ВИНОГРАДАРСТВО

И ПЕРЕРАБОТКА ВИНОГРАДА

Задания и методические указания

ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО

Аграрно-технологический факультет

Кафедра плодоовощеводства и виноградарства

ВИНОГРАДАРСТВО

И ПЕРЕРАБОТКА ВИНОГРАДА

ЗАДАНИЯ И МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Тирасполь, 2014

УДК 634.8:378.146(072.5)
ББК П236р30+4402.81р30
В 49

Составитель:
Е.Ф.Гинда - канд.с.-х. наук, доцент

Рецензенты:
Хлебников В.Ф. - д-р с.-х. наук, профессор
Антюхова О.В. - канд. биол. наук доцент

Виноградарство и переработка винограда: Задания и методические требования / Сост.: Е.Ф. Гинда. – Тирасполь, 2014. – 27 стр. 22.

Задания и методические требования по выполнению контрольной работы для студентов заочной формы обучения специальности **110900 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции** составлены в соответствии с утвержденным учебным планом и рабочей программой.

Задания и методические требования предназначены для студентов вузов по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профилю «Технология производства и переработки продукции растениеводства».

УДК 634.8:378.146(072.5)
ББК П236р30+4402.81р30

Рекомендовано Научно-методическим советом ПГУ им. Т.Г.Шевченко.

© Е.Ф. Гинда,
составление,2014

ВВЕДЕНИЕ

Для студентов направления 110900 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства» **Виноградарство и переработка винограда** является дисциплиной по выбору профессионального цикла.

В результате изучения дисциплины студент должен

знать: основные виды и сорта винограда; закономерности роста и развития виноградного растения как лианы; технологии производства посадочного материала; проектирование, закладку и уход за виноградниками, системы содержания и обработки почвы на виноградниках; сбор урожая, товарную обработку, упаковку и транспортировку урожая столовых и технических сортов винограда; технологию производства сушеного винограда, виноградных концентратов, консервов и кондитерских изделий; классификацию и назначение продуктов переработки винограда; микроорганизмы винограда и продуктов его переработки; производственные помещения и основное оборудование и емкости для переработки винограда; технологию столовых, специальных типов вин; технологию производства игристых вин; болезни, их предупреждение и лечение.

уметь: распознавать виды и сорта винограда по ампелографическим (морфологическим и органолептическим) признакам; проводить заготовку черенков для корнесобственного и привитого размножения; проверку качества черенков и сохранности глазков; подготовку черенков к прививке, проводить прививку и послепрививочную обработку привитых черенков; подготовку черенков для корнесобственного размножения и предпосадочную подготовку черенков (кильчевание и др.); проводить формирование кустов винограда; владеть правилами обрезки виноградных кустов; проводить уход за виноградным растением; делать расчеты по посадочному материалу, шпалерным опорам, дозам удобрений; составить план организации территории для закладки виноградных насаждений; составить планы обрезки и уборки

винограда; делать технологические расчеты при производстве специальных типов вин.

владеть: способами производства посадочного материала, приемами ухода за виноградными насаждениями; технологиями производства столовых, специальных и игристых вин.

МЕТОДИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Выполнение контрольной работы является составной частью учебного процесса и формой самостоятельной работы студента. Выполнение данного вида работы позволяет приобрести навыки и умения грамотно использовать учебную и специальную литературу.

По учебному плану по дисциплине «Виноградарство и переработка винограда» студент-заочник должен выполнить одну контрольную работу. Целью контрольной работы является усвоение изученного материала и умение его анализировать.

Тематика вопросов контрольной работы не совпадает с формулировкой учебных тем курса и рассчитана на творческое применение полученных знаний, что имеет существенное значение для подготовки будущего специалиста.

Вопросы контрольной работы должны быть освещены на основе изучения рекомендованной литературы, как правило, шире и обстоятельнее, нежели он изложен в учебной литературе либо изучается в ходе учебных занятий. Работа оценивается «зачтено» или «незачтено».

Подготовка студентом контрольной работы проходит следующие основные этапы:

- определение задания, согласно последним двум цифрам № зачетной книжки;
- подбор литературы;
- оформление контрольной работы, представление на кафедру и ее защита.

Вопросы контрольной работы выбираются из предлагаемого списка вопросов для контрольной работы.

