

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

Технология производства вин рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины		
Учебный план	направлений подготовки бакалавриата и специалитета очной формы обучения (Приложение 1)		
Квалификация	бакалавр / ветеринарный врач (36.05.01)		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	2 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	72	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 3	
аудиторные занятия	28		
самостоятельная работа	34,5		
часов на контроль	8,85		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	16 4/6			
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	10	10	10	10
Практические	18	18	18	18
Консультации (для студента)	0,5	0,5	0,5	0,5
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15
Итого ауд.	28	28	28	28
Контактная работа	28,65	28,65	28,65	28,65
Сам. работа	34,5	34,5	34,5	34,5
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):
канд. с.-х. н., доцент, Наквасина Е.И.



Рабочая программа дисциплины
Технология производства вин

разработана в соответствии с ФГОС3++ уровня бакалавриата и специалитета ВО

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 14.04.2022 протокол № 9

Зав. кафедрой Шатрובה Екатерина Владимировна



Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 22 июня 2023 г. № 11
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	<i>Цели:</i> формирование представлений, знаний, умений в области виноделия.
1.2	<i>Задачи:</i> изучение: - характеристик и свойств сырья и готовой продукции; - технологических процессов производства плодово-ягодных вин - критериев оценки сырья и готовой продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Безопасность жизнедеятельности
2.1.2	Знания химии и физики предыдущего уровня образования
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Проектная деятельность

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
ИД-1.УК-1: Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи -анализирует технологические свойства и химический состав плодово-ягодного сырья и полупродуктов виноделия;
ИД-2.УК-1: Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи - знает классификацию и основные показатели плодово-ягодных вин; - знает специальную терминологию; - способен находить и анализировать информацию, необходимую для решения поставленных задач в области виноделия;
ИД-3.УК-1: Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки - знает стадии производства плодово-ягодных вин; -способен подобрать технологические приемы и схемы производства вин в зависимости от вида и качества сырья;
ИД-5.УК-1: Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи - Может оценить последствия использования различных технологических приемов при производстве вин;

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Введение в виноделие.						
1.1	Введение в виноделие /Лек/	3	2	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	
1.2	Классификация вин по сырью и технологии производства /Пр/	3	2	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	Семинар конференция
1.3	История формирования виноделия как отрасли и науки. /Ср/	3	2	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.4	Современное состояние виноделия в мире и России /Ср/	3	2	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.5	Биохимические особенности плодово-ягодного сырья для виноделия. /Ср/	3	2	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
	Раздел 2. Микробиологические и биохимические основы виноделия.						

2.1	Микробиологические и биохимические основы виноделия /Лек/	3	2	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.2	Микробиологический анализ первичных продуктов переработки плодов и ягод на вино /Пр/	3	2	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.3	Характеристика чистых культур дрожжей для виноделия. Приготовление разводки чистой культуры дрожжей /Ср/	3	4,5	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
Раздел 3. Технологические основы производства вин							
3.1	Общие технологические приемы производства вин /Лек/	3	4	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.2	Расчет выхода сула при производстве вин /Пр/	3	2	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.3	Продуктовые расчеты производства виноградных и плодово-ягодных вин /Пр/	3	4	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.4	Технологические основы производства плодово-ягодных вин /Пр/	3	4	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.5	Сравнительная характеристика технологий производства виноградных и плодово-ягодных вин /Пр/	3	2	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	Семинар-конференция
3.6	Подготовка плодово-ягодного сырья. /Ср/	3	4	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.7	Сбраживание соков /Ср/	3	6	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.8	Осветление вин /Ср/	3	6	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
3.9	Стабилизация вин /Ср/	3	4	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
Раздел 4. Болезни, пороки и недостатки вин. Оценка качества вин.							
4.1	Болезни, пороки и недостатки вин. /Лек/	3	2	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
4.2	Техника органолептического анализа различных типов алкогольных напитков /Пр/	3	2	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
4.3	Оценка качества вин /Ср/	3	4	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
Раздел 5. Промежуточная аттестация (зачёт)							
5.1	Подготовка к зачёту /Зачёт/	3	8,85	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

5.2	Контактная работа /КСРАТТ/	3	0,15	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
Раздел 6. Консультации							
6.1	Консультация по дисциплине /Конс/	3	0,5	ИД-1.УК-1 ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

Формируется отдельным документом в соответствии с Положением ГАГУ о фонде оценочных средств.

