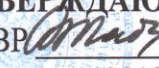


**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ФАКУЛЬТЕТ –ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ МЕНЕДЖМЕНТ
КАФЕДРА –ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ
ПРОДУКТОВ РАСТЕНИЕВОДСТВА**

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по УВР  Т.Х.Кабалоев
28.02.2018 г.



**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной дисциплине
Технология вина

Основной профессиональной образовательной программы высшего образования по
направлению 19.03.01– «Биотехнология»

квалификация выпуска - бакалавр

Разработчик: проф. Цугкиева В.Б.

Фонды оценочных средств разработали: д.с-х.н., проф. Цугкиева В.Б.


На кафедре технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства
Цугкиева В.Б., профессор

Фонд оценочных средств согласован:

на заседании кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства

(указывается кафедра-разработчик фонда оценочных средств)

протокол № 7 _____ от «_8» ____ 02 _____ 2018 ____ г.

Зав. кафедрой  /В.Б.Цугкиева/
(подпись)

Предназначен для обучающихся очной и заочной форм обучения

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ ВИНА»**

№ п/п	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Наименование оценочного средства	Способ контроля
	Модуль 1 Общая технология виноградных вин	ПК-9, ПК-1, ПК-2	Тесты, билеты по модулю №1	Микроэкзамен
1.	Сущность дисциплины виноделие	ПК-9, ПК-1, ПК-2	Вопросы по теме	Устно
2.	Переработка винограда на сусло	ПК-9, ПК-1, ПК-2	Вопросы по теме	Устный опрос
3.	Брожение сусла и мезги	ПК-9, ПК-1, ПК-2	Вопросы по теме	Устный опрос
4.	Болезни, пороки и недостатки вин	ПК-9, ПК-1, ПК-2	Вопросы по теме	Устный опрос
5.	Помутнения вин	ОК – 7, ОПК- 2, ПК-9, ПК-1, ПК-2	Вопросы по теме	Устный опрос
6.	Созревание виноматериалов и старение вин	ПК-9, ПК-1, ПК-2	Вопросы по теме	Устный опрос
	Модуль №2 Технология специальных вин и коньяков		Тесты, билеты по модулю №2	Микроэкзамен
7.	Технология столовых виноградных вин	ПК-9, ПК-1, ПК-2	Вопросы по теме	Устный опрос
8.	Технология крепленых вин	ПК-9, ПК-1, ПК-2	Вопросы по теме	Устный опрос
9.	Технология производства коньяка	ПК-9, ПК-1, ПК-2	Вопросы по теме	Устный опрос
10.	Технология плодово-ягодных вин	ПК-1, ПК-2, ПК-9	Вопросы по теме	Устный опрос

11.	Технология вин пересыщенных диоксидом углерода	ПК-1,ПК-2 ПК-9	Вопросы по теме	Устный опрос
12.	Технология крепленых десертных вин	ПК-1,ПК-2 ПК-9	Вопросы по теме	Устный опрос

КАРТА ПРИМЕНЕНИЯ МАТЕРИАЛОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Для оценки уровня сформированности компетенций по дисциплине « технология вина»

№ п/п	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Наименование контрольных мероприятий						
		Опрос – соревнование	Тестирование	Анализ конкретных ситуаций	Разработка проекта	Микроэкзамен (коллоквиум)	Зачёт	Экзамен
		Наименование материалов оценочных средств						
		Вопросы опр-сор-я	Вопросы и задания теста	Кейсы	Задания для проекта	Вопросы и задания	Вопросы к зачёту	Вопросы к экзамену
1	ПК-1, ПК-2, ПК-9	+	+	-	-	+	+	+

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ « ТЕХНОЛОГИЯ ВИНА»

№ п/п	Индекс контролируемой компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть
1.	ПК-1	Способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и	Знать: Технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции.	Уметь: Осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья	Владеть: Способностью Осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и владеть техникой использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов,

		продукции.		и продукции.	свойств сырья и продукции.
2.	ПК-2	Способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами.	Знать: Способы реализации и управления биотехнологическими процессами.	Уметь: Реализовывать и управлять биотехнологическими процессами.	Владеть: Способностями к реализации и управлению биотехнологическими процессами.
3.	ПК-9	Владением основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области, способностью проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов.	Знать: основные методы и приемы проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области, знать стандартные и сертификационные методы испытания сырья, готовой продукции технологических процессов.	Уметь: применять основные методы и приемы проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области, уметь проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов.	Владеть: основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области, владеть методикой проведения стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов.

ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Индекс контролируемой компетенции (или её части)	№ учебной недели																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
	этапы формирования компетенции																	
ПК-1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ПК-2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ПК-9	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		

ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

№ п/п	Индекс компетенции	Уровень сформированности компетенции		
		Пороговый	Достаточный	Повышенный
1	ПК-1	Знать: Технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции.	Знать: Технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции. Уметь: Осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции.	Знать: Технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции. Уметь: Осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции. Владеть: Способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и владеть техникой использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции.
2	ПК-2	Знать: Способы реализации и управления биотехнологическими процессами.	Знать: Способы реализации и управления биотехнологическими процессами. Уметь: Реализовывать и управлять биотехнологическими процессами.	Знать: Способы реализации и управления биотехнологическими процессами. Уметь: Реализовывать и управлять биотехнологическими процессами. Владеть: Способностями к реализации и управлению биотехнологическими процессами.
3	ПК-9	Знать: Основные методы и приемы проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области,	Знать: Основные методы и приемы проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области, знать стандартные и сертификационные	Знать: Основные методы и приемы проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области, знать стандартные и сертификационные методы испытания сырья, готовой продукции ,технологических процессов.

		<p>знать стандартные и сертификационные методы испытания сырья, готовой продукции, технологических процессов.</p>	<p>методы испытания сырья, готовой продукции, технологических процессов.</p> <p>Уметь: Применять основные методы и приемы проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области, уметь проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов.</p>	<p>Уметь: Применять основные методы и приемы проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области, уметь проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов.</p> <p>Владеть: Основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области, владеть методикой проведения стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов.</p>
--	--	---	---	---

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
Знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,
характеризующие этапы формирования компетенций в процессе усвоения
дисциплины
«Технология вина»

АКТИВНЫЕ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

В целях активизации учебного процесса, исключения пассивности и инертности студентов в изучении учебного материала необходимо использовать активные формы обучения.

Основная задача высшей школы - подготовка высокопрофессиональных специалистов для народного хозяйства. Решение этой очень важной задачи во многом связано с совершенствованием учебного процесса, с более широким использованием указанных форм обучения.

Современная жизнь все настойчивее требует, чтобы каждый выпускник сельскохозяйственного вуза обладал высокими профессиональными знаниями и умением управлять сельскохозяйственным производством. В связи с этим перед высшим образованием встают новые сложные задачи. Ограничиваться сегодня улучшением только традиционных вузовских методов обучения - значит создавать возможность недопустимого отставания вузовского образования от стремительно развивающихся науки и производства. Поэтому необходимо разрабатывать новые формы и методы обучения, способствующие активизации учебно-познавательной деятельности студентов, формированию у них необходимых не только теоретических знаний, но и практических умений и навыков по своей будущей профессии.

Опрос - соревнование

Опрос в виде соревнования проводится после изучения разделов программы курса по технологии вина. Преподаватель заранее готовит вопросы и раздает студентам. При этом предупреждает, что ответы должны быть предельно краткими и конкретными. Студентам приходится повторить весь изученный материал, систематизировать его, определить главное.

На занятии в помощь преподавателю выбираются два студента (из отличников), которые объявляют критерий оценки знаний, следят за ответами, ведут учет оценок. В случае неточного ответа они исправляют отвечающего. Группа разбивается на 5 команд. Преподаватель задает вопросы каждой из команд, если члены одной команды не дают ответа, то преподаватель разрешает ответить на этот вопрос другой команде. На такой опрос уходит не более 30 минут, а повторяется практически весь материал. Правильный ответ на один вопрос оценивается одним баллом. По сумме баллов выставляется оценка. Если студент набрал 26-30 баллов - оценка «5», если студент набрал 21-25 баллов - оценка «4», если студент набрал 16-20 баллов - оценка «3». Итоговые оценки называются сразу.

