

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

ФАКУЛЬТЕТ ПЛОДООВОЩЕВОДСТВА И ВИНОГРАДАРСТВА

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета плодовоовощеводства
и виноградарства,
доцент М.А. Осипов
«12» апреля 2022 г.



Рабочая программа дисциплины
«История виноградарства и виноделия»

Направление подготовки
35.03.05 Садоводство

Направленность подготовки
«Декоративное садоводство, плодовоовощеводство, виноградарство и виноделие»

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Форма обучения
Очная, заочная

Краснодар
2022

Рабочая программа дисциплины «Биология винограда» разработана на основе ФГОС ВО 35.03.05 Садоводство, утвержденном приказом Министерства образования РФ от 1 августа 2017 г., № 737.

Авторы:

Зав. кафедрой
виноградарства, канд. с.-х.
наук, доцент ВАК

П.П. Радчевский

Доцент ВАК, канд. с.-х. наук

Д.М. Козаченко

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры виноградарства от «4» апреля 2022 г, протокол № 8

Заведующий кафедрой
канд. с.-х. наук, доцент

П.П. Радчевский

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета плодовоовощеводства и виноградарства от «12» апреля 2022 г. протокол № 9.

Председатель
методической комиссии

докт. с. – х наук, профессор

С.С Чумаков

Руководитель
основной
профессиональной
образовательной
программы
канд. с. – х. наук, доцент

Л.Г. Рязанова

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «История виноградарства и виноделия» является формирование у студентов комплекса исторических знаний по виноградарству и виноделию как научной дисциплине и отрасли сельского хозяйства в России, в странах дальнего и ближнего зарубежья, при различных общественно-исторических формациях

Задачи:

- реализация требований, установленных в Государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования к подготовке специалистов по виноградарству и виноделию;
- приобретение знаний об этапах исторического развития виноградарства и виноделия, в мире, Российской Федерации и в крае, а также этапах зарождения научных основ этих дисциплин и отраслей народного хозяйства;
- приобретение знаний о достижениях ученых виноградарей, виноделов и практиков на Кубани, в России и за рубежом;
- знакомство с историческими событиями в области виноградарства и виноделия в мире, России и в крае;
- приобретение представления о приоритетных направлениях в исследованиях различных научных учреждений по виноградарству и виноделию в России, на Кубани и за рубежом.

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

В результате изучения дисциплины «История виноградарства и виноделия» обучающийся должен получить знания и навыки для успешного освоения следующих трудовых функций и выполнения следующих трудовых действий:

Профессиональный стандарт	Трудовая функция (код В/01.6)	Трудовые действия
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.		

Агронома от 20 сентября 2021 г. № 644 н	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснование выбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия; – Разработка рациональных систем обработки почвы в севооборотах с учетом почвенно-климатических условий и рельефа территории для создания оптимальных условий для роста и развития сельскохозяйственных культур и сохранения плодородия почвы; – Разработка технологии посева (посадки) сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей и почвенно-климатических условий; – Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая; – Общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур
-----------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«История винограда и виноделия» является дисциплиной обязательной части ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 35.03.05 Садоводство, направленность «Декоративное садоводство, плодовоовощеводство, виноградарство и виноделие».

4 Объем дисциплины (108 часов, 3 зачетных единиц)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
Контактная работа	67	—
в том числе: — аудиторная по видам учебных занятий	66	—

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
– лекции	34	–
– лабораторные (семинарские занятия)	32	–
— внеаудиторная		–
— зачет	1	–
— экзамен	–	–
— защита курсовых работ (проектов)	–	–
Самостоятельная работа в том числе:	41	–
— курсовая работа (проект)		–
— прочие виды самостоятельной работы		–
Итого по дисциплине	108	–
в том числе в форме практической подготовки	4	–

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса обучающиеся сдают зачет.