При подборе литературы и других источников следует внимательно изучить перечень литературы, предлагаемой к вопросам контрольной работы, ознакомиться с новыми поступлениями библиотеки, при необходимости получить консультацию у преподавателя, ведущего курс.

При освещении вопросов следует давать четкие, развернутые и грамотные ответы. Изложение должно быть логичным, последовательным, доказательным, аргументированным. После изложения каждого вопроса следует делать выводы. Следует помнить, что при освещении вопросов контрольной работы следует делать сноски на используемые источники.

При выполнении контрольной работы необходимо, прежде всего, прочитать соответствующий раздел учебника или учебного пособия, затем ознакомиться с дополнительной литературой, рекомендованной к самостоятельному изучению. Лишь после этой предварительной подготовки можно приступить к написанию текста.

Ответы на вопросы, список использованных источников и литература должны начинаться с нового листа.

Контрольная работа завершается списком использованных источников, который должен быть составлен в соответствии с установленными правилами (см. пример). При написании работы необходимо использовать не менее пяти источников.

Пример оформления списка использованных источников (в конце работы):

1. Кишковский З.Н., Мержаниан А.А. Технология вина. М.: Легкая и пищевая промышленность. 1984.

ОФОРМЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контрольная работа выполняется в соответствии с учебным планом и должна соответствовать требованиям, предъявляемым к этому виду деятельности. Работа представляется на проверку не позднее, чем за 10 дней до начала зачетно-экзаменационной сессии.

Контрольная работа может быть оформлена следующим

образом:

1. Тонкая тетрадь в клеточку, объем работы 12 листов (через строчку) или формат А-4, соответственно 10-15 листов (через 1,5 интервала).

2. Работа пишется на стандартных листах бумаги аккуратным, разборчивым подчерком или может быть набрана на компьютере, шрифт Times New Roman, кегль 14. На листе должны быть поля. С левой стороны страницы оставляется поле шириной не менее 25 мм, с правой стороны не менее 10 мм, вверху не менее 15 мм и внизу страницы не менее 20 мм.

3. Оформленная контрольная работы должна быть написана аккуратным, разборчивым подчерком. Листы следует пронумеровать и скрепить. На первом листе должны быть указаны № варианта и № вопросов контрольной работы.

Все рисунки, схемы и таблицы также нумеруются. Нумерация - сквозная (т.е. номер один, два и т.д.).

Первой страницей является титульный лист, на второй находится содержание работы, поэтому нумерация начинается с третьей страницы.

4. Контрольная работа должна иметь титульный лист с указанием следующих реквизитов: фамилии, имени, отчества студента, специальности, курса, номера зачетной книжки и группы.

5. Работа должна быть написана грамотным литературным языком, четко и аккуратно. При использовании в тексте цитат, цифр, других фактических сведений необходимо внизу страницы (как в монографиях) делать ссылки на источник их получения.

В тексте недопустимо сокращение слов, терминологических оборотов, наименования органов и организаций, если такие сокращения не являются общепринятыми в литературе. Не допускается дословное заимствование текста из опубликованных литературных источников без ссылки на них.

6. В тетради необходимо оставлять поля для замечаний преподавателя, а в конце работы оставлять страницу для рецензии преподавателя на выполненную работу.

7. Если контрольная работа не зачтена, она с учетом

сделанных замечаний в рецензии преподавателя должна быть переработана и вместе с первым вариантом представлена на повторное рецензирование.

8. Контрольную работу следует представить на кафедру плодоовощеводства и виноградарства в четко определенный срок: за 10 дней до начала сессии. В случае его несоблюдения работа не рецензируется. Указанные в рецензии замечания необходимо устранить.

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Классификация семейства Виноградных.
2. Характеристика рода Витис.
3. Пищевая ценность винограда.
4. Жизненный цикл виноградного растения.
5. Годичный цикл виноградного растения и характеристика фаз вегетации.
6. Значение температурного фактора для виноградного растения.
7. Значение светового фактора для виноградного растения и пути его регулирования.
8. Влияние осадков, влажности воздуха и почвы на виноградное растение.
9. Реакция виноградного растения на почвенные условия.
10. Влияние ветра на виноградное растение.
11. Маточники привойных и подвойных лоз.
12. Прививочный комплекс и виноградная школка.
13. Требования, предъявляемые к черенкам подвоя и привоя.
14. Подготовка черенков подвоя и привоя к прививке.
15. Сроки прививки. Техника ручной настольной прививки методом улучшенной копулировки - косым срезом с язычками.
16. Способы стратификации и закалки прививок.
17. Уход за школкой. Выкопка, сортировка и хранение привитых саженцев.

