вузов / Н. П. Кривко, В. В. Чулков, В. В. Огнев, В. К. Мухортова ; под редакцией Н. П. Кривко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 288 с. — ISBN 978-5-507-52716-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/457484. — Режим доступа: для авториз. пользователей Лактионов, К. С. Частное плодоводство. Виноград : учебное пособие для вузов / К. С. Лактионов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 84 с. — ISBN 978-5-507-47513-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385070. — Режим доступа: для авториз. пользователей. Чулков, В. В. Обрезка и нагрузка маточных кустов винограда : научно-методическое пособие / В. В. Чулков, В. К. Мухортова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 36 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/108217. — Режим доступа: для авториз. пользователей. Кумпан, В. Н. Виноградарство: практикум : учебное пособие / В. Н. Кумпан, А. П. Клинг, Н. А. Прохорова. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-89764-985-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/197769. — Режим доступа:	https://e.lanbook.com/book/457484 https://e.lanbook.com/book/385070 https://e.lanbook.com/book/108217 https://e.lanbook.com/book/197769

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	для авториз. пользователей.	
Раздел 3 «Обрезка и формирование винограда»	Практикум по питомниководству садовых культур : учебное пособие для вузов / Н. П. Кривко, В. В. Чулков, В. В. Огнев, В. К. Мухортова ; под редакцией Н. П. Кривко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 288 с. — ISBN 978-5-507-52716-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/457484. — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/457484
	Лактионов, К. С. Частное плодоводство. Виноград : учебное пособие для вузов / К. С. Лактионов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 84 с. — ISBN 978-5-507-47513-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385070. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/385070
	Чулков, В. В. Обрезка и нагрузка маточных кустов винограда : научно-методическое пособие / В. В. Чулков, В. К. Мухортова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 36 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/108217. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/108217
	Майбородин, С.В. Питомниководство: Виноградный питомник : учебное пособие / С.В. Майбородин ; Донской ГАУ. - Персиановский : Донской ГАУ, 2021. - 71 с. - URL: http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&id=35410&idb=3. - Текст : электронный.	http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&id=35410&idb=3
	Закладка виноградника и уход за ним : методические указания / составитель Е. Н. Габибова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134355. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/134355
	Кумпан, В. Н. Виноградарство: практикум : учебное пособие / В. Н. Кумпан, А. П. Клинг, Н. А. Прохорова. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-89764-985-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/197769. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/197769
Раздел 4 «Первичная переработка вино-	Лактионов, К. С. Частное плодоводство. Виноград : учебное пособие для вузов / К. С. Лактионов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 84 с. — ISBN 978-5-507-47513-1. — Текст : электронный //	https://e.lanbook.com/book

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
града»	Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385070. — Режим доступа: для авториз. пользователей. Магомедов, М. Г. Виноград: основы технологии хранения : учебное пособие / М. Г. Магомедов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1600-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211976. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	/385070 https://e.lanbook.com/book/211976

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
(ОПК-4/ОПК-4.3)	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	Обосновывает и реализует современные технологии возделывания, хранения и первичной переработки винограда	современные технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности	подбирать современные технологии производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности	применения современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности
(ПК-1/ПК-1.3)	Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности производ-	Выбирает сорта сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации	перспективных сортов плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации	определять сорта основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня	оценки сортов основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интен-

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
	ства продукции растениеводства	земледелия	земледелия	интенсификации земледелия	сификации земледелия
(ПК-1 /ПК-1.9)	Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	Готовит технологические карты возделывания сельскохозяйственных культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов	технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих	применять технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов	разрабатывать технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов
(ПК-2/ПК-2.1)	Способен организовать и контролировать технологические операции производства винодельческой продукции	Способен организовывать и планировать производство готовой винодельческой продукции.	организацию и планирование производства готовой винодельческой продукции.	организовывать и планировать производство готовой винодельческой продукции.	разрабатывать план производства готовой винодельческой продукции.
(ПК-2/ПК-2.2)	Способен организовать и контролировать технологические операции производства винодельческой продукции	Способен осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции	технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции.	осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции.	контроля технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции.
(ПК-2/ПК-2.3)	Способен организовать и контролировать технологические операции про-	Способен оценить качество и безопасность готовой винодельческой продукции.	оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции.	осуществлять оценку качества и безопасность готовой винодельческой продукции.	разрабатывать оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции.

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
	изводства винодельческой продукции				

5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

5.2.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
I этап **Знать** современные технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности (ОПК-4/ОПК-4.3)	**Фрагментарные знания** современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности **/Отсутствие знаний**	**Неполные знания** современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности	**Сформированные и систематические знания** современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности
II этап **Уметь** подбирать современные технологии производства посадочного материала, заклад-	**Фрагментарное умение** подбирать современные технологии производства посадочного материала, заклад-	**В целом успешное, но не систематическое умение** подбирать современные технологии произ-	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** подбирать современные технологии производства	**Успешное и систематическое умение** - подбирать современные технологии производства посадочного ма-

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
ки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности (ОПК-4/ОПК-4.3)	ки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности **Отсутствие умений**	водства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности	посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности	териала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности
III этап **Владеть навыками** применения современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности (ОПК-4/ОПК-4.3)	**Фрагментарное применение навыков** применения современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** применения современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** применения современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности	**Успешное и систематическое применение навыков** применения современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности
I этап **Знать** перспективных сортов плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия (ПК-1 /ПК-1.3)	**Фрагментарные знания** перспективных сортов плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** перспективных сортов плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** перспективных сортов плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия	**Сформированные и систематические знания** перспективных сортов плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия
II этап **Уметь** определять сорта основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия (ПК-1 /ПК-1.3)	**Фрагментарное умение** определять сорта основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** определять сорта основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** определять сорта основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия	**Успешное и систематическое умение** определять сорта основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
		земледелия		
III этап **Владеть навыками** оценки сортов основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия (ПК-1 /ПК-1.3)	**Фрагментарное применение навыков** оценки сортов основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** оценки сортов основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** оценки сортов основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия	**Успешное и систематическое применение навыков** оценки сортов основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия
I этап **Знать** технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов (ПК-1 /ПК-1.9)	**Фрагментарные знания** технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов **/Отсутствие знаний**	**Неполные знания** технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов	**Сформированные и систематические знания** технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов
II этап **Уметь** применять технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов (ПК-1 /ПК-1.9)	**Фрагментарное умение** применять технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** применять технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** применять технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов	**Успешное и систематическое умение** применять технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов
III этап **Владеть навыками** разрабатывать технологические карты возделывания плодовых культур на основе разработанных	**Фрагментарное применение навыков** разрабатывать технологические карты возделывания плодовых культур на основе разрабо-	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** разрабатывать технологические карты возделывания пло-	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** разрабатывать технологические карты возделывания плодо-	**Успешное и систематическое применение навыков** разрабатывать технологические карты возделывания плодовых культур на ос-

