

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

ФАКУЛЬТЕТ ПЛОДООВЩЕВОДСТВА И ВИНОГРАДАРСТВА



Рабочая программа дисциплины
«История виноградарства и виноделия»

Направление подготовки
35.03.05 Садоводство

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

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
Очная

Краснодар
2019

Рабочая программа дисциплины «История виноградарства и виноделия» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 35.03.05 «Садоводство», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 1 августа 2017 г. № 737.

Авторы:

Заведующий кафедрой,

к. с.-х. н., доцент ВАК

к. с.-х. н., доцент ВАК

 П.П. Радчевский

 Д.М. Козаченко

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры виноградарства от 23.03.2020 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой,

к. с.-х. н., доцент ВАК



П.П. Радчевский

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета 02.04.2020 г., протокол № 8

Председатель

методической комиссии,

д.с.-х.н., профессор



С.С. Чумаков

Руководитель

основной профессиональной
образовательной программы,

к. с.-х. н., доцент



Л.Г. Рязанова

1 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 освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

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

3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«История виноградарства и виноделия» является дисциплиной формируемой участниками образовательных отношений 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		
лекции	34	-
практические (лабораторные)	-	-
внеаудиторная	32	-
зачет	1	-
экзамен	-	-
Самостоятельная работа	41	-
в том числе:		
курсовая работа (проект)	1	-
прочие виды самостоятельной работы	40	-
Итого по дисциплине	108 ч.	-

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемой дисциплины студенты (обучающиеся) сдают зачет.

Дисциплина изучается на 1 курсе, в 2 семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Лабораторн ые занятия	Самостоите льная работа
1.	Народно-хозяйственное значение виноградарства. Питательная ценность и лечебные свойства винограда. Ампелотерапия. Направления использования винограда: столовый виноград, производство соков, консервированной продукции, сущеного винограда и виноделие.	УК-1	2	2		3
2.	Зарождение и развитие виноградарства в различных странах мира. Знакомство древнего	УК-1	2	6		3

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Лабораторн ые занятия	Самостоите льная работа
	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					
3.	Филлоксерная проблема и пути её решения. Понятие о филлоксере. Появление филлоксера в Европе и последствия, связанные с этим. Влияние филлоксерной проблемы на возникновение и развитие государственной службы карантина, ампелографии, новых методов селекции винограда, вирусологии и т.д. Появление и распространение филлоксера в России и Советском Союзе.	УК-1	2	4		3
4.	Виноградарство и виноделие Российской Федерации. Географическое положение, 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). Причины упадка отрасли	УК-1	2	2		3

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Лабораторн ые занятия	Самостоите льная работа
	после принятия «Указа о борьбе с пьянством и алкоголизмом» (1985 г.)					
5.	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 имения «Абрау-Дюрсо» и Мысхако и их воздействие на развитие виноградарства и виноделия Кубани. Развитие промышленного виноградарства в конце 19-начале 20 веков.	УК-1	2	2		3
6.	Виноградарство и виноделие Краснодарского края в настоящее время и перспективы его развития.	УК-1	2	2		3
7.	История ампелографических исследований. Известные ученые-ампелографы и их вклад в развитие отечественной и зарубежной ампелографии	УК-1	2	2		3
8.	История селекционного процесса в виноградарстве нашей страны. Известные селекционеры-виноградари и достижения в селекции винограда.	УК-1	2	2		3

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Лабораторн ые занятия	Самостоите льная работа
9.	Ученные-агротехники и их вклад в развитии виноградарства Советского ССР и Российской Федерации.	УК-1	2	2		3
10.	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.	УК-1	2	2		3
11.	Шампанские вина. История появления шампанского. Технология производства. История и состояние российского шампанского. Защита названия «Шампанское». Разновидности. Производители. Межпрофессиональный комитет шампанских вин. Бутылки для шампанского. Подача шампанского. Раскупоривание бутылки.	УК-1	2	2		3
12.	Крепкие вина (портвейн, херем, мадера, ликер). История появления. Технология производства. Употребление. Специфика влияния на организм. Производство крепленных вин в России.	УК-1	2	2		3
13.	Коньяк. История возникновения коньячного производства. Принципиальная технология производства коньяка. Коньячные сорта винограда. Основные регионы коньячного производства в мире.	УК-1	2	2		3