Опрос - соревнование по теме:

«Технология столовых вин»

1. Назовите сорта винограда для белых столовых вин?
2. Назовите сорта винограда для красных столовых вин?
3. Какие вина являются прототипами марочных красных столовых вин?
4. Охарактеризуйте марочные белые вина легкого типа?
5. Как защитить белые марочные столовые вина от переокисленности?
6. При каких кондициях перерабатывают виноград на белые марочные вина?
7. Как перерабатывают виноград на белые столовые марочные вина?
8. Какие способы переработки винограда на сусло применяют при производстве столовых марочных вин?
9. На каких дробилках дробят виноград для марочных столовых вин?
10. В какой дозировке сульфитируют мезгу для белых марочных столовых вин?
11. Какие способы осветления сусла применяются при производстве белых марочных вин?
12. Какая температура брожения при производстве марочных белых столовых вин?
13. Какие способы брожения сусла применяют при производстве марочных столовых белых вин?
14. Как снимают с дрожжевых осадков виноматериал при производстве марочных белых столовых вин?
15. Как хранят виноматериалы при производстве марочных белых столовых вин?
16. Как определяется пригодность виноматериал для закладки на выдержку?
17. Какие операции производят перед закладкой на выдержку при производстве марочных белых столовых вин?
18. В какой таре хранят виноматериалы для выдержки?
19. С какой целью выдерживают виноматериалы при производстве марочных белых столовых вин?
20. При какой температуре выдерживают марочные столовые белые вина?
21. Какие операции производят при выдержке марочных белых столовых вин?
22. Какую операцию производят за 6 месяцев до окончания выдержки, при производстве марочных белых столовых вин?
23. Как выдерживают виноматериалы последние 6 месяцев при производстве марочных столовых белых вин?
24. Сколько лет выдерживают марочные столовые белые вина?
25. Как разливают марочные белые столовые вина?

26. Для стабилизации к биологическим помутнениям как применяют что?

Опрос – соревнование по теме:

«Технология крепленых вин»

1. Какие вина называют креплеными?
2. Как называется технология крепленых вин?
3. Как характеризуются десертные полусладкие вина?
4. Какие вина считаются прототипом белых полусладких вин?
5. Из какого качества винограда готовят сотерские вина?
6. Как протекает брожение сотерских вин?
7. Из каких сортов винограда готовят токайские вина?
8. Какой тон характерен для токайских вин?
9. Какой процесс протекает при созревании токайских вин?
10. Из каких сортов винограда готовят марочные десертные и сладкие вина?
11. Какие кондиции марочных десертных и сладких вин?
12. При какой сахаристости собирают виноград на марочные десертные и сладкие вина?
13. Как обрабатывают мезгу при производстве марочных десертных и сладких вин?
14. Как осветляют сусло при производстве марочных десертных и сладких вин?
15. Как обрабатывают осветлённое сусло при производстве марочных десертных и сладких вин?
16. Какова температура брожения при производстве марочных десертных полусладких вин?
17. Когда спиртуют сусло при производстве марочных десертных и полусладких вин?
18. Сорта винограда для ординарных десертных полусладких вин?
19. Характеристика ординарных десертных полусладких вин?
20. Кондиции ординарных десертных полусладких вин?
21. При каких кондициях перерабатывают виноград для ординарных десертных полусладких вин?
22. Как снижают повышенную кислотность в сусле при производстве ординарных десертных полусладких вин?
23. Как стабилизируют купажи к биологическим помутнениям при производстве ординарных десертных полусладких вин?
24. Как подбраживают сусло при производстве крепленых виноматериалов?
25. Как готовится купаж при производстве десертных полусладких вин?
26. Из каких сортов винограда готовят белое десертное вино «Улыбка»?

27. Охарактеризуйте белое десертное вино «Улыбка»?
28. При какой сахаристости перерабатывают виноград при производстве вина «Улыбка»?
29. Как обрабатывают мезгу при производстве вина «Улыбка»?
30. Как характеризуют марочные десертные сладкие и ликерные вина?
31. Типовые признаки десертных марочных сладких и ликерных вин?
32. Характеристика десертных марочных сладких и ликерных вин?
33. Сорта винограда для десертных марочных сладких и ликерных вин?
34. Сорта винограда для приготовления Кагора?
35. Какие технологические приемы применяют для приготовления вина типа «Кагор»?
36. При какой сахаристости собирают виноград для десертных ординарных сладких и ликерных вин?
37. Как обрабатывают мезгу для белых десертных вин?

