

Приложение 1.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор УВР

Кабалов Т.Х.

« 26 » февраля 20 20 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
при освоении ОПОП ВО, реализуемой по ФГОС ВО 3+**

по дисциплине

Б1.В.04 - Виноделие

Направление подготовки – 19.04.01. «Биотехнология»

Направленность подготовки

Промышленная биотехнология и биоинженерия

Уровень высшего образования - **магистратурв**

Форма обучения – очная/заочная

Владикавказ 2020

Автор: проф. _____ /В.Б.Цугкиева/

Программа одобрена на заседании кафедры Технология производства, хранения и переработки продуктов растениеводства

Протокол № _____ от «2» февраля 2020г.

Зав. кафедрой, проф. _____ /В.Б.Цугкиева/

Рассмотрена и одобрена учебно-методическим советом факультета биотехнологии и стандартизации «10» февраля 2020 г. протокол №4

Председатель учебно-методического совета _____ /Э.И. Рехвиашвили /



Рассмотрена и одобрена Советом факультета 17 февраля 2020 г Протокол № 6

Декан факультета биотехнологии и стандартизации



/ А.М. Хознев /

Директор библиотеки



К.Л. Погосова

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

Фонд оценочных средств включает в себя:

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.

№ п/п	Разделы (темы) дисциплины	Контролируемые компетенции (или её части)	Оценочные средства
	Раздел 1. Общая технология виноградных вин		Тесты, билеты по модулю №1
1.	Сущность дисциплины виноделие	ОК-4, ПК-11, ПК-17	Вопросы по теме
2.	Переработка винограда на сусло	ОК-4, ПК-11, ПК-17	Вопросы по теме
3.	Брожение сусла и мезги	ОК-4, ПК-11, ПК-17	Вопросы по теме
4.	Болезни, пороки и недостатки вин	ОК-4, ПК-11, ПК-17	Вопросы по теме
5.	Помутнения вин	ОК-4, ПК-11, ПК-17	Вопросы по теме
6.	Созревание винома-териалов и старение вин	ОК-4, ПК-11, ПК-17	Вопросы по теме
	Раздел №2. специальная технология вин и коньяков		Тесты, билеты по модулю №2
7.	Технология столовых виноградных вин	ОК-4, ПК-11, ПК-17	Вопросы по теме
8.	Технология крепленых вин	ОК-4, ПК-11, ПК-17	Вопросы по теме
9.	Технология производства коньяка	ОК-4, ПК-11, ПК-17	Вопросы по теме
10.	Технология плодово-ягодных вин	ОК-4, ПК-11, ПК-17	Вопросы по теме
11.	Технология вин пересы-щенных диоксидом углерода	ОК-4, ПК-11, ПК-17	Вопросы по теме
12.	Технология десертных вин	ОК-4, ПК-11, ПК-17	Вопр. по теме

6.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

№ п/п	Индекс компетенции	Уровень сформированности компетенции		
		Пороговый	Достаточный	Повышенный
1	ОК-4	<p>Знать: - современные средства информационных технологий и конкретные практические достижения в области использования ИКТ в естественнонаучных исследованиях;</p> <p>- способы приобретения с помощью информационных технологий новых знаний и умений, в том числе в областях непосредственно не связанных со сферой деятельности, характерные признаки, основные компоненты и способы использования информационно-образовательной среды для организации научных исследований;</p>	<p>Знать: современные средства информационных технологий и конкретные практические достижения в области использования ИКТ в естественнонаучных исследованиях;</p> <p>- способы приобретения с помощью информационных технологий новых знаний и умений, в том числе в областях непосредственно не связанных со сферой деятельности, характерные признаки, основные компоненты и способы использования информационно-образовательной среды для организации научных исследований;</p> <p>- основные проблемы экономики и менеджмента высоких технологий;</p> <p>- основы управления разработкой новых видов продукции на основе</p>	<p>Знать: современные средства информационных технологий и конкретные практические достижения в области использования ИКТ в естественнонаучных исследованиях;</p> <p>- способы приобретения с помощью информационных технологий новых знаний и умений, в том числе в областях непосредственно не связанных со сферой деятельности, характерные признаки, основные компоненты и способы использования информационно-образовательной среды для организации научных исследований;</p> <p>- основные проблемы экономики и менеджмента высоких технологий;</p> <p>- основы управления разработкой новых видов продукции на основе исследований спроса и возможности освоения новых рынков;</p> <p>- российский и зарубежный опыт предпринимательства с позиции знания экономики высоких технологий;</p>