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
технологий для организации рабочих процессов (ПК-1 /ПК-1.9)	танных технологий для организации рабочих процессов / **Отсутствие навыков**	довых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов	вых культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов	нове разработанных технологий для организации рабочих процессов
I этап **Знать** организацию и планирование производства готовой винодельческой продукции (ПК-2 /ПК-2.1)	**Фрагментарные знания** организации и планирование производства готовой винодельческой продукции **/Отсутствие знаний**	**Неполные знания** организации и планирование производства готовой винодельческой продукции	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** организации и планирование производства готовой винодельческой продукции	**Сформированные и систематические знания** организации и планирование производства готовой винодельческой продукции
II этап **Уметь** организовывать и планировать производство готовой винодельческой продукции (ПК-2 /ПК-2.1)	**Фрагментарное умение** организовывать и планировать производство готовой винодельческой продукции / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** организовывать и планировать производство готовой винодельческой продукции	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** организовывать и планировать производство готовой винодельческой продукции	**Успешное и систематическое умение** организовывать и планировать производство готовой винодельческой продукции
III этап **Владеть навыками** разрабатывать план производства готовой винодельческой продукции (ПК-2 /ПК-2.1)	**Фрагментарное применение навыков** разрабатывать план производства готовой винодельческой продукции / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** разрабатывать план производства готовой винодельческой продукции	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** разрабатывать план производства готовой винодельческой продукции	**Успешное и систематическое применение навыков** разрабатывать план производства готовой винодельческой продукции
I этап **Знать** технологические процессы по всем этапам производства винодельческой продукции (ПК-2 /ПК-2.2)	**Фрагментарные знания** технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции **/Отсутствие знаний**	**Неполные знания** технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции	**Сформированные и систематические знания** технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции
II этап **Уметь** осу-	**Фрагментарное умение**	**В целом успешное, но**	**В целом успешное, но содержа-**	**Успешное и систематиче-**

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
ществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции (ПК-2 /ПК-2.2)	осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции / **Отсутствие умений**	**не систематическое умение** осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции	**щее отдельные пробелы умение** осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции	**ское умение** осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции
III этап **Владеть навыками** контроля технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции (ПК-2 /ПК-2.2)	**Фрагментарное применение навыков** контроля технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** контроля технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** контроля технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции	**Успешное и систематическое применение навыков** контроля технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции
I этап **Знать** оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции (ПК-2 /ПК-2.3)	**Фрагментарные знания** оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции **/Отсутствие знаний**	**Неполные знания** оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции	**Сформированные и систематические знания** оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции
II этап **Уметь** осуществлять оценку качества и безопасность готовой винодельческой продукции (ПК-2 /ПК-2.3)	**Фрагментарное умение** осуществлять оценку качества и безопасность готовой винодельческой продукции / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** осуществлять оценку качества и безопасность готовой винодельческой продукции	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** осуществлять оценку качества и безопасность готовой винодельческой продукции	**Успешное и систематическое умение** осуществлять оценку качества и безопасность готовой винодельческой продукции
III этап **Владеть навыками** разработки оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции (ПК-2	**Фрагментарное применение навыков** разрабатывать оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** разрабатывать оценки качества и безопасности	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** разрабатывать оценки качества и безопас-	**Успешное и систематическое применение навыков** разрабатывать оценки качества и безопасности готовой винодельче-

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
/ПК-2.3)	**/ Отсутствие навыков**	готовой винодельческой продукции	ности готовой винодельческой продукции	ской продукции

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Вопросы для обсуждения:

1. Выбор участка под виноградник. Предпосадочная обработка почвы. Значение, время и способы производства плантажа.
2. Материалы, используемые для установки опор на виноградниках и их подготовка к установке.
3. Требования, предъявляемые при выборе участка под виноградник и мероприятия по подготовке участка к закладке виноградника.
4. Организация территории промышленного виноградника (кварталы, клетки, дорожная сеть, лесные полосы и т.д.
5. Обоснование схем посадки и площади питания кустов. Разбивка участка под закладку нового виноградника.
6. Принципы подбора сортов для создания промышленных виноградников.
7. Подготовка посадочного материала к посадке виноградника. Сроки, глубина и техника посадки виноградника. Уход за молодыми насаждениями.
8. Системы ведения кустов и их характеристика.
9. Разбивка участка и техника установки одноплоскостной вертикальной шпалеры на виноградниках укрывной и неукрывной зон возделывания.
10. Оптимальные сроки обрезки кустов в различных районах виноградарства.
11. Методика определения гибели зимующих глазков.
12. Классификация форм кустов и принципы их подбора.
13. Методы подавления полярности виноградной лозы при обрезке и подвязке кустов.
14. Влияния нагрузки кустов глазками, побегами и урожаем на рост, плодоношение и качество винограда
15. Методы определения оптимальной нагрузки виноградных кустов при обрезке.
16. Правила обрезки винограда, оптимальные сроки обрезки кустов в различных районах виноградарства. Инструменты, используемые для обрезки.
17. Длина обрезки плодовых побегов и ее влияние на урожай и качество винограда.
18. Методика определения длины обрезки плодовых побегов.
19. Требования, предъявляемые к формированию кустов в зонах укрывного виноградарства. Выведение и обрезка односторонней веерной формы кустов.
20. Характеристика, выведение и обрезка многорукавной бесштамбовой веерной формы кустов.
21. Характеристика, выведение и обрезка односторонней длиннорукавной формировки.
22. Характеристика, выведение и обрезка веерной формировки с наклонным подвойным штамбом.
23. Характеристика, выведение и обрезка малой чашевидной формы куста и двуплечего Гюйо
24. Ведущие столовые сорта винограда РФ Ведущие технические сорта винограда, используемые для приготовления вин различного типа.

