

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Кафедра садоводства, защиты растений и экологии

УТВЕРЖДАЮ

И.о. зав. выпускающей кафедрой
И.В. Кропивянская

Протокол № 2
« 25 » 09 2023 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине Б1.О.07 «Адаптивное виноградарство»

на 2023-2024 учебный год

Направление

4.35.04.05 «Садоводство»

Профиль

«Технология производства продукции плодовоговодства и виноградарства»

Квалификация

магистр

Форма обучения

очная

ГОД НАБОРА 2022

Разработчик, доцент

Е.Ф. Гинда

« 25 » 09 2023 г.

Тирасполь, 2023 г.

Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине

1. В результате изучения дисциплины Адаптивное виноградарство у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрено	ОПК-5. Способен осуществлять технико-экономическое обоснование проектов в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-5} Владеет методами экономического анализа и учета показателей проекта в садоводстве ИД-2 _{ОПК-5} Анализирует основные производственно-экономические показатели проекта в садоводстве ИД-3 _{ОПК-5} Разрабатывает предложения по повышению эффективности проекта в садоводстве
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрено	ПК-1. Способен использовать инновационные процессы в агропромышленном комплексе при проектировании и реализации экологически безопасных и экономически эффективных технологий производства продукции садоводства	ИД-1 _{ПК-1} Разрабатывает современные интенсивные, экологически безопасные технологии производства продукции садоводства ИД-2 _{ПК-1} Реализует проекты по питомниководству садовых культур ИД-3 _{ПК-1} Разрабатывает системы мероприятий по управлению качеством и безопасностью продукции садоводства ИД-4 _{ПК-1} Применяет эффективные технологии выращивания продукции садоводства на основе научных достижений, передового опыта отечественных и зарубежных производителей

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Оценка биологического потенциала виноградных растений. Адаптивные технологии хранения и переработки винограда.	ОПК-5, ПК-1	1. Практические работы (по 6,0 баллов - защита) x 8 шт. = 48,0 баллов. 2. Посещение лекций (с проверкой качества записи лекционного материала) (по 3,0 балла) x 10 пар = 30 баллов. 3. Посещение практических занятий (с проверкой качества записи материала) (по 2,75 балла) x 8 шт. = 22 баллов. Всего 100 баллов.
Промежуточная аттестация - экзамен		ОПК-5, ПК-1	Для допуска к экзамену обучающийся должен набрать 70 и более баллов от

		100 максимально возможных. Обучающиеся, набравшие 69 и менее баллов от максимально возможных, не допускаются к сдаче экзамена. В этом случае обучающийся готовит и защищает реферат .
--	--	---

3. Тематика рефератов

1. Характеристика основных систем современного виноградарства.
2. Организация производства экологически безопасной виноградной продукции.
3. Подбор и размещение сортов в адаптивном виноградарстве.
4. Поведение виноградного растения в стрессовых условиях.
5. Анализ аномальных для виноградарства климатических ситуаций и реакция растений на них. Зимостойкость основных сортов винограда.
6. Роль питомниководства винограда в развитии устойчивого виноградарства.
7. Агротехника винограда: подбор подвоев, размещение сортов, формирование куста, система содержания почвы, удобрения как один из определяющих факторов продуктивности виноградных насаждений.
8. Приемы, оптимизирующие показатели устойчивости виноградных растений к действию стресс-факторов в течение вегетационного периода.
9. Агроприемы для повышения качества ягод винограда в процессе эксплуатации насаждений.
10. Значение, система и принципы проектирования виноградных насаждений.
11. Оценка рельефа и климата при выборе места под виноградник.
12. Организация территории виноградника.
13. Система районирования сортов и подвоев в нашей республике.
14. Подвои и основные сорта винограда, рекомендуемые для Приднестровского региона.