18. Особенности технологии выращивания корнесобственных саженцев.
19. Значение столового виноградарства, сортимент и стандарт на столовый виноград.
20. Особенности агротехники столовых сортов винограда.
21. Транспортировка и хранение столового винограда.
22. Производство сушеной продукции винограда.
23. Выбор места для закладки виноградных насаждений.
24. Составление проекта организации территории.
25. Подготовка и разбивка участка.
26. Подготовка посадочного материала к посадке и способы посадки винограда.
27. Уход за молодыми виноградниками в первый год.
28. Система ведения кустов винограда.
29. Обломка зеленым побегом и прищипывание.
30. Пасынкование и чеканка побегов.
31. Прореживание ягод в грозди и дефолиация.
32. Сухая подвязка кустов и подвязка зеленых побегов.
33. Система ежегодного ухода за почвой. Обновление плантажа.
34. Значение и задачи орошения виноградников. Виды, сроки и нормы полива.
35. Селекция винограда: задачи и основные методы и направления селекционной работы.
36. Задачи ампелографии. Методика ботанического описания сортов.
37. Ампелографическое описание грозди и ягоды по морфологическим признакам.
38. Строение виноградного куста.
39. Строение вегетативных органов куста.
40. Строение генеративных органов куста.
41. Характеристика районированных филлоксероустойчивых сортов подвоя винограда.
42. Оценка качества черенков подвоя и привоя, используемых для размножения винограда.

43. Последовательность выведения одно- и двуплечего Гюйо.
44. Последовательность выведения веерной бесштамбовой четырехрукавной формы куста.
45. Последовательность выведения высокоштамбового двустороннего горизонтального кордона Казенава.
46. Последовательность выведения двустороннего приземного горизонтального кордона на маточнике привойных лоз.
47. Методы подавления продольной полярности, применяемые при обрезке.
48. Способы предварительного определения урожая.
49. Составление агротехнического плана по уходу за молодыми и плодоносящими виноградниками
50. Технология посадки винограда.
51. Обрезка виноградного куста.
52. Удобрение виноградников.
53. Ремонт и реконструкция виноградников.
54. Техника и сроки выполнения обрезки кустов винограда.
55. Составление плана размещения сортов при закладке виноградников. Расчет потребности в посадочном материале.
56. Характеристика районированных технических сортов винограда различных периодов созревания.
57. Характеристика перспективных столовых и технических сортов винограда.
58. Характеристика районированных столовых сортов винограда раннего и среднего сроков созревания.
59. Характеристика районированных столовых сортов винограда позднего и очень позднего сроков созревания.
60. Переработка винограда по белому способу.
61. Переработка винограда по красному способу.
62. Отделение и фракционирование сусла.
63. Осветление сусла. Регулирование кислотности сусла.
64. Химический состав винограда и требования к качеству винограда.
65. Характеристика основных продуктов из винограда.

66. Характеристика отходов виноделия.
67. Общие технологические процессы.
68. Белые и красные сухие вина.
69. Полусухие и полусладкие столовые вина.
70. Желтые и кахетинские столовые вина.
71. Газированные столовые вина.
72. Херес и марсала.
73. Портвейн и мадера.
74. Ароматизированные вина.
75. Теоретические основы шампанизации.
76. Технология Советского шампанского бутылочным способом.
77. Технология Советского шампанского резервуарным способом.
78. Технология мускатных игристых вин.
79. Технология красных игристых вин.
80. Требования к сортам, предназначенные для приготовления шампанских виноматериалов.
81. Изучение состава микрофлоры винограда, сусла и вина.
82. основные производственные помещения винзаводов.
83. Основное оборудование по переработке винограда.
84. Основные технологические емкости по переработке винограда.
85. Основные требования, предъявляемые к качеству вин, виноматериалам, шампанским виноматериалам в действующей нормативной документации.
86. Органолептическая оценка различных типов готовых виноматериалов и вин. Действующая нормативная документация.
87. Требования стандартов к упаковке, маркировке, транспортировке и хранению вина.
88. Нормативные документы: требования, предъявляемые к винограду для промышленной переработки по ГОСТ 24433-80.