		<p>- основные проблемы экономики и менеджмента высоких технологий;</p> <p>- основы управления разработкой новых видов продукции на основе исследований спроса и возможности освоения новых рынков;</p> <p>- российский и зарубежный опыт предпринимательства с позиции знания экономики высоких технологий;</p> <p>– классификацию, виды и задачи экспериментов.</p>	<p>исследований спроса и возможности освоения новых рынков;</p> <p>- российский и зарубежный опыт предпринимательства с позиции знания экономики высоких технологий;</p> <p>– классификацию, виды и задачи экспериментов.</p> <p>Уметь: находить эффективные методологии и методики исследования в сфере деятельности, связанной решением проблем организация производства;</p> <p>- уметь использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>- использовать информационные инструменты (средства интерактивного взаимодействия между участниками исследовательского процесса, технические инструменты организации учебного процесса с применением автоматизированного (АЛП) и виртуального лабораторных практикумов (ВЛП), в части организации образовательного процесса;</p> <p>- пользоваться приборами и оборудованием, в части инструментальных средств АЛП, ВЛП, образовательно-</p>	<p>– классификацию, виды и задачи экспериментов.</p> <p>Уметь: находить эффективные методологии и методики исследования в сфере деятельности, связанной решением проблем организация производства;</p> <p>- уметь использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>- использовать информационные инструменты (средства интерактивного взаимодействия между участниками исследовательского процесса, технические инструменты организации учебного процесса с применением автоматизированного (АЛП) и виртуального лабораторных практикумов (ВЛП), в части организации образовательного процесса;</p> <p>- пользоваться приборами и оборудованием, в части инструментальных средств АЛП, ВЛП, образовательно-информационных сред и средств контроля знаний.</p> <p>Владеть: находить эффективные методологии и методики исследования в сфере деятельности, связанной решением проблем организация производства;</p> <p>- уметь использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>- использовать информационные инструменты (средства интерактивного взаимодействия между участниками исследовательского процесса, технические</p>
--	--	--	---	--

			информационных сред и средств контроля знаний.	инструменты организации учебного процесса с применением автоматизированного (АЛП) и виртуального лабораторных практикумов (ВЛП), в части организации образовательного процесса; - пользоваться приборами и оборудованием, в части инструментальных средств АЛП, ВЛП, образовательно-информационных сред и средств контроля знаний.
2.	ПК-11	<p>- Знать: основные технологические способы переработки различных видов сырья;</p> <p>- соответствующие санитарно-гигиенические требования при биотехнологических производствах.</p>	<p>Знать: основные технологические способы переработки различных видов сырья;</p> <p>- соответствующие санитарно-гигиенические требования при биотехнологических производствах.</p> <p>Уметь: выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</p> <p>- контролировать санитарно-гигиенический режим и управлять технологическими процессами при производстве биотехнологической продукции;</p> <p>- организовывать безотходную переработку сырьевых ресурсов;</p> <p>содержать технологическое оборудование в соответствующем техническом и санитарном состоянии</p>	<p>Знать: основные технологические способы переработки различных видов сырья;</p> <p>- соответствующие санитарно-гигиенические требования при биотехнологических производствах.</p> <p>Уметь: выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</p> <p>- контролировать санитарно-гигиенический режим и управлять технологическими процессами при производстве биотехнологической продукции;</p> <p>- организовывать безотходную переработку сырьевых ресурсов;</p> <p>- содержать технологическое оборудование в соответствующем техническом и санитарном состоянии.</p> <p>Владеть: методами контроля соблюдения санитарно-гигиенических требований в биотехнологической промышленности;</p> <p>- приемами работы с микроорганизмами;</p> <p>- правилами безопасной работы в химической и микробиологической лаборатории</p>