Деловые игры

Среди применяемых нетрадиционных форм обучения одним из наиболее действенных является проведение деловых игр, которые позволяют активизировать учебный процесс, устранить их пассивность и инертность, избежать шаблонных и стереотипных решений, обеспечить максимальную близость к реальной обстановке работы, развивать и закреплять приобретаемые при этом умения и навыки анализа и поиска оригинальных решений выхода из производственных ситуаций, проверить их на оптимальность.

Это особый вид деятельности преподавателя, в значительной степени отличающийся от обязательных аудиторных занятий. Деловую игру целесообразно проводить по разделу (модулю) или итоговую по дисциплине. Преподаватель определяет темы по дисциплине и по мере изучения их проводит деловые игры. Для каждой темы разрабатываются методические указания, в которых излагаются ситуация и проблема, информация для каждого участника игры.

В процессе подготовки к деловой игре надо настроить слушателей на самостоятельную работу и принятие таких решений, которые бы в конечном итоге обеспечивали получение оптимального решения поставленной проблемы (задачи).

Содержание деловой игры:

- 1) Ввод в игру.
- 2) Формирование групп.
- 3) Регламентация игры.
- 4) Процесс игры.
- 5) Подведение итогов игры.

Преподаватель, который организывает и проводит деловую игру, заранее должен знать оптимальное решение предлагаемой проблемы.

Ввод в игру разъясняет цель и задачи игры и выработку принятия решения данной проблемы. Определяется исходная ситуация.

Принцип формирования групп зависит от количества студентов, принимающих участие в деловой игре и характере решаемой проблемы.

Регламент зависит от сложности поставленной задачи и от уровня подготовленности студентов.

Процесс игры в основном зависит от подготовленности и дисциплины лидеров и участников.

Лидер группы из всех предлагаемых вариантов решения выбирает оптимальный и рекомендует его преподавателю для оценки.

Подведение итогов проводится в ходе обсуждения предлагаемых вариантов решения проблемы. Окончательный итог и оценка предполагаемых проектов решения проблемы определяется преподавателем.

Оценка проводится по 4-балльной системе.

Занятия по предмету по некоторым темам программы проводятся в виде деловых игр. При этом оценку правильности решения дают в первую очередь сами участники игровых ситуаций, так как от верного решения своих вопросов другими зависит правильное решение каждого. Деловые игры требуют серьезной подготовки от преподавателя. Прежде всего преподаватель должен четко определить учебную цель, т.е. какие знания, умения и навыки должны быть сформированы, затем выбрать подходящую производственную ситуацию. Одним из ведущих методов активного обучения является деловая игра.

Деловая игра является формой воссоздания предметного и социального содержания будущей профессиональной деятельности специалиста, моделирования тех систем отношений, которые характерны для этой деятельности.

Разработка деловой игры как метода активного обучения вызвана необходимостью активизировать учебный процесс, выявить не только уровень профессионального мастерства, но и расширить кругозор студента.

Деловая игра создает обстановку условной практики и ставит обучающегося во взаимодействие с представителями других ролевых позиций. Деловая игра является средством развития творческого мышления, применения и закрепления имеющихся знаний.

Совместная деятельность осуществляется в соответствии с заранее заданными правилами и нормами игры. Следование этим правилам является необходимым условием полноценного развертывания деловой игры, как специфической формы учебно-познавательной деятельности и формирования необходимых качеств личности специалиста.

Создание проблемных ситуаций, совместная деятельность, порождение коллективного мышления у участников осуществляется с помощью диалога, который обеспечивает возможность постановки учебной проблемы и её решения в ходе анализа условий, выработки общих решений.

Хорошая деловая игра способствует максимальной мобилизации потенциальных возможностей участников, даёт возможность проверить свои знания и способности на практике.

Приступая к созданию сценария деловой игры, необходимо определить её цели, подобрать игровую проблемную ситуацию, разработать правила и оформить методические указания и наглядные пособия.

Деловая игра должна отвечать следующим требованиям:

- совместная деятельность участников игры;
- диалоговое общение;
- наличие общей игровой цели;
- импровизация;
- система стимулирования;
- использование гибкого масштаба времени.

Проведению игры предшествует предварительная подготовка: лекция, самостоятельная работа над рекомендованной литературой, самоконтроль и самооценка.

