



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ АМПЕЛОГРАФІЯ З ОСНОВАМИ ВИНОГРАДАРСТВА

Ступінь вищої освіти: *бакалавр*

Спеціальність: *181 Харчові технології*

Освітньо-професійна програма: *Технології продуктів бродіння та виноробства*

Кафедра: *Технології вина та сенсорного аналізу*

Викладач: Каменева Наталя Валеріївна, професор кафедри Технології вина та сенсорного аналізу, доктор сільськогосподарських наук, професор

[Профайл викладача](#) E-mail: kamenevavin@gmail.com,
(048) 712-41-04

Викладач: Тараненко Олена Георгіївна, доцент кафедри Технології вина та сенсорного аналізу, кандидат сільськогосподарських наук.

[Профайл викладача](#) E-mail:
(048) 712-41-04

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – *вибіркова*

Мова викладання – *українська*

Навчальна дисципліна викладається на 3 курсі у 6 семестрі, на 4 курсі у 7 семестрі для денної форми навчання; заочна форма 4 курс, 8 семестр; 5 курс 9 семестр.

Кількість кредитів – 6,0, годин – 180 (денна)

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
Денна форма навчання	72	40	32
Заочна форма навчання	52	24	28
Самостійна робота, годин	Денна – 108, заочна - 128		

[Розклад занять](#)

2. Анотація навчальної дисципліни

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Ампелографія з основами виноградарства є заходи прогресивної технології вирощування винограду, районування і спеціалізації виноградарства; формує у студентів інформаційно-понятійну базу і практичні навички організації вирощування винограду з урахуванням факторів, що впливають на напрям використання виноградно-виноробної продукції; ознайомлює студентів із уявленням про класифікацію винограду, сортами і видами винограду та їх походженням; надає студентам необхідних теоретичних та практичних знань з основ вирощування винограду.

3. Мета навчальної дисципліни

Мета: набуття студентами професійного образного мислення та формування у студентів необхідних теоретичних знань та практичних навиків, які пов'язані із біологічними особливостями виноградної рослини та її відношенням до навколишнього середовища, розробленням способів спрямованого управління ростом і розвитком винограду для одержання стабільних кондиційних урожаїв належної якості, сортами і видами винограду та їх походженням і класифікацією, закономірностями змін у виноградної рослин морфологічних, агробіологічних і господарсько-технологічних властивостей під дією агротехнічних заходів та екологічних умов, сортиментом винограду та шляхами його поліпшення.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- біологію та екологію виноградної рослини;
- організаційні засади та заходи інтенсивної технології вирощування винограду;
- історію ампелографічних досліджень, ампелографію і селекцію винограду;
- історію формування сортименту винограду на Україні та методи його покращення;
- технологію збирання винограду.

вміти:

- складати ботанічну, агробіологічну і технологічну характеристику сортів винограду за існуючими методами;
- складати план організації закладки винограду;

- створювати форми і проводити обрізування кущів винограду, встановлювати їх навантаження в залежності від напрямку використання продукції;
 - застосовувати операції зеленими частинами кущів винограду;
 - визначати хвороби та шкідників винограду, проводити розрахунки і застосовувати систему захисту рослин;
- організувати збирання врожаю.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

У результаті вивчення навчальної дисципліни «*Ампелографія з основами виноградарства*» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології](#) та [освітньо-професійній програмі Технології продуктів бродіння та виноробства](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

K17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень.

K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з метою реалізації принципів ресурсозаощадження та раціонального харчування.

Програмні результати навчання:

ПР 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: диференційний залік

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладачі

ПІДПИСАНО Наталя КАМЕНЕВА
підпис

ПІДПИСАНО Олена ТАРАНЕНКО
Підпис

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО Оксана ТКАЧЕНКО
підпис