Дисциплина изучается на 1 курсе, в 2 семестре по учебному плану очной формы обучения.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки*	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа
1	Народно-хозяйственное значение виноградарства. Питательная ценность и лечебные свойства винограда. Ампелотерапия. Направления использования винограда: столовый виноград,	УК-1	2	2		2		3

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				
				Лек ции	в том числе в форме практи ческой подгот овки*	Лаб орат орн ые зая ния	в том числе в форм е практ ическ ой подго товки	Само стоят ельна я работ а
	производство соков, консервированной продукции, сушеного винограда и виноматериалов.							
2	Зарождение и развитие виноградарства в различных странах мира. Знакомство древнего человека с виноградным растением и введение его в культуру. Виноградарство и виноделие в античные времена: Древний Египет, Древняя Греция, Древний Рим и других стран Европы и Азии. Влияние римских завоевателей на распространение виноградарства в Западной и Южной Европе. Возникновение и развитие виноградарства в	УК-1	2	4		2		3
3	Филлоксерная проблема и пути её решения. Понятие о филлоксере. Появление филлоксеры в Европе и последствия, связанные с этим. Влияние филлоксерной проблемы на возникновение и развитие государственной службы карантина, ампелографии, вирусологии и т.д. Появление и распространение филлоксеры в России и Советском Союзе.	УК-1	2	2		2		3
4	Виноградарство и виноделие Российской Федерации. Географическое положение,	УК-1	2	4		2		3

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				
				Лек ции	в том числе в форме практи ческой подгот овки*	Лаб орат орн ые зая ния	в том числе в форм е практ ическ ой подго товки	Само стоят ельна я работ а
	<p>рельеф, почвенно-климатические условия основных виноградных районов РФ. Краткая история возникновения и развития виноградарства. Динамика площадей виноградников и валовых сборов винограда с 1914 по 2002 годы. Состояние виноградарства и виноделия в годы максимального расцвета отрасли (90-е годы).</p> <p>Причины упадка отрасли после принятия «Указа о борьбе с пьянством и алкоголизмом» (1985 г.). Состояние виноградарства РФ в настоящее время.</p>							
5	<p>История возникновения и развития виноградарства и виноделия на Кубани. Влияние греческих поселений на возникновение и развитие виноградарства Северного Причерноморья и Южного Приазовья. Абхазско-адыгейская культура винограда и виноделия. Заселение Кубани русско-украинским населением - новый этап в развитии виноградарства и виноделия края. Винодельческие имена «Абрау-Дюрсо» и Мысхако и их воздействие на развитие виноградарства и виноделия Кубани. Развитие промышленного виноградарства в конце 19 – начале 20 веков.</p>	УК-1	2	2		2		3

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				
				Лек ции	в том числе в форме практи ческой подгот овки*	Лаб орат орн ые зая ния	в том числе в форм е практ ическ ой подго товки	Само- стоят ельна я работ а
6	Виноградарство и виноделие Краснодарского края в настоящее время и перспективы его Развития.	УК-1	2	2		6		3
7	Виноградарство Франции.	УК-1	2	4		2		3
8	Виноградарство и виноделие Италии.	УК-1	2	2		2		3
9	Виноградарство и виноделие США.	УК-1	2	2		2		3
10	Виноградарство и виноделие латиноамериканских стран (Аргентина, Чили, Бразилия).	УК-1	2	2		2		3
11	Виноградарство и виноделие Австралии и Новой Зеландии	УК-1	2	2		2		3
12	Столовые вина. Классификация столовых вин. Сортимент для производства белых столовых вин и общая технология их получения. Сортимент для производства красных столовых вин и общая технология их получения. Производство столовых вин в мире, РФ и Краснодарском крае. Дегустация вин.	УК-1	2	2	2	2	2	3
13	Шампанские вина. История появления шампанского. Технология производства. История и состояние российского шампанского. Защита названия «Шампанское».	УК-1	2	2		2		3

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки*	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа
	Разновидности. Производители. Межпрофессиональный комитет шампанских вин. Бутылки для шампанского. Подача шампанского. Раскупоривание бутылки.							
14	Коньяк. История возникновения коньячного производства. Принципиальная технология производства коньяка. Коньячные сорта винограда. Основные регионы коньячного производства в мире. Производства коньяка в СССР и РФ.	УК-1	2	2		2		2
	Итого			34	2	32	2	41

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

1. Хрестоматия по виноградарству (учебное пособие) Часть 1/ под ред. проф. Л.П. Трошина // Авторы – составители: проф. П.П. Радчевский, Н.В. Матузок, Л.П. Трошин, О.Е. Ждамарова. – Краснодар, 2015. – 113 с.