25. Классификация винодельческой продукции, принятая в РФ.
26. Химический состав винограда.
27. Органолептическая характеристика виноградных вин.
28. Система оценки вин.
29. Винодельческие районы России
30. Влияние сортовых особенностей винограда, климатических и почвенных условий произрастания виноградной лозы на качество винограда, используемого для производства различных типов вин и коньяков.
31. Сортировка винограда перед подачей на переработку. Виды сортировки.
32. Типовые технологические схемы переработки винограда.
33. Способы проведения брожения сусла.
34. Контроль и регулирование спиртового брожения.
35. Обработка виноматериалов по типовым технологическим схемам.

Задания для подготовки к зачету

ОПК-4/ОПК-4.3

Знать современные технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности

1. Какие современные отечественные технологии производства посадочного материала, закладки и ухода за виноградниками, сбора, товарной обработки, упаковки и транспортировки урожая столовых и технических сортов винограда вы знаете.
2. Какие зарубежные технологии производства посадочного материала, закладки и ухода за виноградниками, сбора, товарной обработки, упаковки и транспортировки урожая столовых и технических сортов винограда вы знаете.

Уметь подбирать современные технологии производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности

1.Применять технологии производства посадочного материала виноградных растений различных сортов.

2. Применять технологии закладки и ухода за виноградниками различных сортов

3. Применять технологии сбора, товарной обработки, упаковки и транспортировки урожая столовых и технических сортов винограда

Навык применения современных технологий производства посадочного материала, закладки, возделывания, хранения и первичной переработки винограда в профессиональной деятельности

1. Применение перспективных экологически безопасных технологий производства качественной, конкурентоспособной продукции виноградарства
2. Применение перспективных энергоресурсосберегающих технологий производства качественной, конкурентоспособной продукции виноградарства

ПК-1.3

Знать сорта сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия

1. Знать перспективные сортов плодовых культур для конкретных условий региона и

уровня интенсификации земледелия

Уметь определять сорта основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия

1. Определять сорта основных пород плодовых культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия

Навык обосновывания и использовать севообороты, системы содержания почвы в садоводстве, применять средства защиты от сорной растительности в насаждениях и посевах садовых культур

1. использовать севообороты, системы содержания почвы в садах, применять средства защиты от сорной растительности в садах

2 использовать севообороты, системы содержания почвы в ягодниках, применять средства защиты от сорной растительности в ягодниках

ПК-1.9

Знать технологии производства плодовых, культур в открытом и защищенном грунте

1. Технологии выращивания семечковых культур в садах интенсивного типа
2. Технология выращивания земляники в защищенном грунте

Уметь реализовывать технологии производства плодовых, культур в открытом и защищенном грунте

1.Использовать технологии выращивания семечковых культур в садах интенсивного типа

2 Использовать технологии выращивания земляники в защищенном грунте

Навык реализации технологий производства плодовых культур в открытом и защищенном грунте

1. Применять технологии выращивания косточковых культур в садах интенсивного типа

2 Применять технологии производства смородины

ПК-2.1

Знать организацию и планирование производства готовой винодельческой продукции

.1. На какие фракции можно разделить сусло

Уметь организовывать и планировать производство готовой винодельческой продукции

1. Разделять сусло на фракции

Навык разработки плана производства готовой винодельческой продукции

1. Применять технологию разделения сусло на фракции

ПК-2.2

Знать технологические процессы по всем этапам производства винодельческой продукции

1. Технологические схемы приготовления красных натуральных вин и сухих виноматериалов для красных игристых вин

Уметь осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции

1. Использовать технологические схемы приготовления красных натуральных вин и сухих виноматериалов для красных игристых вин

Навык контроля технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции

1. Применять технологические схемы приготовления красных натуральных вин и сухих виноматериалов для красных игристых вин

ПК-2.3

Знать оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции

1. Методы анализа качества винодельческой продукции

Уметь осуществлять оценку качества и безопасность готовой винодельческой продукции

1.Использовать методы анализа качества винодельческой продукции

Навык разработки оценки качества и безопасности готовой винодельческой продукции

1. Применять методы анализа качества винодельческой продукции

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

ОПК-4.3 Обосновывает и реализует современные технологии возделывания, хранения и первичной переработки винограда

Задания закрытого типа:

1.Установите соответствие между сортами винограда и цветом ягод:

1) Алиготе
2) Бастардо
3) Азалия
а) розовый
б) белый
в) черный

Правильный ответ:1-б, 2-в, 3-а

2.Установите соответствие между сортами винограда и направлением их использования:

1) Аркадия
2) Кристалл
3) Фиолетовый ранний
а) столовый
б***)*** универсальный
в) технический

Правильный ответ: 1-а, 2-в, 3-б

3. Какие органические кислоты имеются в ягодах винограда?

а) винная
б) уксусная
в) яблочная

Правильный ответ: а, в.