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Лабораторн ые занятия	Самостоите льная работа
	Производства коньяка в СССР и РФ.					
14.	Культура потребления спиртных напитков. Выбор напитка в зависимости от типа мероприятия. Привила подачи напитка к столу. Выбор посуды. Правильное сочетание напитка и закуски.	УК-1	2	2		2
Итого				34	-	41

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

6.1 Методические указания (собственные разработки)

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, доцент О.Е. Ждамарова. – Краснодар, 2015.- 13 с.

6.2 Литература для самостоятельной работы

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, доцент О.Е. Ждамарова. – Краснодар, 2015.- 13 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>

4. Энциклопедия виноградарства. Т. 1-3. Кишинев: МСЭ, 1986-1987.
<https://search.rsl.ru/ru/record/01007866982>

5. Зайчик Ц.Р. Виноград и вино в библейской литературе // Виноград и вино России. -1992.-№ 2.-С. 29-30
<https://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1256843>
6. Виноградари и виноделы разных поколений // Виноград и вино России. - 1993. -№1.- С. 30-31 <https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=7699>
7. Виноградарство и виноделие разных поколений // Виноград и вино России. - 1993. -№3.-С. 32-33 <https://elibrary.ru/contents.asp?id=38566887>
8. Музыченко Б.А. К 90-летию Я.И. Потапенко // Виноград и вино России. - 1995. -№3.-С. 41-42 <http://av.disus.ru/programma/1320839-1-utverzhdayu-dekan-fakulteta-plodoovoschevodstva-vinogradarstva-docent-gorlov-2011-rabochaya-programma-disciplini-istoriya-vinodeliya-dlya.php>
9. Зайчик Ц.Р. Виноделие и виноградарство в древнее время // Виноград и вино России. - 1995. - № 5. - С. 32-40
<https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=7699>
10. Зайчик Ц.Р. Виноделие и виноградарство в языках народов мира (из истории слов) // Виноградарство и вино России. - 1996. - № 1. - С. 44-45
<https://edu.kubsau.ru/Login/index.php>
11. Морозова Г.С. Памяти А.М. Негруля // Виноград и вино России. - 1996. - № 2. -С. 39-42.<https://www.elibrary.ru/contents.asp?issueid=1256843>

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)	

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 информации	Умеет с незначительными погрешностями применять методики поиска, сбора, обработки информации	Умеет на высоком уровне применять методики поиска, сбора, обработки информации	Задание на ВКР
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 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 ЗОС ВиВ в области виноградарства и виноделия.
12. Достижения лаборатории селекции винограда Анапской ЗОС ВиВ.
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. АФ «Фанагория» Темрюкского района Краснодарского края.
24. АФ «Южная» Темрюкского района Краснодарского края.

25. АФ «Победа» Темрюкского района Краснодарского края.
26. АФ «Лефкадия» Крымского района Краснодарского края.
27. АФ «Шато Ле гран восток» Крымского района Краснодарского края.
28. История виноградарства Крыма.
29. Институт винограда и вина «Магарач».
30. Селекционная работа по выведению новых сортов винограда в институте винограда и вина «Магарач».
31. Виноградарство и виноделие Дагестана.
32. Виноградарство и виноделие Ростовской области.
33. Виноградарство и виноделие Ставропольского края.
34. Виноградарство и виноделие Франции.
35. Виноградарство и виноделие Италии..
36. Виноградарство и виноделие Австралии.
37. Виноградарство и виноделие Новой Зеландии.
38. Виноградарство и виноделие США.
39. Виноградарство и виноделие Аргентины.
40. Виноградарство и виноделие Чили.
41. Виноградарство и виноделие Бразилии.
42. Виноградарство и виноделие Молдовы.
43. Виноградарство и виноделие Армении.
44. Виноградарство и виноделие Грузии.
45. Виноградарство и виноделие Азербайджана.
46. Виноградарство и виноделие Древней Греции.
47. Виноградарство и виноделие Древнего Рима.
48. Возникновение виноградарства и виноделия в Северной Америке.
49. Возникновение виноградарства и виноделия в Закавказье.
50. Знакомство древнего человека с виноградным растением и введение его в культуру.
51. Виноградарство Российской Федерации.
52. Виноградарство Краснодарского края.
53. Возникновение виноградарства и виноделия в Северном, Восточном и Западном Причерноморье.
54. Понятие о филлоксере.
55. Появление филлоксера в Европе и последствия, связанные с этим.
56. Методы борьбы с филлоксерой (радикальный метод, химический метод, затопление виноградников, культура винограда на песках, привитая культура, гибриды прямые производители).
57. История шампанского.
58. История мадеры и хереса.