2. Пономарёв В.Ф. Дух личности вечен: во власти винограда и вина. Воспоминания коллег и учеников о профессоре П.Т. Болгареве / В.Ф. Пономарёв, Э.А. Верновский, Л.П. Трошин // Редактор- составитель В.Ф. Пономарёв. – Краснодар: КубГАУ, 2011. – 216 с., 68 ил. <https://kubsau.ru/upload/iblock/fb7/fb712afe23e5eaa5a7257b3343dc4d07.pdf>

3. Пукиш В.С. «Новый» Старый Свет. Очерки по истории виноделия Кубани. – Ростов-на-Дону, 2015. – 116 с. <https://search.rsl.ru/ru/record/01007993673>

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в

процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
-----------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
2	Философия
1,5	Математика и математическая статистика
2	Почвоведение с основами геологии почв
2	История виноградарства и виноделия
2	История декоративного садоводства
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Индикаторы достижения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач					
Знать: методики поиска, сбора и обработки информации, метод системного анализа.	Не знает методик поиска, Сбора и обработки информации, метода системного анализа.	Знает со значительными пробелами методики поиска, Сбора и обработки информации, метод системного анализа	Знает с незначительными пробелами методики поиска, сбора и обработки информации, метод системного анализа	Знает в полном объеме методики поиска, сбора и обработки информации, метод системного анализа	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК
Уметь: применять методики поиска, сбора, обработки информации	Не умеет применять методик поиска, сбора, обработки информации	Умеет со значительными погрешностями применять методики поиска, сбора, обработки	Умеет с незначительными погрешностями применять методики поиска, сбора, обработки	Умеет на высоком уровне применять методики поиска, сбора, обработки информации	Задание на ВКР

		информации	информации		
Владеть: методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, методикой системного подхода для решения поставленных задач	Не владеет методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, методикой системного подхода для решения поставленных задач	В слабой степени владеет методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, методикой системного подхода для решения поставленных задач	Владеет с незначительными погрешностями методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, методикой системного подхода для решения поставленных задач	Владеет на высоком уровне методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, методикой системного подхода для решения поставленных задач	Вопросы членов ГЭК, рецензия, портфолио

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

7.3.1 Оценочные средства по компетенции УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

7.3.1.1 Для текущего контроля по компетенции УК-1.

Задания для контрольной работы

1. Расскажите о пищевом значении винограда;
2. Целебные свойства винограда и ампелотерапия;
3. Направления использования винограда;
4. Достижения сотрудников кафедры виноградарства КубГАУ в период заведования ее профессором А.С. Мержанианом;
5. Достижения сотрудников кафедры виноградарства КубГАУ в период заведования ее профессором А.И. Гукасовым;
6. Достижения сотрудников кафедры виноградарства КубГАУ в период заведования ее профессором Л.М.. Малтабаром;
7. Достижения сотрудников кафедры виноградарства КубГАУ в период заведования ее профессором Л.П. Трошиным;
8. История и достижения отдела виноградарства СКЗНИИСиВ.
9. Селекция столовых и технических сортов винограда в СКЗНИИСиВ.
10. Работы по минеральному питанию и удобрениям винограда в СКЗНИИСиВ.