4.Расположите фазы вегетации винограда в порядке их временного наступления

а) листопад
б) сокодвижение
в) рост ягод
г) созревание урожая

Правильный ответ: б, в, г, а

5. Милдью относится к:
а) сложным заболеваниям
б) грибковым заболеваниям
в) опасным вредителям
Правильный ответ: б

Задания открытого типа:

1.Онтогенез виноградного растения делится на _____ этапа
Правильный ответ: 4

2. 3-я фаза вегетации виноградных растений называется _____
Правильный ответ: цветение

3. Бианка относится к _____ сорту винограда
Правильный ответ: техническому

4. Влажность воздуха на уровне ____ % является наилучшей для роста и развития винограда
Правильный ответ: 70-80

5. В виноградарстве при проведении короткой обрезки лоз оставляют _____глазка
Правильный ответ: 1-3

6. Индивидуальное развитие от зарождения до гибели носит название:
Правильный ответ: онтогенез

7. Возрастной этап винограда, в котором появляются первые листья и начинается интенсивный рост побегов называется _____
Правильный ответ: ювенильный

8. Заготовка подвойной лозы винограда производится в _____время года
Правильный ответ: осеннее

9. Семейство Виноградовых включает в себя _____ видов
Правильный ответ: 968

10. Филлоксера относится к _____ виноградных растений
Правильный ответ: вредителям

11. Часть многолетнего стебля виноградного куста от поверхности почвы до первого ответвления называется: _____
Правильный ответ: штамб

12. Побег у винограда на плодовом звене, который обрезается коротко носит название сучок _____
Правильный ответ: замещения

13. Корневая система саженца винограда является _____
Правильный ответ: мочковатой

14. Саперави, Пино нуар, Каберне по цвету ягод относятся к _____сортам винограда

Правильный ответ: синим

15. Обрезка верхних частей зеленых побегов называется _____
Правильный ответ: чеканка

ПК-1 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства
ПК-1.3 Выбирает сорта сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия

Задания закрытого типа:

1.Установите соответствие между сортами винограда и цветом ягод:
1) Шардоне
2) Изабелла
3) Лидия
а) розовый
б) белый
в) черный
Правильный ответ:1-б, 2-в, 3-а

2.Установите соответствие между сортами винограда и направлением их использования:
1) Тайфи
2) Шардоне
3) Лидия
а) столовый
б) универсальный
в) технический
Правильный ответ: 1-а, 2-в, 3-б

3. Какие органические кислоты имеются в ягодах винограда?
а) винная
б) молочная
в) яблочная
Правильный ответ: а, в.

4.Расположите фазы вегетации винограда в порядке их временного наступления
а) цветение
б) сокодвижение
в) рост ягод
г) созревание урожая
Правильный ответ: б, а, в, г

5. Милдью относится к:
а) сложным заболеваниям
б) грибковым заболеваниям
в) опасным вредителям
Правильный ответ: б

Задания открытого типа:

1.Онтогенез виноградного растения делится на _____ этапа
Правильный ответ: 4

2. 3-я фаза вегетации виноградных растений называется _____
Правильный ответ: цветение

3. Бианка относится к _____ сорту винограда
Правильный ответ: техническому

4. Влажность воздуха на уровне ____ % является наилучшей для роста и развития винограда
Правильный ответ: 70-80

5. В виноградарстве при проведении короткой обрезки лоз оставляют _____глазка
Правильный ответ: 1-3

6. Индивидуальное развитие от зарождения до гибели носит название:
Правильный ответ: онтогенез

7. Возрастной этап винограда, в котором появляются первые листья и начинается интенсивный рост побегов называется _____
Правильный ответ: ювенильный

8. Заготовка подвойной лозы винограда производится в _____время года
Правильный ответ: осеннее

9. Семейство Виноградовых включает в себя _____ видов
Правильный ответ: 968

10. Филлоксера относится к _____ виноградных растений
Правильный ответ: вредителям
11. Часть многолетнего стебля виноградного куста от поверхности почвы до первого ответвления называется: _____
Правильный ответ: штамб

12. Побег у винограда на плодовом звене, который обрезается коротко носит название сучок _____
Правильный ответ: замещения

13. Корневая система саженца винограда является _____
Правильный ответ: мочковатой

14. Саперави, Пино нуар, Каберне по цвету ягод относятся к _____ сортам винограда
Правильный ответ: синим

15. Обрезка верхних частей зеленых побегов называется _____
Правильный ответ: чеканка

ПК-1.9 Готовит технологические карты возделывания сельскохозяйственных культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов

Задания закрытого типа:

1. Сколько родов по современной ботанической классификации объединяет семейство Виноградовых:
а) 27
б) 5
в) 14
Правильный ответ: в

2.Установите соответствие между сортами винограда и размером ягод:
1) Агат Донской
2) Денисовский
3) Кеша
а) крупная
б) средняя
в) мелкая
Правильный ответ: 1-а, 2-в, 3-б

3. К сортам раннего срока созревания относятся?
а) Фетяска белая
б) Пино гри
в) Ркацители
Правильный ответ: а, б.

4.Расположите фазы покоя винограда в порядке их временного наступления
а) органический (глубокий)
б) условный (предварительный)
в) зимний (вынужденный)
Правильный ответ: б, а, в

5. В какой зоне виноградарства рекомендуется применение формы «Магарач-Ильчер»?
а) в зоне неукрывного виноградарства
б) в зоне полуукрывного виноградарства
в) в зоне укрывного виноградарства
Правильный ответ: в

Задания открытого типа:

1. Оптимальной площадь клетки в квартале виноградника принято считать __ га
Правильный ответ: 5

2. Среднее количество соцветий или гроздей на один плодоносный побег называется коэффициент _____
Правильный ответ: плодоносности

3. Род Vitis объединяет в себе____ видов
Правильный ответ: 70

4. В первой фазе вегетации у виноградного растения после обрезки происходит истекание _____ на срезах лоз
Правильный ответ: пасоки

5. В виноградарстве принято выделять _____ типа обрезки
Правильный ответ: 4

6. Обломка относится к основной операции с _____ частями куста винограда
Правильный ответ: зелеными

7. При температуре почвы _____ ^{0}С повреждаются корни сортов европейско-азиатского вида?
Правильный ответ: -5…-7

8. Во второй фазе вегетации происходит активный рост _____виноградa
Правильный ответ: побегов

9. Полив для создания запасов влаги в почве, проводится ранней весной или поздней осенью называется _____ поливом
Правильный ответ: влагозарядковым

10. Способ ремонта виноградника кустом называется _____
Правильный ответ: катавлак

11. Наиболее распространенной формой куста в маточнике подвойных лоз является _____
Правильный ответ: короткорукавная

12. Удаление поверхностных корней у кустов винограда называется _____
Правильный ответ: катаровка

13. Вид винограда V. Labrusca по происхождению относится к _____ группе
Правильный ответ: американской

14. Среднее количество соцветий или гроздей, приходящееся на один развившийся побег называется коэффициентом_____
Правильный ответ: плодоношения
15. Элемент куста после обрезки, включающий в себя лозу плодоношения и сучек замещения, который всегда расположен ниже лозы плодоношения называется плодовое _____
Правильный ответ: звено

ПК-2 Способен организовать и контролировать технологические операции производства винодельческой продукции
ПК-2.1 Способен организовывать и планировать производство готовой винодельческой продукции.