Деловая игра состоит из следующих этапов:

1. Подготовительный — ознакомление с литературой; постановка перед участниками игры конкретной цели их деятельности.

2. Информационный — создание проблемной ситуации или модели изучаемого явления. К обсуждению и решению игровой проблемной ситуации необходимо привлечь всех участников игры, что позволит увидеть различные аспекты проблемы, развить творческое мышление.

3. Организационный — постановка цели и задач деловой игры. Образование групп участников деловой игры, формирующих проблемную ситуацию, арбитраж – группа, контролирующая ход игры и оценивающая деятельность участников игры. На этом этапе игры объясняются правила и условия проведения игры, распределение ролей, инструктаж, раскрывается содержательная структура игры и критерии оценки деятельности игроков.

4. Рабочий — выполнение основного задания игры с использованием информационного и программного обеспечения. На этом этапе участники игры должны воспроизвести определенные знания и умение их использовать на практике. В конце рабочего этапа должны быть получены конкретные результаты и дана объективная оценка.

5. Заключительный — анализ итогов деловой игры, оценка качества и результативности решения, степени участия, активности, количественная оценка участия каждого студента и функциональных групп: арбитража, проблемной группы.

На занятиях по технологии вина можно использовать такие игры:

- отражающие отдельные аспекты профессиональной деятельности;
- воспроизводящие деятельность технолога винодела,
- моделирующие процесс организации цеха по производству вина.

Проведение деловых игр у студентов вырабатывают профессиональные умения излагать мысли, отстаивать убеждения, обосновывать предлагаемые суждения.

Цель деловой игры: научиться применять теоретические знания в практической деятельности технолога, приблизить учебный процесс к реальным условиям производства, дать студентам максимально конкретные знания, активизировать процесс их самостоятельной подготовки, разработать и реализовать оптимальные технологические решения.

Обязательный атрибут игры: коллективное решение проблемы ее участниками.

Деловая игра приближает студентов к профессиональной обстановке

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 учащиеся, 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 свежесброженно-спиртованных 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 технологии 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 технологии 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. Тема -Болезни пороки недостатки вин

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);

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);

Оценка 2 выставляется, если студент ответил менее 60% (3 правильных ответа на вопросы собеседования, решение 8 ситуационных вопроса, 2 ответа на дополнительные вопросы);

Тестовый контроль

Тест-это достаточно краткое задание, позволяющее за сравнительно краткий промежуток времени оценить качество знаний магистров по конкретной проблематике. Отличительной особенностью тестов является то, что с их помощью определяют успешность овладения конкретным учебным материалом. Тестовые задания ориентированы, прежде всего, на выбор правильного ответа из нескольких возможных вариантов. Тесты применяются с целью определения эффективности программ и методов обучения.

Преимущество тестирования, как оценочного средства в том, что заставляет магистров более глубоко изучать заданную проблему, чтобы владеть терминологией и основными понятиями дисциплины при выборе правильного ответа из предложенных вариантов.

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 технологии вина:

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

2. Температура свежего сусла на брожение

1. 18-20⁰С+

2. 25-35⁰С

3. 25-30⁰С

4. 30-35⁰С

3. Биологические помутнения это

1. развитие в вине дрожжей и бактерий+

2. выпадение белковых веществ

3. выпадение коллоидных веществ

4. выпадение винного калия

4. Продолжительность отдыха купажа

1. 2-3 суток+

2. 10-15 суток

3. 5-6 суток

4. 8-10

5. Отличие красных столовых вин от белых

1. высокое содержание красящих дубильных экстрактивных веществ+

2. содержание азотистых веществ

3. содержание углеводов

4. кислотность

6. Температура брожения мезги

- 1.28-32⁰C+
- 2.18-20⁰C
- 3.20-22⁰C
- 4.30 - 35⁰C
7. Заменители SO₂
 1. сорбиновая кислота, аскорбиновая кислота+
 2. ацетилсалициловая кислота
 3. бензойнокислый натрий
 4. уксусная кислота
8. Продолжительность бурного брожения
 1. 5-6 суток+
 2. 8-10 суток
 3. 8-12 суток
 4. 30 - суток
9. Пастеризация вина это
 1. нагрев до 50-75⁰C, выдержка от 2 мин до 12ч, охлаждение и фильтрация+
 2. нагрев до 100 - 120⁰C
 3. нагрев до 80-100⁰C
 4. нагрев при t 30-35⁰
10. Отдых обработанных марочных виноматериалов
 1. 30 дней+
 2. 20 дней
 3. 10 дней
 4. 60 дней
11. Количество сахара в сладких и ликерных винах
 1. 20 и более г/100 см³+
 2. 16-18 г/100 см³
 3. 15-17 г/100 см³
 4. 12-14 г/100см³
12. Продолжительность отстаивания сусла
 1. 10-12ч.
 2. 22-28ч.
 3. 18-24ч+
 4. 24-48 ч
13. Продолжительность дображивания
 1. 3-12 суток
 2. 5-9 суток+
 3. 3-4 суток
 4. 1-2 суток
14. Контракция это
 1. сжатие объема при спиртовании+
 2. увеличение объема
 3. увеличение крепости при спиртовании

- 4.уменьшение сахаристости
- 15. Какова цель доливки сухих виноматериалов
 - 1.сокращение доступа кислорода и потерь+
 - 2.предупредить появление металлических кассов
 - 3.восполнить уменьшение объема
 - 4.предупредить появление серного привкуса
- 16. Цель тепловой обработки вин
 - 1.стабилизация, созревание, придания типичности+
 - 2.выпадение винного камня
 - 3.осветление
 - 4.карамелизация
- 17.Цель выдержки вина в дубовых бочках до 3-х лет
 - 1.созревание+
 - 2.осветление
 - 3. вызвать выпадение винного камня
 - 4. вызвать выпадение полифенолов
- 18.Продолжительность брожения и настаивания мезги
 - 1.4-6 суток+
 - 2. 12-14 суток
 - 3.6-10 суток
 - 4.15-20 суток
- 19.Выход не осветленного суслу из 1т винограда
 - 1.70-80 дал+
 - 2.150-160 дал
 - 3.180-200 дал
 - 4. 50-55 дал
- 20.Натуральное вино – это
 - 1.вино полученное брожением суслу или мезги без добавления спирта сахара и других ингредиентов+
 - 2.вино из ароматизатора, красителя, спирта, сахара и лимонной кислоты
 - 3.вино из виноградного сока с добавлением спирта и сахара
 - 4.вино без ароматизатора и красителя
- 21.Купажирование – это
 - 1.смешивание виноматериалов с различными веществами и материалами+
 - 2.осветление виноматериалов
 - 3.снятие с клея
 - 4.обработка сернистым андигридом
- 22.Оклейкой называют
 - 1.введение раствора или суспензии в вино материал для стабилизации и осветления+
 - 2.клеить этикетки
 - 3.обернуть в бумагу бутылку с вином
 - 4. обклеить коробку с вином

23. Особенность кахетинских вин
- 1.сбраживают мезгу с гребнями+
 - 2.сбраживают сусло
 - 3.сбраживают мезгу
 - 4.сбраживают целые грозди
24. Титруемую кислотность виноградного сусла снижают
- 1.введением карбоната натрия+
 - 2.разбавлением водой
 - 3.добавлением щелочи
 - 4.добавлением сахарного сиропа
25. Одной консервирующей единице соответствует сахара
- 1.1 г/100см³+
 - 2.2 г/100см³
 - 3.3 г/100см³
 - 4.4г/100 см³
26. Болезни виноматериалов это
- 1.необратимые изменения, вызванные деятельностью микроорганизмов+
 2. обратимые изменения от высокой кислотности
 - 3.изменения, вызванные низкой кислотностью
 4. низким содержанием сахара
- 27.Ассамблирование – это
- 1.получение однородных партий при производстве шампанского+
 - 2.сливание с осадка
 - 3.сведение осадка на пробку
 4. введение сернистого ангидрида
- 28.Цель спиртования мезги
- 1.растворение ароматических, дубильных красящих веществ+
 - 2.коррекция кондиций по кислотности
 - 3.коррекция кондиции виноматериалов
 4. коррекция кондиций по летучей кислотности
29. Формирование вино материалов
- 1.выдержка виноматериалов на дрожжевом осадке
 - 2.корректируют кондиции виноматериалов
 - 3.оставляют в покое после снятия с дрожжей
 - 4.для выпадения в виноматериале взвешенных частиц
- 30.Цель обработки ж.к.с. (желтая кровяная соль)
- 1.деметаллизация+
 - 2.стабилизация от винного камня
 - 3.для придания типичности
 - 4.стабилизация от биологических помутнений
- 31.С белковыми веществами применяют другие стабилизирующие вещества
- 1.при комплексной оклейке+
 - 2.доработке виноматериалов