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Вопросы для текущего контроля

Сырьё и материалы, используемые в виноделии

1. История плодово-ягодного виноделия и его современное состояние.
2. Перечень сырья и материалов, применяемых в плодово-ягодном виноделии.
3. Классификация плодово-ягодного сырья по ботаническим характеристикам, физико-механическим свойствам.
4. Районы выращивания плодово-ягодного сырья в России, странах СНГ и других странах.
5. Содержание основных химических компонентов в плодах и ягодах. Предельно допустимые для плодово-ягодного виноделия нормы по физико-химическим показателям плодов и ягод.
6. Правила транспортирования плодово-ягодного сырья. Приёмка плодово-ягодного сырья. Допустимые условия и сроки хранения плодово-ягодного сырья.

Микробиологические и биохимические основы виноделия . Технологические основы производства вин.

1. Характеристика чистых культур дрожжей для плодово-ягодного виноделия. Приготовление разводки чистой культуры дрожжей.
- Технологические основы производства плодово-ягодных вин
1. Устройство бункеров для приёмки яблок и сырьевой площадки для хранения плодов и ягод в таре.
 2. Мойка и инспекция плодов и ягод. Дробление плодов и ягод.
 3. Обработка плодов и ягод теплом и холодом.
 4. Влияние степени и равномерности измельчения сырья на выход сока. Факторы, влияющие на качество дробления плодов и ягод.
 5. Обработка плодово-ягодной мезги сульфитированием и ферментными препаратами.
 6. Настаивание мезги с подбраживанием.
 7. Тепловая обработка мезги.
 8. Получение сока-самотёка.
 9. Прессование мезги в пакетных и шнековых прессах. Усреднённый выход сока в дал на тонну различных плодов и ягод.
 10. Получение диффузионного сока.
 11. Осветление сока отстаиванием, осветляющими веществами.
 12. Обработка сока сульфитированием и ферментными препаратами.
 13. Подготовка соков к брожению (подсахаривание, введение азотистых веществ).
 14. Сбраживание плодово-ягодного суслу периодическим способом.
 15. Сбраживание плодово-ягодного суслу непрерывным способом.
 16. Приготовление спиртованного сока. Показатели спиртованного сока.
 16. Фильтрация, центрифугирование, мембранные технологии при производстве плодово-ягодных напитков.
 17. Осветление и стабилизация вин.
 18. Купажирование вин.

Оценка качества вин.

1. Болезни плодово-ягодных вин, вызываемые жизнедеятельностью аэробных микроорганизмов, способы их профилактики, «лечения» и устранения.
2. Кислотопонижение при сбраживании яблочного суслу: признаки, возбудители, профилактика.
3. Пороки плодово-ягодных вин химического происхождения (металлические кассы), причины, признаки, способы профилактики и устранения.
4. Оксидазный касс: причина, признаки, способы профилактики и устранения.
5. Сероводородный запах: причина, признаки, способы профилактики и устранения.
6. Пороки плодовых вин, связанные с исходным сырьём: причины, признаки, меры профилактики и устранения.
7. Пороки плодовых вин, связанные с нарушением технологии и санитарии производства: причины, признаки, меры профилактики и устранения.
8. Недостатки плодово-ягодных вин и способы их профилактики и устранения.
9. Пороки крепких плодовых напитков: причины, признаки, способы профилактики и устранения.

5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Тема: Классификация плодово-ягодных вин по сырью и технологии производства

1. Сырье для плодово-ягодного виноделия
2. Полупродукты плодово-ягодного виноделия
3. Классификация вин. Основные показатели плодово-ягодных вин
4. Виноделие России
5. Совхоз-завод «Подгорный». История и ассортимент плодово-ягодных вин.
6. История происхождения и производства кальвадоса в мире и России.
7. Слабоалкогольные плодово-ягодные напитки: сидр и пуаре.
8. Игристые и шипучие вина
9. Столовые и специальные вина
10. Ароматизированные вина
11. Медовые плодово-ягодные вина
12. Плодово-ягодные вина Европы
13. Плодово-ягодные вина Америки.
14. Плодово-ягодные вина Азии

Тема: Технологические основы производства плодово-ягодных вин

1. Особенности технологии сухих столовых вин
2. Особенности технологии полусухих и полусладких столовых вин
3. Особенности технологии некрепленых сладких вин
4. Особенности технологии специальных (крепленых) вин
5. Особенности технологии ароматизированных вин. Характеристика растительного сырья для ароматизации вин
6. Особенности технологии медовых плодово-ягодных вин
7. Показатели сидра, выпускаемого в России. Сырьё, применяемое для производства сидра
8. Особенности технологии производства сидра.
9. Особенности производства кальвадоса во Франции и России
10. Особенности технологии производства пуаре

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы для промежуточной аттестации.