89. Нормативные документы: требования, предъявляемые к составу и качеству различных типов виноградных вин по ГОСТ 7208-84.
90. Культура и правила потребления вин и других напитков.

ПРИМЕРНЫЙ ТЕАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

лекций и практических занятий по дисциплине "Технология переработки винограда" для студентов-заочников направления 110900 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства».

Таблица 1

N п/п	Тематика лекций и практических занятий	Объем часов в соответствии с учебным планом
1	2	3
	ЛЕКЦИИ	
1	Технология производства посадочного материала винограда.	2
2	Выбор места и закладка виноградника.	2
3	Формирование и обрезка виноградного растения.	2
4	Технология переработки винограда на сусло.	2
5	Технология производства столовых (натуральных) вин.	2
	Итого:	10
	ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ	
1	Ознакомление с районированными столовыми, техническими и универсальными сортами винограда. Агробиологическое и хозяйственно-технологическое описание сортов.	2

Продолжение таблицы 1

2	Самостоятельное составление плана организации территории виноградника по индивидуальному заданию. Расчет потребности в материалах для устройства вертикальной одноплоскостной шпалеры.	2
3	Удобрение виноградников. Расчет доз для плодоносящих виноградников. Освоение методики расчета внесения удобрений под планируемый урожай.	2
4	Составление плана уборки урожая по индивидуальному заданию, выданному преподавателем.	2
5	Правила приемки, порядок отбора проб и образцов и определение качества технических сортов винограда при приемке на переработку, методы оценки качества винограда, продуктов переработки винограда. Анализ созревания винограда на плантации.	2
6	Технологические расчеты продуктов переработки винограда, при производстве десертных и специальных типов вин, при купажировании виноградного сока и вина.	2
	Итого:	12

НОМЕРА ВОПРОСОВ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ
(на основании двух последних цифр № зачетной книжки)

Предпоследняя цифра	Последняя цифра									
	0	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
9	1, 21, 41, 51, 61, 81	2, 22, 42, 52, 62, 82	3, 23, 43, 53, 63, 83	4, 24, 44, 54, 64, 84	5, 25, 45, 55, 65, 85	6, 26, 46, 56, 66, 86	7, 27, 47, 57, 67, 87	8, 28, 48, 58, 68, 88	9, 29, 49, 59, 69, 89	10, 30,50, 60, 70, 90
8	21, 29,41, 51, 71,81,	22, 30,42, 52, 72, 82	23, 31,43, 53, 73, 83	24, 32,44, 54, 74,84	25, 33,45, 55, 75, 85	26, 34,46, 56, 76,86	27, 35,47, 57, 77, 87	28, 36,48, 58, 78,88	29, 37,49, 59, 79,89	30, 38,50, 60, 80, 90
7	1, 11, 31, 51, 61, 71	2, 12, 32, 52, 62, 72	3, 13, 33, 53, 63, 73	4, 14, 34, 54, 64, 74	5, 15, 35, 55, 65, 75	6, 16, 36, 56, 66, 76	7, 17, 37, 57, 67, 77	8, 18, 38, 58, 68, 78	9, 19, 39, 59, 69, 79	10, 20,40, 60, 70, 80
6	11, 31,41, 61, 71, 81	12, 32,42, 62, 72, 82	13, 33,43, 63, 73, 83	14, 34,44, 64, 74, 84	15, 35,45, 65, 75, 85	16, 36,46, 66, 76, 86	17, 37,47, 67, 77, 87	18, 38,48, 68, 78, 88	19, 39,49, 69, 79, 89	20, 40,50, 70, 80, 90
5	11, 21,41, 51, 61, 71	12, 22,42, 52, 62, 72	13, 23,43, 53, 63, 73	14, 24,44, 54, 64, 74	15, 25,45, 55, 65, 75	16, 26,46, 56, 66, 76	17, 27,47, 57, 67, 77	18, 28,48, 58, 68, 78	19, 29,49, 59, 69, 79	20, 30,50, 60, 70, 80
4	1, 11, 21, 31, 41, 71	2, 12, 22, 32, 42, 72	3, 13, 23, 33, 43, 73	4, 14, 24, 34, 44, 74	5, 15, 25, 35, 45, 75	6, 16, 26, 36, 46, 76	7, 17, 27, 37, 47, 77	8, 18, 28, 38, 48, 78	9, 19, 29, 39, 49, 79	10, 20,30, 40, 50, 80
3	20, 31,40, 51, 61, 81	19, 32,39, 52, 62, 82	18, 28,33, 53, 63, 83	17, 27,34, 54, 64,84	16, 26,35, 55, 65, 85	15, 25,36, 56, 66, 86	14, 24,37, 57, 67, 87	13, 23,38, 58, 68, 88	12, 22,39, 59, 69, 89	11, 21,40, 60, 70, 90
2	1, 31, 41, 51, 71, 81	2, 32, 42, 52, 72, 82	3, 33, 43, 53, 73, 83	4, 34, 44, 54, 74, 84	5, 35, 45, 55, 75, 85	6, 36, 46, 56, 76, 86	7, 37, 47, 57, 77, 87	8, 38, 48, 58, 78, 88	9, 39, 49, 59, 79, 89	10, 40,50, 60, 80, 90
1	1, 21, 41, 51, 61, 71	2, 22, 42, 52, 62, 72	3, 23, 43, 53, 63, 73	4, 24, 44, 54, 64, 74	5, 25, 45, 55, 65, 75	6, 26, 46, 56, 66, 76	7, 27, 47, 57, 67, 77	8, 28, 48, 58, 68, 78	9, 29, 49, 59, 69, 79	10, 30,50, 60, 70, 80
0	1, 11, 31, 41, 51, 81	2, 12, 32, 42, 52, 82	3, 13, 33, 43, 53, 83	4, 14, 34, 44, 54, 84	5, 15, 35, 45, 55, 85	6, 16, 36, 46, 56, 86	7, 17, 37, 47, 57, 87	8, 18, 38, 48, 58, 88	9, 19, 39, 49, 59, 89	10, 20,40, 50, 60, 90