Задания закрытого типа:

1.Установите соответствие между видом вина и содержанием сахара в них (г/л):
1) сухие
2) полусладкие
3) десертные
а) не более 3,0
б**)** 140-200
в) 30-55
Правильный ответ: 1-а, 2-в, 3-б

2.Установите соответствие между сортами винограда и цветом ягод:
1) Гала
2) Рошфор
3) Аркадия

а) красный
б) белый
в) черный
Правильный ответ:1-в, 2-в, 3-а

3. Какие из указанных сортов винограда относятся к «шампанской группе»?
а) Пино фран
б) Бастардо
в) Рислинг
Правильный ответ: а, в.

4. Расположите этапы производства вина в хронологическом порядке
а) сбор урожая
б) выдержка
в) измельчение ягод
г) брожение сусла
Правильный ответ: а, в, г, б

5. Укажите критические периоды водопотребления винограда:
а) начало сокодвижения, плач
б) распускание почек, рост побегов
в) цветение
Правильный ответ: а

Задания открытого типа:

1. _____ - это скелет грозди, состоящий из ножки соцветия и ее оси со всеми разветвлениями
Правильный ответ: гребень

2. Наилучшей считается влажность воздуха для роста и развития винограда на уровне ____ %
Правильный ответ: 70-80

3. Способность сортов винограда приспосабливаться к разнообразным почвенно-климатическим, погодным и агротехническим условиям называется _____
Правильный ответ: пластичность

4. Кристалл по направлению использования относится к _____ сорту
Правильный ответ: техническому

5. Восторг по направлению использования относится к _____ сорту
Правильный ответ: столовому

6. _____ - соединение всех ароматов вина в один устойчивый запах
Правильный ответ: букет

7. Процесс преобразования сахара в спирт называется _____
Правильный ответ: брожение

8. Виннификация — это процесс создания _____ из винограда.
Правильный ответ: вина

9. Сок, полученный из ягод винограда, для производства вина называется _____
Правильный ответ: сусло

10. Виноградное сусло — сок винограда, получаемый в результате _____
Правильный ответ: отжима

11. _____ - проба вин профессионалами (кавистом, сомелье, дегустатором).
Правильный ответ: дегустация

12. Процесс смешивания вин различных сортов называется _____
Правильный ответ: купажирование

13. _____ вино — вина с содержанием сахара 18 грамм на 1 литр.
Правильный ответ: полусухое

14. Прибор, с помощью которого проводят определение удельного веса виноградного сока и вина называется ____
Правильный ответ: ареометр

15. _____ вина — вина, производимые без диоксида углерода.
Правильный ответ: тихие

ПК-2.2 Способен осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства винодельческой продукции

Задания закрытого типа:

1.Установите соответствие между препаратом и его функциональным назначением:
1) Скор
2) Би-58
3) Азофоска
а) удобрение
б) фунгицид
в) инсектицид
Правильный ответ:1-б, 2-в, 3-а

2. Установите соответствие между препаратом и временем их использования:
1) Хорус
2) Медный купорос
3) Фольпан/Топаз
а) рост побегов
б) после съема урожая
в) уход снега, открытие кустов
Правильный ответ: 1-а, 2-в, 3-б

3. Какие препараты используются для обработки винограда до начала цветения?
а) винная
б) молочная
в) яблочная
Правильный ответ: а, в.

4. Расположите фазы вегетации винограда в хронологическом порядке
а) листопад
б) рост ягод
в) сокодвижение
г) созревание урожая

Правильный ответ: в, б, г, а

5. Марочные коньяки изготовляют из коньячных спиртов со сроком выдержки
а) больше 6 лет
б) больше 4 лет
в) больше 15 лет
Правильный ответ: а

Задания открытого типа:

1. _____ - процесс насыщения вина кислородом воздуха, производится преимущественно для того, чтобы смягчить вкус вина и сделать его более приятным и легким для питья
Правильный ответ: аэрация

2._____ - деревянный резервуар, почти всегда изготовленный из дуба (в редких случаях — из ореха, акации, черешни и других пород дерева), в котором происходит старение и формирование вкуса вина, обогащение его веществами, экстрагируемыми из деревянной клепки
Правильный ответ: бочка

3. Брожение / Ферментация (англ. — fermentation) — процесс превращения содержащегося в винограде _____ в спирт
Правильный ответ: сахара

4. _____ — очень сухое вино, содержащее не более 2 граммов сахара на литр. Этот термин, как правило, применяют в отношении игристых вин
Правильный ответ: брют

5. _____ — совокупность всех компонентов, составляющих аромат вина
Правильный ответ: букет

6. Винный _____ — калиевая соль винной кислоты, кристаллический твердый осадок, выпадающий при производстве вина при спиртовом брожении, выдержке и обработке
Правильный ответ: камень

7. _____ — в виноградарстве - сорта винограда, полученные путем скрещивания различных сортов, а в некоторых случаях и видов винограда
Правильный ответ: гибриды

8. _____ — часть виноградной лозы между плодоносящим побегом и ягодой
Правильный ответ: гребни

9. _____ вино — вино, содержащее более 45 грамм сахара на литр
Правильный ответ: десертное

10. Сорта винограда, которые появились природным путем в определенной местности и, как правило, культивируются у себя на родине, называются _____
Правильный ответ: автохтонными

11. Помимо белого и красного вина существует розовое вино, которое изобрели во _____ (название страны)
Правильный ответ: Франции

12. _____ — твердые части винограда - шкурки, косточки, фрагменты мякоти и гребней, остающиеся после отжима вина
Правильный ответ: жмых

13. _____ — проволочная уздечка, которая удерживает пробку игристых и шипучих вин
Правильный ответ: мюзле

14. _____ — процесс контакта с кислородом, который присущ каждому вину
Правильный ответ: обрезки

15. Белое крепленое вино, которое производят из различных сортов белого винограда_____
Правильный ответ: херес

ПК-2.3 Способен оценить качество и безопасность готовой винодельческой продукции
Задания закрытого типа:

1.Установите соответствие между сортами винограда и цветом ягод:
1) Гала
2) Рошфор
3) Аркадия
а) красный
б) белый
в) черный
Правильный ответ:1-в, 2-в, 3-а

2.Установите соответствие между названием вина и страной производства:
1) Шампанское
2) Кава
3) Просекко
а) Италия
б) Франция
в) Испания
Правильный ответ:1-б, 2-в, 3-а

3. По продолжительности выдержки и качеству вина подразделяются на:
а) марочные
б) шипучие
в) ординарные
Правильный ответ: а, в.