- 1 Сырье для плодово-ягодного виноделия.
- 2 Основные показатели плодово-ягодных вин
- 3 Классификация плодово-ягодных вин.
- 4 Лимонная кислота, экстракты и настои для приготовления десертных напитков.
- 5 Характеристика растительного сырья для ароматизации вин.
- 6 Физико-химические и биохимические процессы при выдержке и хранении напитков.
- 7 Термическая обработка плодово-ягодных напитков.
- 8 Регулирование кислотности в десертных и столовых плодово-ягодных напитках.
- 9 Химические агенты снижения кислотности в плодово-ягодных напитках.
- 10 Полупродукты плодово-ягодного виноделия.
- 11 Фильтрация, центрифугирование, мембранные технологии при производстве плодово-ягодных напитков.
- 12 Подготовка сока к сбраживанию. Сбраживание сусла.
- 13 Осветление и стабилизация плодово-ягодных напитков.
- 14 Обработка плодово-ягодных напитков ферментными препаратами.
- 15 Цель купажирования. Технологические схемы обработки купажа.
- 16 Классификация технологического оборудования для стабилизации плодово-ягодных напитков.
- 17 Бутылкомоечные машины, инспекционные автоматы для розлива напитков насыщенных углекислотой.
- 18 Розлив плодово-ягодных вин. Технологическое оборудование для розлива плодово-ягодных вин.
- 19 Технологическая схема производства сидра.
- 20 Особенности технологии сухих столовых вин.
- 21 Особенности технологии полусухих и полусладких столовых вин.
- 22 Особенности технологии некрепленых сладких вин.
- 23 Особенности технологии специальных (крепленых) вин
- 24 Особенности технологии ароматизированных вин.
- 25 Болезни, пороки и недостатки плодово-ягодных напитков.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
---------------------	----------	-------------------	-----------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Чалдаев П.А.	Технология броидильных производств. Ч.1. Основы виноделия: лабораторный практикум	Самара: Самарский государственный технический университет; ЭБС АСВ, 2021	https://www.iprbookshop.ru/111730.html
Л1.2	Влащик Л. Г.	Технохимический контроль вина: учебное пособие	Краснодар: КубГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/315758

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Просоков А. Ю., Неверова О. А., Пищиков Г. Б., Позняковский В. М.	Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник	Кемерово: КемГУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/135193

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ			
6.3.1.2	MS Office			
6.3.1.3	MS WINDOWS			
6.3.1.4	Moodle			
6.3.1.5	NVDA			
6.3.1.6	MS Windows			

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»			
6.3.2.2	Электронно-библиотечная система IPRbooks			
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»			

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

	конференция	
	проблемная лекция	
	ситуационное задание	

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
108 В1	Учебная лаборатория переработки плодов и овощей. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Стенды: Технология производства концентрированного фруктового сока и фруктового пюре, Технология производства овощных консервов, Технология производства пресервов, джемов и сиропов, Переработка овощей, фруктов и ягод, Этапы переработки овощей, фруктов, грибов и картофеля, автоклав – стерилизатор «Малыш» АЭ05, бланширователь ИПКС 9073-02, бокс вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС – 114-2Ц, весы лабораторные ВК – 600 (2 шт), весы электронные Штрих –Слим 200М 15-2, машина очистки корнеплодов МОК – 300, машина резательная Гамма – 5А, машина упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиваркаRedmond RMC – М 110, овощерезка RobotCoupeCl 50 Ultra, плита электрическая ПЭМ – 2 – 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301Ultra, соковыжималка Kenwood JE – 850, стол рабочий обвалочный ИПКС – 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС – 075 – 1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300С, тележка грузовая Carteno, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод, фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1

313 B1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска, мультимедиапроектор, кафедра, ноутбук с доступом в Интернет. Плакаты, сноповой материал с/х культур
217 B1	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Проектор, интерактивная доска. Компьютеры с доступом в Интернет

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

При изучении дисциплины «Технология производства вин» кроме традиционных образовательных технологий применяются инновационные и информационные образовательные технологии: активные лекции, лекции презентации, анализа конкретных ситуаций, семинар конференция.