ПОРЯДОК СДАЧИ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контрольная работа выполняется студентом в межсессионный период и представляется на кафедру плодоовощеводства и виноградарства АТФ в период следующей после получения задания сессии. Контрольная работа регистрируется в установленном порядке, после проверки преподавателем может быть либо зачтена, либо направлена студенту на доработку. Если контрольная работа зачтена, то преподаватель делает соответствующую запись на титульном листе контрольной работы, после чего она сдается специалисту кафедры и хранится в течение года в установленном порядке.

Без выполненной контрольной работы студент не допускается к экзамену по «Виноградарству и переработке винограда».

Список литературы

1. Основная

1. Смирнов К.В., Раджабов А.К., Морозова Г.С. Практикум по виноградарству. М.: Колос.- 1995.
2. Смирнов К.В., Малтабар Л.М., Раджабов А.К., Матузок Н.В. Виноградарство: учебник для вузов. М.: изд-во МСХА.- 1998.
3. Зармаев А.А. Виноградарство с основами технологии первичной переработки винограда. – М.: КолосС, 2011. – 509 с.
4. Шольц Е.П., Пономарев В.Ф. Технология переработки винограда. М.: ВО Агропромиздат. 1990.
5. Кишковский З.Н., Мержаниан А.А. Технология вина. М.: Легкая и пищевая промышленность. 1984.

2. Дополнительная

1. Морозова Г.С. Виноградарство с основами ампелографии. М: ВО Агропромиздат, 1978.
2. Негруль А.М. и др. Ампелография с основами виноградарства. Высшая школа. 1979.
3. Смирнов К.В. Виноградарство. М: Агропромиздат, 1987.

4. Кухарский М.С. Технология возделывания винограда. Кишинев: Картя Молдовенскэ, 1985.
5. Мержанианин А.С. Виноградарство. М: Колос, 1967.
6. Мишуренко А.Г. Виноградный питомник. М: Колос, 1967.
7. Морозова Г.С. Виноградарство с основами ампелографии. М: ВО Агропромиздат, 1987.
6. Ампелография СССР: в 6-ти томах. (Отв.ред. А.М.Фролов-Багреев). М:1946-1956.
8. Лазаревский М.А. Сорта винограда. – М., 1959.
9. Ампелография СССР: Малораспространенные сорта: В 4-х томах. (Отв.ред. А.М.Негруль. – М., 1963 – 1966).
10. Ампелография: Справ. том – М., 1970.
11. Кискин П.Х. Краткая цифровая ампелография. -., 1977.
13. Гузун Н.И Новые формы и сорта винограда. – Кишинев: Издательство «Тимпул», 1986.