4. Расположите вино по мере увеличения сахара в гр на 1 литр
а) полусухое
б) полусладкое
в) сладкое
Правильный ответ: а, б, в

5. Крепость марочных коньяков составляет:
а) от 35 до 45 о.%
б) от 42 до 50 о.%
в) от 40 до 57 о.%
Правильный ответ: в

Задания открытого типа:

1. _____ - соединение двух и более вин для улучшения качества вина
Правильный ответ: смешивание

2._____ вино (англ., фр. — varietal wine, monocépage) — согласно стандартам, вино, которое, по крайней мере, на 85% произведено из винограда, сорт которого может быть указан на этикетке
Правильный ответ: сортовое

3. _____ вино (англ. — dry wine) — вино, содержащее менее 4 грамм сахара на литр, что означает, что основная часть сахара превратилась в алкоголь
Правильный ответ: сухое

4. _____ — горькая по вкусу кислота, содержащаяся в кожице и косточках винограда
Правильный ответ: танин

5. _____ — твердые части виноградных ягод, набирающие в процессе брожения углекислый газ и всплывающие на поверхность
Правильный ответ: шапка

6. Органолептическая оценка вина называется _____
Правильный ответ: дегустация

7. _____ — ощущение сухости, возникающее во рту, когда красное вино содержит значительное количество танинов
Правильный ответ: терпкость

8. Из какого винограда изготавливается розовое вино
Правильный ответ: красный

9. _____ - наука изучающая вина
Правильный ответ: энология

10. Антоцианы – это растворимые в воде пигменты, которые накапливаются в клетках винограда и придают им вину _____
Правильный ответ: цвет

11. Инструмент для виноделия, использующий удельный вес для измерения содержания сахара в виноградном соке
Правильный ответ: сахарометр

12. _____ серы — вещество, используемое в виноделии в качестве консерванта
Правильный ответ: диоксид

13. _____ — микроскопические одноклеточные грибы, ответственные за превращение сахаров в сусле в алкоголь
Правильный ответ: дрожжи

14. _____ — прибор, с помощью которого проводят определение удельного веса виноградного сока и вина
Правильный ответ: ареометр

15. _____ – тонкий слой воскового налета, покрывающий ягоды, листья и побеги винограда, предохраняющий их от механических повреждений, неблагоприятных метеорологических воздействий, испарения влаги и поражения микроорганизмами.
Правильный ответ: пруин

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 «Биологические и экологические основы культуры винограда»	ОПК-4 ПК-1 ПК-2	ОПК-4.3 ПК-1.3 ПК-1.9 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	**I этап** **II этап** **III этап**	Тестирование представление и защита доклада (реферата)	Сентябрь / № 4 занятие
Раздел 2 «Размножение винограда»	ОПК-4 ПК-1 ПК-2	ОПК-4.3 ПК-1.3 ПК-1.9 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	**I этап** **II этап** **III этап**	Тестирование представление и защита доклада (реферата)	Ноябрь / № 10 занятие
Раздел 3 «Обрезка и формирование винограда»	ОПК-4 ПК-1 ПК-2	ОПК-4.3 ПК-1.3 ПК-1.9	**I этап** **II этап** **III этап**	Тестирование представление и защита доклада (реферата)	Декабрь / № 14 занятие

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
		ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3			
Раздел 4 «Первичная переработка винограда»	ОПК-4 ПК-1 ПК-2	ОПК-4.3 ПК-1.3 ПК-1.9 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	**I этап** **II этап** **III этап**	Тестирование представление и защита доклада (реферата)	Декабрь / № 18 занятие

Устный опрос **–** наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство ***тестовой формы контроля*** – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформле-	Не использова-	Использованы	Использованы	Широко использо-

ние	ны информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	информационные технологии (PowerPoint). Не более2 ошибок в представляемой информации.	ваны информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с привидением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).

2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения, выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача заданий к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено» / «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

Порядок применения балльно-рейтинговой системы

2.1 Оценка качества учебной работы обучающегося в балльно-рейтинговой системе является кумулятивной (накопительной) и используется для управления образовательным процессом в Университете.

2.2 Балльно-рейтинговая система вводится по всем дисциплинам образовательных программ высшего образования – бакалавриата, магистратуры и специалитета по очной форме обучения.

2.3 Рейтинг обучающихся является индивидуальным кумулятивным (накопительным) показателем учебной работы обучающегося в баллах, набранных обучающимся в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации в процессе изучения дисциплин по отношению к максимально возможным результатам учебной работы среди обучающихся по направлению подготовки.

2.4 Итоговый рейтинг по дисциплине отражает качество освоения обучающимся учебного материала. Максимальная сумма баллов, которая может быть учтена в индивидуальном рейтинге обучающегося в семестре по каждой дисциплине, не может превышать 100 баллов.

2.5 Порядок начисления баллов доводится до сведения каждого обучающегося в начале изучения дисциплины.

2.6 В ходе изучения дисциплины предусматриваются текущий контроль успеваемости (далее – текущий контроль) и промежуточная аттестация обучающихся. Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин. Цель текущего контроля – оценка результатов работы обучающегося в семестре.

Промежуточная аттестация обучающихся (далее - промежуточная аттестация) представляет собой оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам.