11. История и достижения Анапской ЗОСВиВ в области виноградарства и виноделия.
12. Достижения лаборатории селекции винограда Анапской ЗОСВиВ.
13. Достижения лаборатории агрохимии и почвоведения Анапской ЗОС ВиВ.
14. История и достижения Всероссийского НИИВиВ им. Я.И. Потапенко в области виноградарства и виноделия.
15. История и достижения лаборатории селекции винограда Всероссийского НИИВиВ им. Я.И. Потапенко.
16. История и достижения лаборатории агротехники Всероссийского НИИВиВ им. Я.И. Потапенко.
17. История и достижения лаборатории ампелографии Всероссийского НИИВиВ им. Я.И. Потапенко.
18. История и достижения лаборатории питомниководства Всероссийского НИИВиВ им. Я.И. Потапенко.
19. История и достижения лаборатории (физиологии) биотехнологии Всероссийского НИИВиВ им. Я.И. Потапенко.
20. История и достижения лаборатории механизации Всероссийского НИИВиВ им. Я.И. Потапенко.
21. История и достижения кафедры виноградарства Московской СХА им. К.А. Тимирязева.
22. Вклад проф. А.М. Негруля в развитие советского виноградарства.
23. Возникновение виноградарства и виноделия в Северной Америке.
24. Возникновение виноградарства и виноделия в Закавказье.
25. Знакомство древнего человека виноградным растением и введение его в культуру.
26. Виноградарство Российской Федерации.
27. Виноградарство Краснодарского края.
28. Возникновение виноградарства и виноделия в Северном, Восточном и Западном Причерноморье.
29. Понятие о филлоксере. Появление филлоксеры в Европе и последствия, связанные с этим.
30. Методы борьбы с филлоксерой (радикальный, химический, затопление виноградников, культура винограда на песках, привитая культура, гибриды прямые производители).
31. История шампанского.
32. История мадеры и хереса.

Темы рефератов

1. АФ «Фанагория» Темрюкского района Краснодарского края.
2. АФ «Южная» Темрюкского района Краснодарского края.
3. АФ «Победа» Темрюкского района Краснодарского края.
4. АФ «Лefкадия» Крымского района Краснодарского края.

5. АФ «Шато Ле гран восток» Крымского района Краснодарского
6. История виноградарства Крыма.
7. Институт винограда и вина «Магарач».
8. Селекционная работа по выведению новых сортов винограда в институте винограда и вина «Магарач».
9. Виноградарство и виноделие Дагестана.
10. Виноградарство и виноделие Ростовской области.
11. Виноградарство и виноделие Ставропольского края.
12. Виноградарство и виноделие Франции.
13. Виноградарство и виноделие Италии.
14. Виноградарство и виноделие Австралии.
15. Виноградарство и виноделие Новой Зеландии.
16. Виноградарство и виноделие США.
17. Виноградарство и виноделие Аргентины.
18. Виноградарство и виноделие Чили.
19. Виноградарство и виноделие Бразилии.
20. Виноградарство и виноделие Молдовы.
21. Виноградарство и виноделие Армении.
22. Виноградарство и виноделие Грузии.
23. Виноградарство и виноделие Азербайджана.
24. Виноградарство и виноделие Древней Греции.
25. Виноградарство и виноделие Древнего Рима.

Тесты

- 1) Какая часть света является родиной филлоксеры?
 - А) Южная Европа
 - Б) Северная Америка
 - В) Юго-восточная Азия
 - Г) Северная Африка
- 2) Где изобрели шампанское?
 - А) Россия (село Абрау-Дюрсо)
 - Б) Венгрия (долина Токай)
 - В) Франция (провинция Шампань)
 - Г) Германия (деревня Шампунь)
- 3) От скрещивания европейских сортов с американскими видами были получены:
 - А) Гибриды-простые производители
 - Б) Американские гибриды
 - В) Гибриды-прямые производители
 - Г) Гибридные сорта
- 4) Всероссийский научно-исследовательский институт виноградарства и виноделия им. Я.И. Потапенко находится в:
 - А) Ростове-на-Дону
 - Б) Краснодаре

- В) Новочеркасске
Г) Москве
- 5) Первые высококачественные морозоустойчивые сорта винограда были выведены в:
- А) Краснодаре
Б) Анапе
В) Ростове-на Дону
Г) Новочеркасске
- 6) Как называются греческие керамические сосуды для перевозки вина:
- А) Пифосы
Б) Ритоны
В) Амфоры
Г) Братина
- 7) Какой из древних народов возделывал виноград и производил вино ?
- А) Хазары
Б) Печенег
В) Половцы
Г) Сарматы
- 8) На каких почвах филлоксера не размножается?
- А) Глинистых
Б) Каменистых
В) Песчаных
Г) Галечниках
- 9) Кто по тексту Ветхого завета первым посадил виноград «И начал возделывать землю и посадил виноградник. И выпил он вина и опьянел...»
- А) Адам
Б) Цой
В) Ной
Г) Иуда
- 10) В Греческой мифологии богом виноделия был:
- А) Гермес
Б) Дионис
В) Гекат
Г) Персефон
- 11) Как переводится термин крью?
- А) Элитный
Б) Земной
В) Микрорайон
Г) Дорогой
- 12) Родиной сорта Саперави является
- А) Адыгея
Б) Абхазия
В) Армения
Г) Грузия