Изучаемая дисциплина состоит из лекционного курса и лабораторных занятий. Занятия проходят параллельно, сначала дается по изучаемому вопросу теоретический материал, затем на лабораторных занятиях выдается обучающемуся задание по данному вопросу в конце работы студент делает анализ и выводы по теме.

После каждой лекции обучающимся необходимо проанализировать полученную информацию, используя учебно-методическое пособие по данному курсу, рекомендованную дополнительную литературу, использовать необходимую дополнительную литературу по данному вопросу – периодические журналы, Интернет и т.д. Если у обучающегося возникают затруднения при выполнении данного задания, можно задать на следующей лекции преподавателю, либо предложить для анализа на практическом занятии.

На каждой лекции преподавателем выдаются вопросы для самоконтроля, на которые необходимо обучающемуся ответить. На лабораторных занятиях выслушав пояснения преподавателя, необходимо выполнить индивидуальное задание по данной теме.

Все работы выполняются на лабораторных занятиях и самостоятельно в последовательности, установленной рабочей программой. По мере выполнения раздела обучающийся обязан предоставить его преподавателю для проверки и защитить разработанные им положения.

На каждом лабораторном занятии несколько минут будут посвящаться осуществлению текущего контроля по материалам прослушанных лекций.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы

Самостоятельная работа обязательная часть при освоении дисциплины. В рабочей программе дисциплины указаны разделы, темы, часы для самостоятельного изучения.

При выполнении плана самостоятельной работы студенту необходимо прочитать теоретический материал не только в учебниках и учебных пособиях, указанных в библиографических списках, но и познакомиться с публикациями в периодических изданиях.

Самостоятельная работа может выполняться студентом в читальном зале библиотеки, в учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Организация самостоятельной работы студента должна предусматривать контролируемый доступ к базам данных, к ресурсу Интернет. Обязательно предусматриваются получение консультации, контроль и помощь со стороны преподавателя.

К формам отчетности по самостоятельной работе студентов относятся: защита работ, письменные ответы на контрольные вопросы и задания, ответы на лабораторных занятиях и зачете.

Методические рекомендации по подготовке сообщения

Регламент устного публичного выступления – не более 10 минут.

Работу по подготовке устного выступления можно разделить на два основных этапа: докоммуникативный этап (подготовка выступления) и коммуникативный этап (взаимодействие с аудиторией).

Работа по подготовке устного выступления начинается с формулировки темы. Тема выступления не должна быть перегруженной, нельзя «объять необъятное», охват большого количества вопросов приведет к их беглому перечислению, к декларативности вместо глубокого анализа.

Неудачные формулировки - слишком длинные или слишком краткие и общие, очень банальные и скучные, не содержащие проблемы, оторванные от дальнейшего текста и т.д.

Само выступление должно состоять из трех частей

- вступления (10-15% общего времени),
- основной части (60-70%)
- заключения (20-25%).

Вступление включает в себя представление авторов (фамилия, имя отчество), название доклада, расшифровку подзаголовка с целью точного определения содержания выступления, четкое определение стержневой идеи. Сформулировать основной тезис означает ответить на вопрос, зачем говорить (цель) и о чем говорить (средства достижения цели). Требования к основному тезису выступления:

- фраза должна утверждать главную мысль и соответствовать цели выступления;

- суждение должно быть кратким, ясным, легко удерживаться в кратковременной памяти;

- мысль должна пониматься однозначно, не заключать в себе противоречия.

В речи может быть несколько стержневых идей, но не более трех. Самая частая ошибка в начале речи – либо извиняться, либо заявлять о своей неопытности. Результатом вступления должны быть заинтересованность слушателей, внимание и расположенность к презентатору и будущей теме. К аргументации в пользу стержневой идеи проекта можно привлекать фото-, видеофрагменты, аудиозаписи, фактологический материал. Цифровые данные для облегчения восприятия лучше демонстрировать посредством таблиц и графиков, а не злоупотреблять их зачитыванием.

Лучше всего, когда в устном выступлении количество цифрового материала ограничено, на него лучше ссылаться, а не приводить полностью, так как обилие цифр скорее утомляет слушателей, нежели вызывает интерес. План развития основной части должен быть ясным.