14. Войтович К.А. Новые комплексно-устойчивые столовые сорта винограда. – Кишинев: Картя Молдовеняскэ, 1987.
15. Талда Н.Е. Романов И.И. Союрь де вицэ-де-вие ын Молдова. – Кишинев: Картя Молдовеняскэ, 1990.
16.Негруль А.М. Виноградарство с основами ампелографии и селекции. 1959.
17. Корнейчук В.Д. Удобрение виноградников. М: Колос, 1975.
18. Магер М.И. Ремонт виноградных насаждений. Кишинев, 1974.
19. Михалаке. Календарь виноградаря. Кишинев. Картя Молдовенскэ, 1984.
20. Аксентюк И.А. Новый метод оптимизации минерального питания винограда. Кишинев: Штиинца, 1989.
21. Благонравов П.П. Формирование и обрезка виноградной лозы. М: 1961.
22. Журин А.Б., Рубин С.М. Справочное пособие по виноградарству. М: Колос, 1973.
23. Зорика М.Д. Действие симазина и удобрений на винограднике. Кишинев: Картя Молдовеняскэ,1981.
24. Караджи Г.М. и др. Сорта винограда и их определение. Кишинев: Картя Молдовенскэ, 1982.
25. Негруль А.М. Виноградарство и виноделие. М: Колос, 1968.
26. Пелях М.А. Справочник виноградаря. М: Колос, 1982.
27. Попов А.Л. Реконструкция виноградников. М: Колос, 1965.
28. Кузнецов П.И и др. Справочник по проектированию и планированию садоводства и виноградарства. Кишинев: Картя Молдовенскэ, 1984.
29. Фигун М.Н. Виноградники на террасированных склонах. М: Колос, 1982.
30. Сурин Н.В., Нурматов Н.К. Полив винограда. М: 1976.
31. Субботович А.С. Зеленые прививки винограда. Кишинев, 1971.
32. Ампелография СССР М.: Пищепромиздат.- 1948-1984.- т.1-12.

32. Государственный реестр селекционных достижений допущенных к использованию.
33. Дженеев С.Ю., Смирнов К.В. Производство столового винограда, кишмиша и изюма. М.: Колос.- 1992.
34. Трошин Л.П.; Радчевский П.П.; Мисливский А.И. Сорта винограда юга России.: Учеб. пособие для студентов вузов по агрон. спец. Краснодар: «Вольные мастера», 2001, - 191.
35. Трошин Л.П. Ампелография и селекция винограда. Краснодар: РИЦ «Вольные мастера».- 1999.
36. Энциклопедия виноградарства. Кишинев.- 1986-1988.- т.1-3.
37. Журналы «Виноград и вино России», «Виноделие и виноградарство», «Садоводство и виноградарство».
38. ГОСТы по виноградарству.
39. Кишиневский З.Н. Скурихин И.М. Химия вина. М.: Агропромиздат. 1988.
40. Родопуло А.К. Основы биохимии виноделия. М.: Легкая и пищевая промышленность. 1983.
41. Герасимов М.А. Технололия вина. М.: Пищевая промышленность. 1964.
42. ДрбоглавЕ.С., Вейшторд И.П. Производство Советского шампанского. М.: Агропромиздат. 1987.
43. Авасянс С.П. Игристые вина. М.: Агропромиздат, 1986.
44. Кишковская С.А., Разуваев В.С. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в винодельческой промышленности. М.: Агропромиздат, 1986.
45. Флауменбаум Б.Л., Танчев С.С., Гришин М.А. Основы консервирования пищевых продуктов. М.: Агропромиздат. 1966.
46. Справочник по виноделию. (Под редакцией Г.Г.Валуйко). М.: Агропромиздат, 1986.
47. Теория и практика виноделия. (Под редакцией Г.Г.Валуко). М.:
Легкая и пищевая промышленность, 1981. т.4.
48. Бурьян Н.И., Тюрин Л.В. Микробиология вина. М.: Пищевая промышленность, 1979.