- 13) Кто был инициатором развития виноградарства на юге Кубани в конце 19 века?
- А) Головатый
 - Б) Потемкин
 - В) Бурсак
 - Г) Пиленко
- 14) Название всемирно известного красного игристого вина производимого в Ростовской области?
- А) Российское шампанское
 - Б) Ростовское игристое
 - В) Цимлянское игристое
 - Г) Атаман Ермак
- 15) Какое имение организовал Князь Голицын?
- А) Новый Свет
 - Б) Массандра
 - В) Инкерман
 - Г) Старый завет
- 16) В каком году князь Голицын произнес свое обращение к русским виноградарям и виноделам?
- А) 1803
 - Б) 1863
 - В) 1903
 - Г) 1933
- 17) Как называется наука о сортах винограда?
- А) Ампелография
 - Б) Аэрография
 - В) Ампелоценоз
 - Г) Агарония
- 18) Основоположником науки о сортах винограда считают:
- А) Малтабара
 - Б) Голицына
 - В) Пифия
 - Г) Сакса
- 19) Район, в котором производят высококачественные мускатные вина и портвейны?
- А) Анапа
 - Б) Темрюк
 - В) Крым
 - Г) Новокубанск
- 20) Каберне-Совиньон это:
- А) Старинный русский сорт
 - Б) Старинный итальянский сорт
 - В) Старинный французский сорт
 - Г) Старинный грузинский сорт

- 21) К какому типу вин относятся вермуты?
- А) Крепленые
 - Б) Столовые
 - В) Сухие
 - Г) Ароматизированные
- 22) Самым известным винодельческим районом Венгрии является:
- А) Кромвель
 - Б) Янош Хуньяди
 - В) Токай
 - Г) Роттердам
- 23) Как называют мастера делающего дубовые бочки?
- А) Бондарь
 - Б) Шмондер
 - В) Бочкарь
 - Г) Бочкодел

7.4 Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля (зачета)

1. Виноградарство и виноделие Северного Приморья и Южного Приазовья в античные времена.
2. Виноградарство и виноделие Российской империи в период развитого капитализма (конец 19 – начало 20 вв).
3. Дегустация вин.
4. Виноградарство и виноделие Кубани в дореволюционный период.
5. Виноградарство и виноделие Кубани в период наивысшего расцвета отрасли (60-80-е годы XX века).
6. История виноградарства и виноделия Таджикистана и Туркмении.
7. Дионис – Бог вина. Легенды о Бахусе.
8. История виноградарства и виноделия Крыма.
9. Становление и развитие селекционной работы в Институте винограда и вина «Магарач».
10. История виноградарства и виноделия Грузии.
11. Виноград и вино в трудах античных ученых.
12. Состояние виноградарства и виноделия в мире.
13. История виноградарства и виноделия Армении.
15. История виноградарства и виноделия Азербайджана.
16. История виноградарства и виноделия Узбекистана.
17. Различные гипотезы о путях и местах первоначального введения вина в культуру.
18. Виноградарство и виноделие Древнего Египта, Древней Греции и Древнего Рима.
19. История виноградарства и виноделия Испании и перспективы его развития.
20. Перспективы использование устойчивых сортов винограда для

производства качественных вин.

21. История виноградарства и виноделия Молдовы.

22. Состояние и перспективы развития виноградарства и виноделия США.

23. Виноград и вино в литературе, искусстве и народных промыслах.

24. Состояние и перспективы развития виноградарства и виноделия южно-американских стран (Чили, Бразилия, Аргентина).

25. Селекция технических сортов винограда в СКЗНИИСиВ и характеристика получаемых из них виноматериалов.