3	ПК-17	<p>Знать: -методы расчета процессов и основных размеров аппаратов; - методы технической и экономической оценки процессов и аппаратов; - способы осуществления основных технологических процессов и характеристики для оценки их интенсивности; -методы воздействия на процесс с целью оптимизации производства; -конструкции и работу современных типовых процессов и аппаратов.</p>	<p>Знать: -методы расчета процессов и основных размеров аппаратов; - методы технической и экономической оценки процессов и аппаратов; -способы осуществления основных технологических процессов и характеристики для оценки их интенсивности; -методы воздействия на процесс с целью оптимизации производства; - конструкции и работу современных типовых процессов и аппаратов.</p> <p>Уметь: -выявлять основные факторы, определяющие скорость технологического процесса; - проводить сравнительный технико-экономический анализ конструктивных решений конкретных технологических процессов; -уметь проводить несложные расчеты материального и теплового баланса процесса; - выбрать необходимую для реализации процесса аппаратуру; - выполнять эскизы и чертежи основных аппаратов и их отдельных узлов.</p>	<p>Знать: -методы расчета процессов и основных размеров аппаратов; -методы технической и экономической оценки процессов и аппаратов; -способы осуществления основных технологических процессов и характеристики для оценки их интенсивности; -методы воздействия на процесс с целью оптимизации производства; -конструкции и работу современных типовых процессов и аппаратов.</p> <p>Уметь: -выявлять основные факторы, определяющие скорость технологического процесса; -проводить сравнительный технико-экономический анализ конструктивных решений конкретных технологических процессов; -уметь проводить несложные расчеты материального и теплового баланса процесса; -выбрать необходимую для реализации процесса аппаратуру; -выполнять эскизы и чертежи основных аппаратов и их отдельных узлов.</p> <p>Владеть: -навыками применения теоретических положений науки о процессах и аппаратах биотехнологии к решению практических задач инженерной практики; -методами стандартных испытаний по определению параметров основных процессов и аппаратов биотехнологии; - навыками пользования методическими и нормативными материалами, стандартами и техническими условиями на основные аппараты биотехнологии.</p>
---	-------	---	--	---

Описание шкалы оценивания на экзамен

№	Оценка	Требования к знаниям
1	«отлично»	Компетенции освоены полностью
2	«хорошо»	Компетенции в основном освоены
3	«удовлетворительно»	Компетенции освоены частично
4	«неудовлетворительно»	Компетенции не освоены

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Вопросы к коллоквиуму по дисциплине «Виноделие»

Раздел 1

1. Классификация вин по способу производства
2. Классификация вин по достоинству
3. Биологические помутнения
4. Подбраживание мезги
5. Спиртование мезги
6. Спиртование сусла
7. Биохимические помутнения (оксидазный касс)
8. Характеристика типов вин
9. Подбраживание сусла
10. Белковые помутнения
11. Переработка винограда на сусло с дроблением ягод и отделением гребней
12. Хранение необработанных виноматериалов
13. Способы и средства обработки при дрожжевом помутнении
14. Переработка винограда на сусло без отделения гребней
15. Болезни вина (цвель вина, уксусное скисание)
16. Способы и средства обработки виноматериалов при оксидажном кассе и бактериальном помутнении
17. Осветление и обработка сусла
18. Болезни виноматериалов прогоркание вина, ожирение, мышинный тон
19. Фильтрация виноматериалов
20. Формирование виноматериалов
21. Настаивание мезги
22. Обработка виноматериалов при выпадении фенольных веществ
23. Брожение сусла
24. Пороки виноматериалов (оксидазный касс)

25. Центрифугирование виноматериалов
26. Этапы брожения сусла
27. Железный и фосфатный касс
28. Оклеяка виноматериалов
29. Брожение сусла периодическим методом
30. Медный касс и сероводородный запах
31. Оклеяка виноматериалов желатином, рыбьим клеем
32. Недостаточная и избыточная спиртуозность виноматериалов
33. Оклеяка виноматериалов бентонитом
34. Брожение мезги
35. Избыточная и недостаточная сахаристость
36. Обработка виноматериалов и вин ЖКС и НТФ
37. Брожение мезги с плавающей шабкой
38. Недостатки виноматериалов (избыточная и недостаточная кислотность)
39. Комплексная оклеяка виноматериалов в потоке
40. Брожение мезги с погруженной шабкой
41. Недостатки виноматериалов недостаточное количество фенольных веществ и красящих веществ
42. Обработка виноматериалов теплотой
43. Нагревание мезги
44. Пороки выносимые с виноградом
45. Обработка холодом
46. Обработка при кристаллических и белковых помутнениях
47. Болезни вина молочно-кислое скисание
48. Обработка виноматериалов при выпадении полифенолов полисахаридов
49. Отстаивание сусла с сульфитацией и искусственным охлаждением
50. Отстаивание сусла с обработкой его сорбентами и флокулянтами
51. Пороки, выносимые с виноградом
52. Виды купажей
53. Тепловая выдержка
54. Обработка виноматериалов метавинной кислотой
55. Созревание виноматериалов
56. Выпадение в виноматериалах полифенолов полисахаридов, липидов