49. Тюрин С.Т. Базанова А.И. Брейтман И.П. Герметические резервуары и защитные покрытия в виноделии. М.: Пищевая промышленность, 1974.
50. Валуйко Г.Г. Биохимия и технология красных вин. М.: Пищевая
промышленность, 1973.
51. Саенко Н.Ф. и др. Вино Херес и технология его производства. Кишинев: Картя Молдовеняскэ, 1975.
52. Карпов С.С., Чумак Ж.Я. Напитки нашего стола. Кишинев: Картя Молдовеняскэ, 1983.
53. Справочник по виноделию. (Под редакцией Малтабара В.М. и Шприцмана Э.М.). М.: Пищевая промышленность, 1973.
54. Валуйко Г.Г. и др. Стабилизация виноградных вин. М.: Агропромиздат. 1987.
55. Моисеенко Д.А. и др. Поточно-автоматизированные линии производства виноматериалов. Легкая и пищевая промышленность, 1983.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы, базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Поисковые системы на Интернет-ресурсах.
2. Программы статистической обработки данных STRAZ, STAT.
3. КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск; информационные справочные и поисковые системы Rambler, Yandex, Goole.
4. Источники текущей информации по виноградарству: обзоры и экспериментальные статьи по различным вопросам виноградарству публикуются в следующих журналах: «Виноделие и виноградарство», «Садоводство и виноградарство», «Доклады РАСХН», «Сельскохозяйственная биология» (РАСХН), «Доклады ТСХА», «Известия ТСХА».

Методические указания и материалы, изданные в ПГУ

1. Современные технологии возделывания многолетних насаждений в условиях Приднестровья: Учебное пособие / сост. И.Ф.Анисимов, М.И.Янковой, Е.Ф.Гинда, Л.Н.Соколова, Н.И.Шульман, В.В.Власов. – Тирасполь: Полиграфист 2010. – 376 с.
2. Питомниководство. Методические указания к практическим занятиям для студентов специальности 110202 «Плодоовощеводство и виноградарство», специализации «Виноградарство». Сост. Е.Ф. Гинда, Тирасполь, 2010 г., 190 стр.
3. Методическое пособие по виноградарству для студентов по специальности 110305 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Сост. Е.Ф.Гинда, Тирасполь, 2009 г., 150 стр.
4. Ампелография. Методические указания к практическим занятиям по ампелографии для студентов по специальности 110202 «Плодоовощеводство и виноградарство» по специализации «Виноградарство». Сост. Е.Ф. Гинда, Тирасполь, 2009 г., 75 стр.
5. Методические указания к лабораторным занятиям по курсу «Виноградарство» для студентов III курса дневного отделения специальности «Агрономия» и «Защита растений». Сост. Е.Ф. Гинда, Тирасполь, 2004 г., 49 стр.
6. Методические указания к лабораторным занятиям по виноградарству (часть II, Ампелография) для студентов по специальности 310300 «Плодоовощеводство и виноградарство». Сост. Е.Ф. Гинда, ЕМ. Коваль, Тирасполь, 2003 г., 127 стр.

Приложение 1

Оформление титульного листа контрольной работы для студентов заочной формы обучения

ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т.Г.Шевченко

Аграрно-технологический факультет

Кафедра плодоовощеводства и виноградарства

Контрольная работа

по дисциплине
«Виноградарство и переработка винограда»

Вариант № ___

Зачетная книжка № _____
Направление: «_____»

Студента __ курса
Группы _____
заочного отделения
_____(ФИО)
Оценка _____

Преподаватель
(ФИО, должность)

Регистрационный № _____
от «___»_____ 20___г.

Рецензия

_____

_____

_____

Приложение 2

Примерное оформление содержания

Содержание

Вопрос №	Вопрос	Стр.
25	Подготовка и разбивка участка	
и т.д.		
Список цитируемой литературы		

О Г Л А В Л Е Н И Е

	Стр.
Введение	5
Методические требования по выполнению контрольной работы	6
Оформление контрольной работы	7
Вопросы для контрольной работы	9
Примерный тематический план лекций и практических занятий по дисциплине "Технология переработки винограда" для студентов-заочников направления 110900 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства»	13
Номера вопросов контрольной работы	15
Порядок сдачи контрольной работы	16
Список литературы	17
Программное обеспечение и Интернет-ресурсы, базы данных, информационно-справочные и поисковые системы	20
Методические указания и материалы, изданные в ПГУ	21
Приложения	22