7.3.2 Тестовые задания

1) Какая часть света является родиной филлоксера?

- A) Южная Европа
 - Б) Северная Америка
 - В) Юго-восточная Азия
 - Г) Северная Африка
- 2) Где изобрели шампанское?
- A) 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:
- A) 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:
- A) Ростове-на-Дону
 - Б) Краснодаре
 - В) Новочеркасске
 - Г) Москве
- 5) Первые высококачественные морозоустойчивые сорта винограда были выведены в:
- A) Краснодаре
 - Б) Анапе
 - В) Ростове-на Дону
 - Г) Новочеркасске
- 6) Как называются греческие керамические сосуды для перевозки вина:
- A) Пифосы
 - Б) Ритоны
 - В) Амфоры
 - Г) Чаши
- 7) Какой народ возделывал виноград и производил вино ?
- A) Хазары
 - Б) Печенеги
 - В) Половцы
 - Г) Сарматы
- 8) На каких почвах филлоксера не размножается?
- A) Глинистых

- Б) Каменистых
В) Песчаных
Г) Галечниках
- 9) Кто по мнению 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) Гея
Б) Дионис
В) Геката
Г) Персефона
- 11) Как переводится термин крю?
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) Аэробиография
- 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 и крепкие вина?

- 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 вермути?

- А) Крепленые
- Б) Столовые
- В) Сухие
- Г) Ароматизированные

22) Самым известным винодельческим районом Венгрии является:

- А) Кромвель
- Б) Янош Хуньяди

- В) Токай
- Г) Роттердамм

23) Как называют мастера делающего дубовые бочки?

- А) Бондарь
- Б) Шмондер
- В) Бочкарь
- Г) Бочкодел

Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля (зачета)

7.3.3 Вопросы к зачету по курсу:

Компетенция: УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

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 веков).
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.
14. История виноградарства и виноделия Азербайджана.
15. История виноградарства и виноделия Узбекистана.
16. Различные гипотезы о путях и местах первоначального введения вина в культуру.
17. Виноградарство и виноделие Древнего Египта, Древней Греции и Древнего Рима.
18. История виноградарства и виноделия Испании и перспективы его развития.
19. Перспективы использование устойчивых сортов винограда для

производства качественных вин.

20. История виноградарства и виноделия Молдовы.

21. Состояние и перспективы развития виноградарства и виноделия США.

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

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

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

25. Селекция технических сортов винограда на АЗОС ВиВ и характеристика получаемых из них виноматериалов.

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

27. 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.

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 ЗОС ВиВ 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.

7.4 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 студентов при проведении тестирования

Доля правильных ответов по результатам тестирования	Балльная оценка по тесту
[0; 50]	неудовлетворительно
[51; 70]	удовлетворительно
[70; 85]	хорошо
[86; 100]	отлично

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

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

Оценка «отлично» ставится, если 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 объем; 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 объем реферата; имеются упущения 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 вовсе.

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.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная

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, доцент О.Е. Ждамарова. – Краснодар, 2015.- 13 с.

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

Дополнительная

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

Журналы «Виноделие и виноградарство» и «Садоводство и виноградарство».

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

Перечень интернет сайтов:

1. Учебно- методический портал для студентов <https://www.studmed.ru/>
2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»
<http://window.edu.ru>

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Подготовка реферата (доклада).