- 3.отдыхе
- 4.сульфитации
- 32. Цель обработки холодом
 - 1.стабилизация от кристаллических помутнений и ускорения созревания+
 - 2.антимикробное действие
 - 3.для придания вкуса
 - 4.стабилизация от белковых помутнений
- 33.Применяют для оклейки
 - 1.рыбий клей, желатин, альбумин+
 - 2.конторский клей
 - 3.клеящую бумагу
 - 4. скоч
- 34.Комплексная обработка виноматериалов
 - 1.бентонитом, ж.к.с. и желатином+
 - 2.бентонитом, с сульфитацией
 - 3.ж.к.с. (желтой кровяной солью)с сульфитацией
 - 4.холодом
- 35. Переливка это
 - 1. перемещение виноматериалов из одной емкости в другую+
 - 2. укрупнение партий
 - 3. смешивание
 - 4. оклеивание

Модуль 2

- 1.Сорта винограда для приготовления десертного вина
 - 1.Мускаты, Каберне, Совиньон, Матраса, Саперави+
 - 2.Рислинг
 - 3.Алиготе
 - 4. Пино белый, серый
- 2. Доля этилового спирта в крепком сухом хересе
 - 1.18-19%+
 - 2.16- 18%
 - 3.14-16%
 - 4.11-13%
- 3. Вермут – это
 - 1.вино ароматизированное настоями растительных смесей +
 - 2.вино с добавлением колера
 - 3.вино, приготовленное брожением настоя трав
 - 4.это ликер
- 4.Температура для хранения сухих виноматериалов
 - 1.10-15⁰С+
 - 2.15-20⁰С
 - 3.13-18⁰С
 - 4. 20-25
- 5. Спиртованные соки получают

1. спиртованием свежих соков до 16%+
2. спиртованием сброженных соков
3. купажированием
4. добавлением к воде спирта до 16%
6. Выдерживают марочные белые столовые вина
 1. 1,5-2 года+
 2. 2-3 года
 3. 3-5 лет
 4. 6-7 лет
7. Доля этилового спирта в крепком вермуте
 1. 17-18%+
 2. 15-17%
 3. 13-15%
 4. 15-13%
8. Цель подбраживания сусла
 1. сбродить часть сахара и накопить спирт+
 2. уменьшить количество спирта
 3. получить гармоничное по вкусу вино
 4. уменьшить титруемую кислотность
9. Полусладкое вино Хванчкара консервируют
 1. холодом+
 2. ж.к.с.(желтой кровяной солью)
 3. бентонитом
 4. метавинной кислотой
10. Процент уменьшения объема при спиртовании (контракция)
 1. на 0,08% на каждый объемный процент повышения спиртуозности+
 2. на 0,062%
 3. на 0,0597%
 4. на 8%
11. Используют свекловичный сахар, вакуум сусло, концентрированного сусло
 1. для подсахаривания сусла+
 2. придание типичности
 3. выравнивание кондиций вина по кислотности
 4. повышение крепости
12. Консервируют полусухие и полусладкие вина
 1. применением SO₂, 5 НФА, сорбиновой кислоты+
 2. клейкой бентонитом
 3. обработка ж.к.с (желтой кровяной солью)
 4. добавлением уксусной кислоты
13. Проводится мадеризация в бочках
 1. в мадерниках при температуре 45-70⁰С 3 месяца в неполных бочках+
 2. при температуре 60-70⁰С 6-7 месяца
 3. при температуре 40-45⁰С 3-5 месяцев