Должно быть отобрано оптимальное количество фактов и необходимых примеров. В научном выступлении принято такое употребление форм слов: чаще используются глаголы настоящего времени во «вневременном» значении, возвратные и безличные глаголы, преобладание форм 3-го лица глагола, форм несовершенного вида, используются неопределенно-личные предложения.

Перед тем как использовать в своей презентации корпоративный и специализированный жаргон или термины, вы должны быть уверены, что аудитория поймет, о чем вы говорите. Если использование специальных терминов и слов, которые часть аудитории может не понять, необходимо, то постарайтесь дать краткую характеристику каждому из них, когда употребляете их в процессе презентации впервые.

Самые частые ошибки в основной части доклада - выход за пределы рассматриваемых вопросов, перекрывание пунктов плана, усложнение отдельных положений речи, а также перегрузка текста теоретическими рассуждениями, обилие затронутых вопросов (декларативность, бездоказательность), отсутствие связи между частями выступления, несоразмерность частей выступления (затянутое вступление, скомканность основных положений, заключения).

В заключении необходимо сформулировать выводы, которые следуют из основной идеи (идей) выступления. Правильно построенное заключение способствует хорошему впечатлению от выступления в целом. В заключении имеет смысл повторить стержневую идею и, кроме того, вновь (в кратком виде) вернуться к тем моментам основной части, которые вызвали интерес слушателей.

Сказанное в начале и в конце сообщения («закон края»), поэтому вступление должно привлечь внимание слушателей, заинтересовать их, подготовить к восприятию темы, ввести в нее (не вступление важно само по себе, а его соотношение с остальными частями), а заключение должно обобщить в сжатом виде все сказанное.

При подготовке к выступлению необходимо выбрать способ выступления: устное изложение с опорой на конспект (опорой могут также служить заранее подготовленные слайды) или чтение подготовленного текста.

Во время выступления важно постоянно контролировать реакцию слушателей. Внимательность и наблюдательность в сочетании с опытом позволяют оратору уловить настроение публики. Возможно, рассмотрение некоторых вопросов придется сократить или вовсе отказаться от них. После выступления нужно быть готовым к ответам на возникшие у аудитории вопросы.

Задания для контрольной работы и указания по ее выполнению

Контрольная работа является промежуточным контролем знаний студентов. Она охватывает основные вопросы всех разделов учебной программы курса и призвана закрепить знания студентов после самостоятельной работы с учебным материалом. Студенты в письменной форме дают развернутые ответы на поставленные вопросы.

Контрольная работа состоит из теоретических и практических заданий, тестов.

Работы с тестовой системой курса

Текущий и промежуточный контроль полученных знаний осуществляется с помощью тестов, которые имеются в курсе Moodle по основным темам.

Тестовые задания для текущего контроля предложено выполнить после каждой изученной темы в качестве самостоятельной работы.

Промежуточный контроль обучающихся осуществляется также в форме тестовых заданий.

Критерии оценки тестов:

«отлично», 84-100%, повышенный уровень - студент показал отличные знания по разделам дисциплины, умения самостоятельно принять решения, делать обоснованные выводы, владеет специальными понятиями и терминами.

«хорошо», 66-83%, пороговый уровень - студент показал хорошие знания по разделам дисциплины, умения самостоятельно принять решения, владеет специальными понятиями и терминами, но по некоторым понятиям допущены неточности.

«удовлетворительно», 50-65%, пороговый уровень - студент показал знание основных разделов учебной дисциплины, умения получить решать тестовые задания с правильное решение.

«неудовлетворительно», менее 50%, уровень не сформирован при ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, при решении тестовых заданий допущены значительные ошибки, не владеет специальными терминами и понятиями

После прохождения тестовых заданий, сдачи работ, обучающийся допускается к семинару, вопросы даются в рабочей программе дисциплины.

К сдаче экзамена допускаются обучающиеся, сдавшие тестовые задания и семинары по всем темам.

После прохождения тестовых заданий, сдачи работ, обучающийся допускается к семинару, вопросы даются в рабочей программе дисциплины.

К сдаче экзамена допускаются обучающиеся, сдавшие тестовые задания и семинары по всем темам.

Промежуточная аттестация по предмету – экзамен.

Список основной и дополнительной литературы, рекомендованной для успешного изучения курса приведен в рабочей программе.

Критерии оценки :

«отлично», повышенный уровень - оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение

объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

«хорошо», пороговый уровень - оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе

«удовлетворительно», пороговый уровень оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

«неудовлетворительно», уровень не сформирован - оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

Студенты должны уметь самостоятельно использовать компьютерную технику для быстрого нахождения законов, постановлений правительства в области хранения и переработки продукции растениеводства, необходимых нормативных документов, технических регламентов.