Цель промежуточной аттестации – оценка качества освоения дисциплины обучающимися. Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра (два раза в год) и представляет собой оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине (т.е. итоговую оценку знаний, умений, навыков и опыта деятельности) в виде проведения экзамена, зачета, дифференцированного зачета (зачета с оценкой).

2.7 Максимальная сумма баллов (100 баллов), набираемая обучающимся по дисциплине включает две составляющие:

- первая составляющая - оценка регулярности, своевременности и качества выполнения обучающимся учебной работы по изучению дисциплины в течение периода изучения дисциплины (семестра, или нескольких семестров) (сумма - не более 85 баллов в семестр);
- вторая составляющая - оценка знаний обучающегося по результатам промежуточной аттестации (не более 15 баллов).

2.8 Общие баллы текущего контроля складываются из составляющих:

- посещаемость - обучающемуся, посетившему все занятия, начисляется максимально 20 баллов;
- выполнение заданий по дисциплине в течение семестра в соответствии рабочей программой дисциплины - обучающемуся, выполнившему в срок и с высоким качеством все требуемые задания, начисляется максимально 20 баллов;
- контрольные мероприятия – обучающемуся, выполнившему все контрольные мероприятия, в зависимости от качества выполнения начисляется максимально 25 баллов.

Количество баллов, за одно контрольное мероприятие должно принимать только целочисленное значение. Перечень контрольных мероприятий и критерии их оценки, распределение баллов по всем видам и формам текущего контроля регламентируются в рабочей программе дисциплины в разделе, содержащем оценочные материалы (фонд оценочных средств).

2.9 До проведения промежуточной аттестации преподаватель может в качестве поощрения начислить обучающемуся до 20 бонусных баллов за проявление академической активности в ходе изучения дисциплины, выполнение индивидуальных заданий, активное участие в групповой проектной работе, непосредственное участие в научно-исследовательской работе по тематике дисциплины, в том числе написании и публикации статей, участия в конференциях, конкурсах и т.п. Начисление бонусных баллов производится на последнем занятии по дисциплине.

2.10 Результаты текущего контроля, предоставления бонусных баллов, «добора баллов» в виде баллов (в виде целочисленного значения), заносится в форму ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся (Приложение 1), используемую в течение всего семестра.

2.11 Перевод баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» по экзаменационным дисциплинам, дифференцированным зачетам (зачетам с оценкой) производится по следующей шкале:

- «отлично» - от 80 до 100 баллов - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.
- «хорошо» - от 60 до 79 баллов - теоретическое содержание курса освоено полностью, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
- «удовлетворительно» - от 40 до 59 баллов - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

- «неудовлетворительно» - менее 40 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий.

2.12 Если в семестре предусмотрена сдача зачета, то по результатам работы в семестре обучающемуся выставляется:

- «зачтено» - более 40 баллов;
- «не зачтено» - менее 40 баллов.

2.13 Балльно-рейтинговая система предусматривает возможность прохождения промежуточной аттестации без сдачи экзаменов, зачетов, (дифференцированных зачетов) зачетов с оценкой. При этом обучающийся имеет право на прохождение промежуточной аттестации (в форме экзаменов, зачетов, дифференцированных зачетов (зачетов с оценкой)) и учет баллов в рейтинге по ее результатам. При проведении промежуточной аттестации преподаватель по согласованию с обучающимся имеет право выставлять оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачтено» по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре. В случае отказа обучающегося на выставление оценки по результатам текущего контроля, он имеет право сдавать промежуточную аттестацию, в форме, предусмотренной учебным планом образовательной программы. При этом к заработанным в течение семестра обучающимся баллам прибавляются баллы, полученные на экзамене, зачете, дифференцированном зачете (зачете с оценкой) и сумма баллов переводится в оценку.

2.14 Перечень и критерии оценки контрольных мероприятий, распределение баллов по всем видам и формам текущего контроля и промежуточной аттестации регламентируются в рабочей программе дисциплины.

2.15 Преподаватель ведет журнал текущего контроля успеваемости и посещаемости обучающихся (Приложение 2), своевременно доводит до сведения обучающихся информацию, содержащуюся в журнале и отражает ее ежемесячно в течение семестра в ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся, заполняя за прошедший период обучения разделы «посещаемость», «выполнение заданий», «контрольные мероприятия».

2.16 Для организации постоянного текущего контроля и управления учебным процессом в Университете преподаватели регулярно в течение семестра 1 раз в месяц (последний рабочий день месяца) передают в деканаты копии ведомостей текущего контроля успеваемости обучающихся и/или предоставляют их в электронном виде.

2.17 До проведения промежуточной аттестации всем обучающимся должна быть предоставлена возможность добора баллов с целью достижения порогового значения (40 баллов) или, при наличии документально подтвержденной уважительной причины пропусков занятий, повышения уровня оценки.

2.18 В период промежуточной аттестации преподаватель заполняет все разделы ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся на бумажном носителе за период обучения (семестр) по дисциплине, в том числе отражает в ней «бонусы», «добор баллов», результат промежуточной аттестации в виде баллов, итоговую сумму баллов, оценку «удовлетворительно», «хорошо», «отлично», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено».

2.19 Положительные оценки «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» заносятся преподавателем помимо ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся в ведомость промежуточной аттестации и в зачетную книжку. Неудовлетворительные оценки «неудовлетворительно» и «не зачтено» проставляются в ведомость промежуточной аттестации.

2.20 Обучающемуся, не явившемуся на промежуточную аттестацию по дисциплине, преподаватель в ведомость текущего контроля успеваемости обучающихся и в ведомость промежуточной аттестации записывает «не явился».