Раздел 2

1. Понятие о столовых винах
2. Характеристика розовых столовых вин
3. Характеристика белых столовых вин
4. Особенности технологии столовых вин кахетинского типа
5. Основные технологические операции производства белых столовых вин
6. Технология приготовления сухих, и полусухих и полусладких вин
7. Технология приготовления марочных столовых вин
8. Особенности технологии красных и розовых полусухих и полусладких
вин
9. Особенности технологии приготовления красных марочных столовых вин

10. Общая характеристика десертных и полусладких вин
11. Физико-химические показатели красных марочных столовых вин
12. Особенности технологии приготовления десертных и сладких вин
13. Общая характеристика красных марочных столовых вин
14. Старение и созревание вин
15. Общая характеристика необработанных виноматериалов для красных марочных столовых вин
16. Технология необработанных красных марочных виноматериалов
17. Основные технологические операции при производстве красных марочных вин
18. Брожение мезги при производстве красных марочных вин с плавающей шабкой
19. Выдержка красных виноматериалов при производстве красных вин
20. Уход за красными виноматериалами в процессе выдержки
21. Купаж и обработка красных виноматериалов
22. Общая характеристика ординарных красных вин
23. Брожение мезги с погруженной шабкой
24. Пороки столовых вин окислительного характера
25. Консервирование столовых вин
26. Правила розлива столовых вин
27. Болезни столовых вин уксусное скисание молочнокислородное скисание
28. способы брожения сусле при производстве белых столовых вин
29. Купаж и обработка столовых вин
30. Способы и средства обработки виноматериалов при окислительном характере
31. Осветление сусле при производстве столовых вин
32. Способы и средства обработки при дрожжевом помутнении
33. Особенности технологии розовых столовых вин
34. Правило Делле
35. Суть процесса контракции вина
36. Сорты винограда для белых и красных столовых вин
37. Понятие о крепленном вине
38. Технология портвейна белого марочного
39. Технология портвейна белого ординарного
40. Понятие о мадеризации
41. Требования к виноматериалам для производства портвейна
42. Понятие о портвенизации
43. Основные этапы производства мадеры
44. Способы хересования
45. Технология газированных шипучих вин
46. Биохимические процессы, протекающие при хересовании
47. Технология игристых типа цимлянско-букетного
48. Особенности технологии плодово-ягодных вин
49. Технология сброженно-спиртованных соков
50. Понятие о коньяке

51. Этапы производства коньяка
52. Резервуарно- непрерывный способ шампанизации
53. Сырье для настоя ингредиентов
54. Основные технологические операции производства ароматизированных

ВИН

55. Особенности технологии приготовления коньячных виноматериалов
56. Приготовление тиражной смеси
57. Приготовление свежеспиртованных соков
58. Подготовка виноматериалов к хересованию
59. Вторичное брожение при производстве игристого бутылочным способом
60. Технология приготовления марочного ароматизированного вина
Букет Молдавии
69. Биохимические процессы, протекающие при выдержке спирта
70. Послетиражная выдержка
71. Приготовление настоя ингредиентов
72. Купаж коньяка
73. Теоретические основы шампанизации
74. Понятие об ароматизированных винах
75. Способы производства игристых вин
76. Подготовка сырья к переработке и приготовление настоя ингредиентов
77. Особенности технологии шампанских виноматериалов
78. Выдержка спирта
79. Способы мадеризации
80. Пленчатый способ хересования
81. Основные технологические операции при производстве бутылочного шампанского
82. Сырье для приготовления плодово-ягодных вин
83. Резервуарно- непрерывный способ шампанизации.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ВИНОДЕЛИЕ» для биофака магистры