26. Селекция технических сортов винограда на АЗОСВиВ и характеристика получаемых из них виноматериалов.

27. Селекция технических сортов винограда во ВНИИВиВ им. Я.И. Потапенко и характеристика получаемых из них виноматериалов.

28. Селекция столовых сортов винограда во ВНИИВиВ им. Я.И. Потапенко.

Практические задания для зачета

Задание 1.

Описать органолептические свойства вина из винограда Совиньон Блан.

Задание 2.

Описать органолептические свойства вина из винограда Каберне-Совиньон.

Задание 3.

Описать органолептические свойства вина из винограда Каберне Фран.

Задание 4.

Описать органолептические свойства вина из винограда Рислинг.

Задание 5.

Описать органолептические свойства вина из винограда Мускат белый.

Задание 6.

Описать органолептические свойства вина из винограда Красностоп золотовский.

Задание 7.

Описать гипотезы о путях и местах первоначального введения вина в культуру.

Задание 8.

Описать виноградарство Российской Федерации.

Задание 9.

Описать виноградарство Краснодарского края.

Задание 10.

Описать виноградарство Крыма.

Задание 11.

Описать виноградарство и виноделие Кубани в дореволюционный период.

Задание 12.

Описать достижения Анапской ЗОСВиВ в области виноградарства и виноделия.

Задание 13.

Описать достижения лаборатории ампелографии Всероссийского НИИВиВ им. Я.И. Потапенко.

Задание 14.

Описать методы борьбы с филлоксерой (радикальный метод, химический метод, затопление виноградников, культура винограда на песках, привитая культура, гибриды прямые производители).

Задание 15.

Описать перспективы использования устойчивых сортов винограда для производства качественных вин.

Задание 16.

Расскажите про достижения сотрудников кафедры виноградарства КубГАУ в период заведования ее профессором А.С. Мержанианом.

Задание 17.

Расскажите про достижения сотрудников кафедры виноградарства КубГАУ в период заведования ее профессором А.С. Мержанианом

Задание 18.

Расскажите про достижения сотрудников кафедры виноградарства КубГАУ в период заведования ее профессором А.И. Гукасовым.

Задание 19.

Расскажите про достижения сотрудников кафедры виноградарства КубГАУ в период заведования ее профессором Л.М. Малтабаром.

Задание 20.

Расскажите про достижения сотрудников кафедры виноградарства КубГАУ в период заведования ее профессором Л.П. Трошиным.

7.5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины «История виноградарства и виноделия» и оценивание знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с нормативным актом университета Пл КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

Критерии оценки знаний при написании контрольной работы

Оценка «отлично» – выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной

работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

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

Оценка «удовлетворительно» – выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

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

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 85 % тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 70 % тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 51 %;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

Критерии оценки написания реферата.

Реферат — это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления, обобщения и критического анализа информации;
3. Углубление и расширение теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть,

заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

Критериями оценки реферата являются: качество текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению и представлению результатов.

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

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

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

Оценка **«неудовлетворительно»** — тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен совсем.

Критерий оценивания знаний студентов на зачете

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

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

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

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой

заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

Оценка «зачтено» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а «незачтено» – параметрам оценки «неудовлетворительно».

При систематической работе студента в течение семестра (посещение всех обязательных аудиторных занятий, регулярное изучение лекционного материала, успешное выполнение практических заданий, тестирования, написания реферата) отметка о зачете выставляется без опроса студента.

7.6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная

1. Смирнов К.В., Малтабар Л.М., Раджабов А.К., Матузок Н.В., Трошин Л.П. Виноградарство: учебник. – М. : ФГБНУ «Росинформагротех», 2017. – 500 с.

2. Зармаев, А. А. Виноградарство с основами технологии первичной переработки винограда : учебник для вузов / А. А. Зармаев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 683 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12035-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/446685>.