3.1. Основные требования к реферату

Распределение тем реферата между обучающимися и консультирование обучаемых по выполнению письменной работы осуществляется ведущим преподавателем. Тема реферата может быть выбрана обучающимся самостоятельно, но обязательно должна быть согласована с преподавателем.

Для подготовки реферата следует использовать научные статьи в периодической печати (журналы «Виноделие и виноградарство», «Садоводство и виноградарство», «Доклады РАСХН», «Сельскохозяйственная биология» (РАСХН), «Доклады ТСХА», «Известия ТСХА», «Виноград и вино России»); научные публикации (монографии), а также материалы научно-методических конференций и круглых столов, которые в последнее время обычно публикуются в Интернете на сайтах высших учебных заведений, российских образовательных порталах.

Реферат должен включать:

- *титальный лист* с указанием названия вуза и факультета, кафедры и дисциплины, вида работы и названия темы, учебной группы и фамилии с инициалами обучающегося, а также места (города) и года написания;
- *лист с оглавлением* (планом) работы;
- *введение*;
- *основную часть*;
- *список литературы*;
- *приложения* (при необходимости).

По структуре, оформлению и объему реферат должен отвечать следующим требованиям:

во *введении* (1-2 стр.) – обосновать актуальность темы, сформировать цель работы и пути ее достижения, коротко осветить состояние научной разработки проблемы;

в *основной части* (8-9 стр.) – раскрыть содержание рассматриваемой темы (по отдельным вопросам (разделам, главам или параграфам). При этом рассуждения автора должны подкрепляться конкретными фактами, цифрами, документами (на каждый из них должны быть сделаны соответствующие сноски). Важно вычленять факторы, особенности, направления, характерные черты, содержание педагогического процесса. Каждый вопрос (раздел, глава или параграф) должны заканчиваться *выводом* (логическим итогом рассуждений, заключением);

в *списке литературы* – дать библиографическое описание литературы (перечислить использованные источники, в т.ч., адреса Internet-ресурсов. Список литературы должен содержать не менее 5 источников (монографии и научные статьи). Учебная литература не учитывается. Обязательно должны быть включены все произведения, из которых приведены цитаты. Все литературные источники располагаются в алфавитном порядке. В случае использования работ одного автора следует помещать их в хронологической последовательности издания;

оформление реферата должно быть выполнено **рукописным способом** с одной стороны листа бумаги формата А4 с размером полей по 2 см (на одной странице должно быть 30 строчек). Все страницы должны быть пронумерованы (титульный лист не нумеруется, но считается). Текст должен быть **структурирован** по главам (разделам, параграфам), сопровождаться ссылками на литературные источники в соответствии с требованиями ГОСТа (Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления: ГОСТ Р 7.0.5-2008. URL: <http://protect.gost.ru/document.aspx?control=7&id=173511>).

объем реферата, в целом, не должен превышать 10-12 страниц машинописного текста. Использование готовых рефератов из сети Интернет **запрещается**.

4. Перечень вопросов для промежуточной аттестации (экзамена)

1. Агроэкологическая оценка территории для рационального размещения винограда.
2. Почвенные условия культуры винограда.
3. Сидерация. Мульчирование. Использование золы.
4. Современные технологии хранения и сушки винограда.
5. Цветение, опыление и завязывание ягод. Рекомендации по улучшению условий для прохождения этих фаз.
6. Растрескивание ягод винограда. Рекомендации.
7. Удобрение виноградников и применение регуляторов роста в виноградарстве.
8. Обрезка кустов винограда.
9. Нагрузка куста глазками, побегами, гроздьями.
10. Формы кустов винограда для неукрывного виноградарства.
11. Формы кустов винограда для укрывного виноградарства.
12. Формы кустов винограда для полуукрывного виноградарства.
13. Особенности технологии приготовления белых столовых (сухих) вин.
14. Особенности технологии приготовления красных столовых (сухих) вин.
15. Особенности технологии приготовления десертных вин.
16. Особенности технологии приготовления ароматизированных вин.