1. Классификация вин по достоинству.
2. Характеристика белых столовых вин.
3. Купаж коньяка.
4. Биологические помутнения вин.
5. Технология приготовления белых сухих вин.
6. Основные технологические операции при производстве бутылочного шампанского.
7. Оксидазный каск.
8. Технология столовых, п/сухих и п/сладких вин.
9. Основные этапы производства мадеры.
10. Понятие о столовых винах. Особенности технологии приготовления столовых вин.
11. Созревание и старение вин.
12. Технология портвейна белого ординарного.

13. Оклеивка виноматериалов.
14. Особенности технологии приготовления красных марочных столовых вин.
15. Понятие об игристых винах.
16. Способы приготовления игристых вин.
17. Молочно-кислое скисание виноматериала и вина.
18. Технологии приготовления марочных столовых белых вин.
19. Приготовление тиражной смеси при производстве бутылочного шампанского.
20. Основные этапы брожения сусла.
21. Болезни столовых вин (уксусное скисание).
22. Основные технологические операции производства плодово-ягодных вин.
23. Спиртование виноматериалов (способы спиртования).
24. Оклеивка виноматериалов желатином и рыбьим клеем.
25. Технология приготовления свежее спиртованных соков.
26. Белковые помутнения вин.
27. Брожение мезги с погруженной шабкой.
28. Технология приготовления сброженно-спиртованных соков.
29. Медный касс и сероводородный запах.
30. Особенности технологии приготовления десертных и сладких вин.
31. Сведение осадка на пробку (ремюаж) при производстве бутылочного шампанского.
32. Болезни вина (цвель вина).
33. Основные технологические операции при производстве красных марочных вин.
34. Биохимические процессы, протекающие при выдержке коньячного спирта.
35. Способы отстаивания сусла.
36. Консервирование и правила розлива столовых вин.
37. Понятие о хересе, подготовка виноматериалов к хересованию.
38. Брожение сусла периодическим способом.
39. Правило Делле.
40. Резервуарно-периодический способ шампанизации.
41. Способы хересования.
42. Оклеивка виноматериалов бентонитом.
43. Переработка винограда на сусло с дроблением ягод и отделением мезги.
44. Настаивание мезги, его цель.
45. Суть процесса контракции.
46. Технология игристых вин типа цимлянского.
47. Обработка виноматериалов и вин теплотой.
48. Способы и средства обработки при дрожжевом помутнении.

49. Особенности технологии производства плодово-ягодных вин.
50. Обработка при кристаллических и белковых помутнениях.
51. Особенности технологии красных и розовых п/сухих и п/сладких вин.
52. Основные технологические операции при производстве бутылочного шампанского.
53. Выдержка виноматериалов красных при производстве марочных вин.
54. Обработка виноматериалов ЖКС и НТФ.
55. Особенности технологии приготовления портвейна, понятие о портвенизации.
56. Переработка винограда на сусло без отделения гребней.
57. Особенности технологии приготовления столовых вин.
58. Понятие о коньяке, этапы производства коньяка.
59. Понятие об оклейке. Основные оклеивающие материалы.
60. Особенности технологии крепленых вин.
61. Выдержка коньячного спирта.
62. Осветление и обработка сусла.
63. Основные технологические операции при производстве белых столовых вин.
64. Основные технологические операции при производстве мадеры.
65. Классификация вин по способу производства.
66. Брожение мезги при производстве красных марочных вин.
67. Теоретические основы шампанизации.

Критерии оценки теста:

Оценка 5 выставляется, если студент ответил на 86 - 100% (33-35 правильных ответов);

Оценка 4 выставляется, если студент ответил на 71 – 85% (31-33 правильных ответов);

Оценка 3 выставляется, если студент ответил на 60 и 70% (29-31 правильных ответов);

Оценка 2 выставляется, если студент ответил менее 60% (21-28 правильных ответов).

ТЕСТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ВИНОДЕЛИЕ»

Модуль 1

1. Доза SO₂ для столовых виноматериалов с остаточным сахаром
1.150 мг/дм³+
- 2.60-100 мг/дм³
- 3.200 мг/дм³
- 4.20-30 мг/дм³

Правила игры «На бирже труда»

Все учащиеся на данный момент безработные.

Они приходят на биржу, чтобы получить работу. Представители биржи сообщают, что на сегодняшний день к ним поступили заявки на следующие рабочие места:

1. Технолог цеха по производству столовых вин;
2. Технолог цеха по производству крепких вин;
3. Технолог цеха по производству плодово-ягодных вин;
4. Технолог цеха по производству вин пересыщенных CO₂;
5. Технолог цеха по производству коньяка.

На биржу прибыли представители перерабатывающих предприятий для проведения собеседования с претендентами на данные должности.

Вопросы, ответы на которые желает услышать комиссия, раздаются всем претендентам.

Ответы излагаются в течение 7-10 мин. На одно рабочее место могут претендовать 2-3 человека.

Оценка знаний производится представителями фирм по следующей схеме:

1. Отличное знание всех вопросов – отлично – принят на работу.
2. Хорошее знание всех вопросов – хорошо – принят условно с испытательным сроком.
3. Удовлетворительное знание вопросов – удовлетворительно – не принят на работу.

Распределение ролей в деловой игре осуществляется самими учащимися под руководством преподавателя.

Деловая игра «На бирже труда» проводится самостоятельно, преподаватель руководит и направляет игру. Важным моментом урока является желание учащихся показать свои знания и умение применять их на практике. Для этого члены комиссии и преподаватель предварительно подготавливают вопросы, производственные ситуации.

Подведение итогов.

После того, как будут выслушаны все претенденты на предложенные рабочие места, комиссия представителей перерабатывающих предприятий подводит итоги.

Затем преподаватель объявляет результаты деловой игры, сопоставляет свои оценки, с оценками, которые выставили члены комиссии, оценивают учащихся, которые работали экспертами перерабатывающих предприятий. Делают обобщение и выводы по изученному разделу.

Вопросы при собеседовании:

(должность – технолог цеха столовых вин)

1. Какие особенности производства столовых вин?
2. Назовите основные операции технологической схемы производства столовых вин.
3. В чем особенности красных сухих вин?
4. В чем особенность производства столовых п/сухих и п/сладких вин?
5. Какие органолептические и физико-химические показатели столовых вин?

6. Как консервируют столовые п/сухие и п/сладкие вина и каковы условия хранения столовых вин?

(должность – технолог цеха крепленых вин)

1. Какие вина относятся к специальным крепким винам?
2. Какая особенность технологии приготовления портвейна?
3. Особенности технологии приготовления вина мадера.
4. Особенности вина херес.
5. Назовите способы хересования.
6. Назовите способы спиртования, понятие о контракции и её процент.

(должность – технолог цеха плодово-ягодных вин)

1. Особенности технологии плодово-ягодных вин.
 2. Технология приготовления сброженно-спиртованных соков.
 3. Технология свежеспиртованных соков.
 4. Назовите основные технологические операции производства плодово-ягодных вин.
 5. Основные операции производства сброженно-спиртованных соков.
 6. Характеристика сырья для производства плодово-ягодных вин.
- (должность – технолог цеха по производству вин пересыщенных CO₂)*

1. Особенности технологи шампанских виноматериалов.
 2. Основные технологические операции производства шампанского бутылочным способом.
 3. Технология приготовления тиражной смеси.
 4. Технология ремюажа и деюржажа
 5. Технология шампанского резервуарным способом.
 6. Физико-химическая и органолептическая оценка шампанского.
- (должность – технолог цеха по производству коньяка)*

1. Особенности технологи приготовления коньячных виноматериалов.
2. Основные этапы производства коньяка.
3. Теоретические основы перегонки и получение коньячных спиртов
4. Теоретические основы созревания коньячных спиртов.
5. Технология приготовления спиртованных вод и душистых вод.
6. Купаж коньяка.

Производственные ситуации:

1. Назовите меры по предотвращению уксусного скисания столового вина.
2. Как вы поступите, если на поверхности вина появилась белая пленка?
3. Как предотвратить уксусное и молочное скисание?
4. Что делать с вином, в котором появилось уксусное и молочнокислое скисание?
5. Как исправить пороки столовых вин (повышенная кислотность, пониженная спиртуозность, малоинтенсивный красный цвет)

6. Ваши действия, если на складе готовой продукции обнаружена партия вин с уксусным скисанием.