2.21 Ведомость текущего контроля успеваемости обучающихся и ведомость промежуточной аттестации сдаются преподавателем в деканат в день экзамена, зачёта, дифференцированного

зачета (зачета с оценкой) или на следующий день. Сдача не полностью заполненных ведомостей в деканат не допускается. Обучающимся ведомости на руки не выдаются.
2.22 После промежуточной аттестации оригиналы ведомостей текущего контроля успеваемости обучающихся передаются для хранения в деканат, копии хранятся на кафедре.
2.23 Деканат на основе баллов, отраженных в ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся, формирует рейтинг обучающихся в конце каждого семестра.
Данный рейтинг обучающегося может быть использован при формировании рейтинга социальной активности обучающегося в соответствии с Положением о рейтинге социальной активности студентов ФГБОУ ВО Донского ГАУ.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Кумпан, В. Н. Виноградарство: практикум : учебное пособие / В. Н. Кумпан, А. П. Клинг, Н. А. Прохорова. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 88 с. — ISBN 978-5-89764-985-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/197769. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/197769
Майбородин, С.В. Питомниководство: Виноградный питомник : учебное пособие / С.В. Майбородин ; Донской ГАУ. - Персиановский : Донской ГАУ, 2021. - 71 с. - URL: http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&id=35410&idb=3. - Текст : электронный.	http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&id=35410&idb=3
Практикум по питомниководству садовых культур : учебное пособие для вузов / Н. П. Кривко, В. В. Чулков, В. В. Огнев, В. К. Мухортова ; под редакцией Н. П. Кривко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 288 с. — ISBN 978-5-507-52716-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/457484. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/457484
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Лактионов, К. С. Частное плодоводство. Виноград : учебное пособие для вузов / К. С. Лактионов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 84 с. — ISBN 978-5-507-47513-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385070. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/385070
Закладка виноградника и уход за ним : методические указания / составитель Е. Н. Габибова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134355. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/134355
Чулков, В. В. Обрезка и нагрузка маточных кустов	https://e.lanbook.com/book/108217

винограда : научно-методическое пособие / В. В. Чулков, В. К. Мухортова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 36 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/108217. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Магомедов, М. Г. Виноград: основы технологии хранения : учебное пособие / М. Г. Магомедов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1600-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211976. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211976

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 5.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент– 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каж-

дый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

Работа с ***научной литературой*** также является важной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к практическим занятиям и зачету.

Научные статьи и монографии по учебной дисциплине можно найти в **ЭБС «Лань» (**www.e.lanbook.com**); Университетская библиотека ONLINE (**http://biblioclub.ru**);** в научной электронной библиотеке **eLIBRARY.RU** (https://elibrary.ru/), в электронной **Библиотеке диссертаций и авторефератов России** (http://www.dslib.net/).

8. КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Windows 10 Home Get Genuine
OpenOffice Свободно распространяемое ПО
MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA
Yandex Browser
7-zip
Zoom
Unreal commander
Adobe acrobat reader
Лаборатория ММИС «Планы»
Dr. Web
Windows 8.1
Office Standard 2013
Skype
Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент)

Перечень профессиональных баз данных

1. 1. http://opendata.mcx.ru/opendata/ - ОТКРЫТЫЕ ДАННЫЕ, ПОДГОТОВЛЕНЫ С ПОМОЩЬЮ АВТОМАТИЗИРОВАННОЙ ИНФОРМАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ РЕЕСТРОВ, РЕГИСТРОВ И НОРМАТИВНО-СПРАВОЧНОЙ ИНФОРМАЦИИ МСХ РФ
2. http://www.garant.ru/
3. https://gossort.com/
4. БД «AGROS» режим доступа: http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R
5. БД «AGRO» режим доступа https://agro.ru/
6. БД «Почвенно-географическая база данных России» режим доступа https://soil-db.ru/

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ	http://www.mcx.ru/
Министерство образования и науки РФ	http://xn--80abucjiibhv9a.xn--p1ai/
Официальный портал правительства Ростовской области.	http://www.donland.ru
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов	http://fcior.edu.ru/
ООО "Издательство Агрорус" (Группа компаний «iArt»)	http://www.agroxxi.ru/
Единое окно доступа к информационным ресурсам	http://window.edu.ru/catalog/
Мировая цифровая библиотека	http://www.wdl.org/ru/
Электронная библиотека Российской государственной библиотеки (РГБ)	http://elibrary.rsl.ru
ЭБС «IPRbooks»	http://www.iprbookshop.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru/defaultx.asp
Президентская библиотека имени Б.Н. Ельцина	http://www.prlib.ru/Lib/pages/catalog.aspx
Европейская цифровая библиотека. Europeana	http://www.europeana.eu/portal/
Российская национальная библиотека	http://primo.nlr.ru/
Научная библиотека МГУ	http://nbmgu.ru/
Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов	http://school-collection.edu.ru/
Нормативно-методические рекомендации по растениеводству МСХиП Ростовской области	http://www.don-agro.ru/index.php?id=90
Зональные системы земледелия Ростовской области (на период 2013-2020 гг.) [Электронный ресурс]: в 3-х ч. Ч.1, 2, 3 / Министерство сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области. – Ростов н/Д, 2012.	http://don-agro.ru/FILES /2020/ZONSYSZEM/Sistema_zemled_do_2020_1.docx http://don-agro.ru/FILES /2020/ZONSYSZEM/Sistema_zemled_do_2020_2.docx http://don-agro.ru/FILES /2020/ZONSYSZEM/Sistema_zemled_do_2020_3.docx

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебные аудитории для проведения учебных занятий - оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещение для самостоятельной работы – оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Организации.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
Аудитория № 89 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения	346493, Ростовская

курсовых работ) групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая (1), трибуна (1), шкаф (1)). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной), экран, проектор (1); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам - плакаты, стенды, набор снопов с/х растений (4); макет плодового дерева (1). Windows XP Home Счет № 1796 от 24.05.2007 ОООфирма «МагНет» Edition Russian (OEM); OpenOffice Свободно распространяемое ПО лицензия Apache License 2.0, LGPL 2; LibreOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия MozillaPublicLicense; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; ; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»	область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27
Аудитория № 86 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая (1), стеллаж для выращивания рассады с подсветкой (6)). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук (переносной), телевизор (1); специализированное учебное оборудование - оборудование и инструменты (секаторы прививочные, ножи, пилы); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам -плакаты, макеты ландшафтных композиций (5). Windows XP Home Счет № 1796 от 24.05.2007 ОООфирма «МагНет» Edition Russian (OEM); OpenOffice Свободно распространяемое ПО лицензия Apache License 2.0, LGPL 2; LibreOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия MozillaPublicLicense; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; ; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент – фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27