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения являются: текущий контроль (на занятиях), промежуточный контроль (по разделам), выходной контроль (зачет).

Формы контроля: устный опрос, тестовый контроль, индивидуальное собеседование, выполнение домашнего или индивидуального задания. Учитываются все виды учебной деятельности, выполняемые студентом в течение семестра.

Все виды учебных работ должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные программой обучения. Если студентом не выполнено какое-либо из учебных заданий (пропущены лабораторные занятия, тесты, не выполнено домашнее задание и т.п.), то за данный вид учебной работы баллы снижаются.

Оценка текущей успеваемости студентов осуществляется при выполнении лабораторных работ.

Промежуточный контроль знаний проводится при изучении каждого раздела дисциплины с целью проверки и коррекции хода освоения теоретического материала и практических умений и навыков. Рубежный контроль знаний проводится по графику в часы лабораторных занятий по основному расписанию, либо в дополнительное время при проведении компьютерного тестирования. Для проведения контрольных работ подготовлены вопросы, тесты. При подготовке к семинарскому занятию студенты заранее знакомятся с вопросами.

Выходной контроль знаний, умений и навыков студентов зачет осуществляется в виде письменной контрольной работы, которая проводится с целью оценки работы студента за семестр, уровня освоения им теоретических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, умения синтезировать полученные знания и применять их для решения практических задач.

Перечень учебных планов для утверждения на Ученом совете ГАГУ №1 27.01.2022г.

- 01.03.01_2022_632
01.03.01 Математика, направленность (профиль) Анализ данных и прикладная статистика
- 02.03.01_2022_622
02.03.01 Математика и компьютерные науки, направленность (профиль) Цифровые технологии
- 03.03.02_2022_612
03.03.02 Физика, направленность (профиль) Альтернативная энергетика
- 35.03.01_2022_962
35.03.01 Лесное дело, направленность (профиль) Рациональное многоцелевое использование лесов
- 35.03.07_2022_942
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства
- 36.05.01_2022_932
36.05.01 Ветеринария, профиль Болезни продуктивных и непродуктивных животных
- 05.03.06_2022_232
05.03.06 Экология и природопользование, направленность (профиль) Экологическая безопасность
- 06.03.01_2022_112
06.03.01 Биология, направленность (профиль) Биоэкология
- 04.03.01_2022_132
04.03.01 Химия, направленность (профиль) Химия окружающей среды, химическая экспертиза и экологическая безопасность
- 45.03.01_2022_412
45.03.01 Филология, направленность (профиль) Отечественная филология
- 46.03.01_2022_312
46.03.01 История, направленность (профиль) Краеведение
- 44.03.05_2022_332
44.03.05 Педагогическое образование, направленность (профили) История и Обществознание
- 44.03.05_2022_712
44.03.05 Педагогическое образование, направленность (профили) Английский язык и Немецкий язык
- 44.03.05_2022_422
44.03.05 Педагогическое образование, направленность (профили) Русский язык и Английский язык
- 44.03.05_2022_512
44.03.05 Педагогическое образование, направленность (профили) Родной язык и Восточные языки (корейский язык)
- 44.03.05_2022_532
44.03.05 Педагогическое образование, направленность (профили) Родной язык и Китайский язык
- 39.03.02_2022_1212
39.03.02 Социальная работа, направленность (профиль) Социально-психологическая работа с населением
- 44.03.02_2022_1122
44.03.02 Психолого-педагогическое образование, направленность (профиль) Психология образования
- 44.03.05_2022_1132
44.03.05 Педагогическое образование, направленность (профили) Дошкольное образование и Дополнительное образование
- 44.03.05_2022_1112
44.03.05 Педагогическое образование, направленность (профили) Физкультурно-оздоровительная деятельность и Безопасность жизнедеятельности
- 09.03.03_2022_822
09.03.03 Прикладная информатика, направленность (профиль) Прикладная информатика в экономике
- 38.03.01_2022_812
38.03.01 Экономика, направленность (профиль) Экономика и управление на предприятии
- 39.03.01_2022_842
39.03.01 Социология, направленность (профиль) Социология управления
- 43.03.02_2022_832
43.03.02 Туризм, направленность (профиль) Организация и управление туристским и гостиничным бизнесом