7. Какие пути утилизации вина при глубоко-зашедшем уксусном скисании (летучка – 4,5 г/л).

8. Что делать с вином, в котором возникли биологические помутнения?

9. Назовите меры по предотвращению биологических помутнений.

10. Как отличить уксусное скисание от молочнокислого скисания.

11. Назовите ваши предложения по использованию отходов цеха по производству столовых вин.

Дополнительные вопросы:

Производство столовых вин

1. Какие требования предъявляются к качеству винограда для производства столовых вин.

2. Назовите недостатки столовых вин.

3. Какие требования предъявляются к качеству столовых вин.

4. Как остановить брожение при производстве п/сухих и п/сладких вин.

5. Как определить готовность красных вин при брожении и настаивании мезги?

Производство крепленых вин

1. Назовите требования, предъявляемые к винограду для производства портвейна.

2. Назовите режим портвенизации для портвейнов белых.

3. Назовите режим портвенизации для портвейнов красных.

4. Назовите этапы производства мадеры.

5. Особенности технологии производства хереса.

6. Назовите режим мадеризации.

Производство плодово-ягодных вин

1. Назовите основные технологические операции производства сброженно-спиртованных соков.

2. Сколько сахара необходимо сбродить и до какой крепости надо заспиртовать сброженно-спиртованные соки?

3. В чем отличие технологии плодово-ягодных вин от виноградных?

4. Как подсахаривается плодово-ягодное сусло?

5. Как варится сахарный сироп при производстве плодово-ягодных вин.

6. как предотвратить карамелизацию сахара при варке сахарного сиропа..

Технология производства коньяка

1. Как классифицируются коньяки?

2. Какие особенности приготовления коньячных виноматериалов.

3. Этапы производства коньячного спирта.

4. Требования, предъявляемые к спирту-сырцу и коньячному спирту?

5. Этапы выдержки коньячного спирта в дубовой таре.

6. Аппараты для перегонки в/м и получения коньячного спирта.

Критерии оценки: Оценка 5 выставляется, если студент ответил на 86 - 100% (6 правильных ответов на вопросы собеседования, решение 11 ситуационных вопроса, 5 ответов на дополнительные вопросы);

Оценка 4 выставляется, если студент ответил на 71 – 85% (5 правильных ответов на вопросы собеседования, решение 10 ситуационных вопроса, 4 ответа на дополнительные вопросы, итого);

Оценка 3 выставляется, если студент ответил на 60 и 70% (4 правильных ответов на вопросы собеседования, решение 9 ситуационных вопроса, 3 ответа на дополнительные вопросы).

**Министерство сельского хозяйства РФ
ФБГОУ ВО «Горский ГАУ»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2020 год

Кафедра: ТПХППР
предмет: Виноделие
для маг.биофака 2курс
1 коллоквиум

экзаменационный билет № 1

1. Классификация виноградных вин по способу производства.
2. Оклейка виноматериалов.

**Министерство сельского хозяйства РФ
ФБГОУ ВО «Горский ГАУ»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2020 год

Кафедра: ТПХППР
предмет: Виноделие
для маг.биофака.2курс
2 коллоквиум

экзаменационный билет № 1

1. Понятие о столовых винах.
2. Технология портвейна белого марочного.

**Министерство сельского хозяйства РФ
ФБГБОУ ВО «Горский ГАУ»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2020 год

Кафедра: ТПХППР
предмет: Виноделие
для маг.биофака.2курс

экзаменационный билет № 1

1. Классификация вин по достоинству.
2. Характеристика белых столовых вин.
3. Купаж коньяка.

6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии и методы оценки качества знаний студентов по дисциплине

В условиях перехода к многоступенчатой системе высшего образования возникает необходимость внедрения аттестации студентов на всех этапах учебы, активизации творческой и самостоятельной работы студентов. Важная роль отводится изучению, разработке и внедрению эффективных форм организации и контроля учебной работы студентов.