Реферат – это самостоятельная письменная работа на тему, предложенную преподавателем соответствующей дисциплины или самостоятельно избранная аспирантом по проблематике читаемого курса. Цель написания эссе состоит в развитии навыков самостоятельного творческого подхода к пониманию и осмыслению проблем научного знания, возможности его прикладного использования, а также навыков письменного изложения собственных мыслей и отношения к различным биологическим явлениям.

По своей структуре реферат содержит следующие разделы:

1. Титульный лист;
2. Содержание, или краткий план выполняемой работы;
3. Введение;
4. Основная часть, включающая 1-2 параграфа;
5. Заключение;
6. Список использованной литературы (библиография).

В зависимости от специфики изучаемой дисциплины формы представления реферат и его тематика могут значительно различаться. В некоторых случаях это может быть анализ отечественной или зарубежной литературы по какой-либо проблеме или аналитический обзор периодической печати по тому или иному вопросу. В работе может быть также реализован сравнительно-аналитический подход к освещению вопросов научного садоводства в современной отечественной и зарубежной литературе [4, 5, 10, 11, 17].

В работе может быть реализована попытка самостоятельного осмыслиения того или иного аспекта практического применения психологических знаний. Работа магистранта может основываться на описании и обобщении авторской позиции в том или ином литературном источнике (монография, книга, статья в журнале).

Требования к оформлению и содержанию

Реферат должен быть напечатан 12 или 14 шрифтом через 1,5 интервала (MS Word), общим объемом от десяти до пятнадцати (примерно) страниц. Страницы эссе должны иметь сквозную нумерацию. Первой страницей является титульный лист, на котором номер страницы не проставляется.

Введение

Введение должно включать обоснование интереса выбранной темы, ее актуальность или практическую значимость. Важно учесть, что заявленная тема должна быть адекватна раскрываемому в работе содержанию, иначе говоря, не должно быть рассогласования в названии и содержании работы.

Основная часть

Основная часть предполагает последовательное, логичное и доказательное раскрытие заявленной темы работы со ссылками на использованную и доступную литературу, в том числе электронные источники информации. Каждый из используемых и цитируемых литературных источников должен иметь соответствующую ссылку.

Заключение

Обычно содержит одну страницу текста, в котором отмечаются достигнутые цели и задачи, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме и перспективные направления возможных исследований по данной тематике.

Литература

Должны быть обозначены несколько литературных источников, среди которых может быть представлен только один учебник, поскольку эссе предполагает умение работать с научными источниками, к которым относятся монографии, научные сборники, статьи в периодических изданиях.

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

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

Перечень лицензионного ПО

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office Standart 2010	Текстовый редактор, создание мультимедийных презентаций
3	ABBYY FineReader 14	Программа для сканирования и оптического распознавания текстов

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика
1	«АГРОС»	сельское хозяйство: растениеводство; биология с.-х. растений; защита растений от вредителей, болезней и сорняков; почвоведение; земледелие; с.-х. мелиорация; агрохимия; животноводство; биология с.-х. животных; ветеринария; механизация и электрификация; экономика и организация сельского хозяйства и проблемы АПК; охота и охотничье хозяйство; охрана окружающей среды в условиях с.-х. производства
2	"Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования

12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
История виноградарства и виноделия	<p>Помещение №537 ГУК, посадочных мест — 24; площадь — 70,8 кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий.</p> <p>доступ к сети «Интернет»;</p> <p>доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;</p> <p>специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель);</p> <p>программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №221 ГУК, площадь — 101 кв.м; посадочных мест — 95; учебная аудитория для проведения учебных занятий, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ</p> <p>специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель), в т.ч для для</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
	обучающихся с инвалидностью и ОВЗ ; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран), в т.ч для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; программное обеспечение: Windows, Office.	
Все учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), практики, иные виды учебной деятельности, предусмотренные учебным планом образовательной программы	Помещение №510 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 54,9 кв.м; помещение для самостоятельной работы обучающихся. лабораторное оборудование (стол лабораторный — 1 шт.; термоштанга — 1 шт.); технические средства обучения (мфу — 1 шт.; экран — 1 шт.; проектор — 1 шт.; сетевое оборудование — 1 шт.; сканер — 1 шт.; ибп — 2 шт.; сервер — 2 шт.; компьютер персональный — 11 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 программе	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13