Дополнительная

1. Пономарёв В.Ф. Дух личности вечен: во власти винограда и вина. Воспоминания коллег и учеников о профессоре П.Т. Болгареве/ В.Ф. Пономарёв, Э.А. Верновский, Л.П. Трошин. - Редактор-составитель В. Ф. Пономарёв. – Краснодар: КубГАУ, 2011. – 216 с., 68 ил. <https://kubsau.ru/upload/iblock/fb7/fb712afe23e5eaa5a7257b3343dc4d07.pdf>

2. Хрестоматия по виноградарству (учебное пособие) Часть 1/ под ред. проф. Л.П. Трошина // Авторы – составители: проф. П.П. Радчевский, Н.В. Матузок, Л.П. Трошин, доцент О.Е. Ждамарова. – Краснодар, 2015.- 13 с.

3. Пукиш В.С. «Новый» Старый Свет. Очерки по истории виноделия

<https://search.rsl.ru/ru/record/01007993673>

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень ЭБС:

№	Наименование	Тематика
1	Znanium.com	Универсальная
2	Издательство «Лань»	Ветеринария, сельское хозяйство, технология хранения и переработки пищевых продуктов
3	IPRbook	Универсальная
4	Юрайт	Универсальная
5	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная

Перечень Интернет сайтов:

(Электронные библиотеки и сайты научных учреждений):

1. Сайт научного журнала КубГАУ: <http://ej.kubagro.ru>
2. Образовательный портал КубГАУ: <http://edu.kubsau.local>
3. ФГБУ «Госсорткомиссия» [http:// www.gossort.com](http://www.gossort.com)
4. ГНУ ВНИИО Российской академии сельскохозяйственных наук <http://vniioh>
5. Сайт ФГБНУ "Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия" <https://kubansad.ru/>
6. Сайт ФГБУН «Всероссийский национальный научно-исследовательский институт виноградарства и виноделия «МАГАРАЧ» РАН» <http://magarach-institut.ru/>
7. Сайт Всероссийского научно исследовательского института виноградарства и виноделия им. Я.И. Потапенко <https://rusvine.ru/>

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1 История виноградарства и виноделия: метод. рекомендации по выполнению семинарских занятий, самостоятельной работы и контроля знаний обучающихся очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 35.03.05 «Садоводство», направленность «Декоративное садоводство, плодоовощеводство, виноградарство и виноделие» / сост. П.П. Радчевский, Д.М. Козаченко – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 100 с.

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

справочных систем

Перечень лицензионного ПО

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://www.elibrary.ru/defaultx.asp

12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

<p>Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы</p>	<p>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
<p>История виноградарства и виноделия</p>	<p>Помещение №537 ГУК, посадочных мест — 24; площадь — 70,8 кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий. доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель); программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №521 ГУК, посадочных мест — 20; площадь — 36,4 кв.м; помещение для самостоятельной работы обучающихся. лабораторное оборудование (весы — 1 шт.); технические средства обучения (принтер — 1 шт.; мфу — 1 шт.; компьютер персональный — 2 шт.); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; специализированная мебель(учебная мебель) Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей</p>	<p>350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13</p>
	<p>Помещение №527 ГУК, посадочных мест — 36; площадь — 52,8 кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий . специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное</p>	

	обеспечение: Windows, Office	
--	------------------------------	--

Приложение
к рабочей программе дисциплины «История виноградарства и виноделия»

Практическая подготовка по дисциплине «История виноградарства и виноделия»
Занятия лекционного типа:

Содержание учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ	Трудоемкость, час.	Ф.И.О. Должность НПР (ПР), из числа работников организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профилю ОП
<p>Столовые вина. Классификация столовых вин. Сортимент для производства белых столовых вин и общая технология их получения. Сортимент для производства красных столовых вин и общая технология их получения. Производство столовых вин в мире, РФ и Краснодарском крае. Дегустация вин. <i>Студенты изучат используемую в нашей стране классификацию столовых вин.</i></p>	1	Д.М. Козаченко, доцент кафедры виноградарства
Итого	1	

Практические занятия:

Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час.	Используемое оборудование
<p>Особенности проведения дегустации столовых вин и <i>Обучающиеся примут участия в дегустации нескольких столовых вин, изучат правила ее проведения и органолептической их оценки.</i></p>	2	Д.М. Козаченко, доцент кафедры виноградарства, Образцы виноматериалов, дегустационные бокалы, бланки дегустационных листов.
Итого	2	