Контрольные мероприятия проводятся в часы аудиторных занятий по соответствующей учебной дисциплине. Составлен график проведения контрольных мероприятий преподавателем- лектором данной дисциплины совместно с заведующим кафедрой таким образом, чтобы даты проведения работ не выходили за пределы отчетных недель по контролю указанных в графике учебного процесса.

Опрос проводится по билетам в устном виде. Материал включает кроме вопросов теоретического характера также задачи и примеры. Предварительно все материалы и билеты рассматривались на заседании кафедры. Результаты проверки преподаватель сдает в деканат

Деканат и учебная часть, с целью определения объективности оценки знаний студентов, контролируют ход проводимых мероприятий.

Курс дисциплины виноделие включает лекции и лабораторные занятия, экзамен.

Успеваемость студентов оценивается в ходе **текущего, промежуточного и итогового** контроля. Экзамен и **текущий контроль** осуществляется для дисциплин, имеющих лабораторные работы. Форма контроля: выполнение и сдача лабораторных работ, опрос.

Промежуточный контроль проводится по модулям курса два раза в течении семестра в заранее установленное время, по графику контрольных мероприятий. Форма контроля: микроэкзамены по билетам или тестирование.

1. Оценка модулей (коллоквиумов).

По дисциплине проводится 2 модуля.

2 Оценка лабораторных работ.

«5», сдано 100% работ, «4», сдано 70 – 80 % работ, «3», сдано 60 – 70 % работ, «2» сдано менее 50 % работ.

3 Оценка за участие в НИРС.

А) выполненная работа на конкурс студенческих научных работ

Б) участие в предметной конференции факультета, ВУЗа

В) участие в олимпиаде и занятое призовое место

Г) опубликование научной статьи

Итоговый контроль проводится в форме экзамена.

В зачетку проставляется итоговая оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется студенту в случае глубокого знания программного материала, свободного владения специальной терминологией, грамотного речевого изложения материала, демонстрации инженерного мышления, ответа на все дополнительные вопросы, с приведением примеров.

Оценка «хорошо» выставляется студенту при глубоком знании материала, владении специальной терминологией, но с некоторыми неточностями при ответе, неполной демонстрации инженерного мышления, при затруднении в ответе на один из дополнительных вопросов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту за поверхностный ответ, неумение владеть специальной терминологией, инженерным мышлением, и при затруднительных ответах на дополнительные вопросы, отсутствие ответа на один из трех вопросов билета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не давшему ответ на два вопроса билета, не владеющему терминологией по дисциплине, инженерным мышлением, и при отсутствии ответов на дополнительные вопросы по программе.

«зачтено» соответствует ответу студента на оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

«Не зачтено» соответствует ответу студента на оценку «неудовлетворительно»

Производственные практики

Студенты, представившие в установленные сроки, отчет по производственной практике допускаются к защите, которая оценивается: «удовлетворительно» «хорошо», «отлично».

Критериями оценивания являются:

– корректность сформулированных целей и задач работы и соответствие им содержания работы;

– самостоятельность подхода автора к раскрытию темы, в том числе формулировка и обоснование подхода к решению исследовательских проблем.,

– логичность и структурированность изложения материала, включая качество введения и заключения, связь и преемственность между частями работы, между теоретическими и практическими аспектами исследования;

– качество проведенного анализа и умение пользоваться методами научного исследования, использование современных подходов к исследованию рассматриваемых проблем;

– практическая значимость практической работы, в том числе связь теоретических положений, рассматриваемых на занятиях с практикой;

– корректность использования источников, в том числе соблюдение правил составления списка литературы, актуальность источников, использование источников на иностранных языках;

– соответствие оформления отчета установленным требованиям, аккуратность оформления, отсутствие в тексте орфографических и грамматических ошибок (особенно при использовании специальной терминологии);

– соответствие работы стандартам профессиональной этики.

Знания, умения, навыки обучающегося на экзамене оцениваются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Знания, умения, навыки обучающегося на зачете оцениваются: «зачтено» и «не зачтено».

Оценивание обучающегося на экзамене

Оценка экзамена	Требования к знаниям
«отлично» (компетенции освоены полностью)	Обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо» (компетенции в основном освоены)	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно» (компетенции освоены частично)	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно» (компетенции не освоены)	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.