4. при температуре 70-80 °С 6 месяцев
14. Мистель – это
 1. введение этилового спирта в сусло до забраживания до 16% об.+
 2. введение этилового спирта в частично сброженное сусло
 3. введение этилового спирта по окончании брожения
 4. введение этилового спирта в готовое вино
15. Технологические приемы при производстве хереса
 1. биологическое, небιологическое и смешанное старение+
 2. подогрев виноматериала
 3. охлаждение виноматериала
 4. выпаривание сусла на голом огне
16. Дрожжи, используемые при хересовании
 1. *Saccharomuces ovi formis*+
 2. *Saccharomuces cerevisial*
 3. *Saccharomuces vini*
 4. *Streptococcus lactis*
17. Вермут – это вино
 1. купажное+
 2. натуральное
 3. сенажное
 4. натуральное
18. Крепленными называют вина
 1. с добавлением спирта+
 2. с добавлением сахара
 3. с добавлением кислоты
 4. с добавлением трав
19. Сахарный сироп получают
 1. растворением 1кг сахара в 0,05 л воды+
 2. растворением 1кг сахара в 1 л воды
 3. растворением 1 кг сахара в 0,5 л воды
 4. растворением 1 кг сахара в 5 л воды
20. Выдержка крепких вин в бутылках
 1. 100 лет и более+
 2. 50 лет
 3. 20 лет
 4. 3-5 лет
21. Типовая характеристика вермута
 1. горьковатый вкус и характерный аромат полыни+
 2. тон корки ржаного хлеба
 3. сафьяновый тон
 4. мадерный тон
22. Характеристика вина мадера
 1. белое крепкое окисленное вино с высоким содержанием спирта, низким сахаром и высоким экстрактом+

- 2.крепкое не окисленное
- 3.крепкое не окисленное с низким экстрактом и сахаром
- 4.крепкое вино с тоном корки ржаного хлеба
- 23.Эгализация – это
 - 1.получение больших однородных партий с целью исправления недостатков+
 - 2.смешивание разных сортов виноматериалов
 - 3.смешивание разных типов виноматериалов
 - 4.это спиртование
- 24.Что такое мадеризация
 - 1.процессы в вине при тепловой обработке без аэрации
 - 2.процессы в вине при тепловой обработке с аэрацией+
 - 3.процессы охлаждения
 - 4.процесс оклейки
- 25.Выход сусла-самотека с 1 тонны перерабатываемого винограда
 - 1.50-55 дал/т+
 - 2.55-70 дал/т
 - 3.70-80 дал/т
 - 4.80 – 100 дал/т
- 26.Лечить вина можно при летучей кислотности
 - 1.до 3 г/дм³+
 - 2.свыше 5 г/дм³
 - 3.от 3 до 5 г/дм³
 - 4.до 5 г/дм³
- 27.Количество консервирующих единиц стабилизирующих от забраживания
 - 1.80 к.е.+
 - 2.90 к.е.
 - 3.60 к.е.
 - 4.50 к.е.
- 28.Используют для отделения сусла-самотека
 - 1.стекатели+
 - 2.пресса
 - 3.вакуум экстракторы
 - 4.БРК – 3 м
- 29.Характеристика белого портвейна марочного
 - 1.букет плодовый с гретыми тонами (тон каленого грецкого ореха)+
 - 2.шоколадный тон
 - 3.чайной розы
 - 4.корки ржаного хлеба
- 30.Температура брожения мезги для красных столовых марочных вин
 - 1.25-32⁰С+
 - 2.18-20⁰С
 - 3.16-18⁰С

4. 35-40⁰С

31. Отдых обработанных виноматериалов обычных

1. 10 дней+

2. 20 дней

3. 30 дней

4. 1 год

32. Галлизация это

1. понижение титруемой кислотности разбавлением водным раствором сахара+

2. повышение кондиции сахара

3. исправление вкуса

4. понижение кондиций спирта

33. Марочные вина разливают

1. по уровню +

2. по объему

3. и по объему и по уровню

4. до плечиков бутылки

34. Брожение красных столовых марочных вин

1. брожение мезги с плавающей или погруженной шапкой+

2. брожение сусле

3. подбраживание сусле

4. целыми гроздьями

35. К специальным крепким винам относятся

1. портвейн, мадера, марсала, херес+

2. шампанское

3. алиготе, рислинг

4. каберне

36. Физико-химические помутнения (кристаллические и коллоидные)

вызваны

1. выпадение солей винной кислоты и белковых веществ+

2. деятельностью микроорганизмов вызванные

3. вызванные кислородом воздуха

4. солями металлов

37. Мадеризация вин в бочках

1. температура 28-35⁰С в течение 1-3 летних сезонов+

2. температура 28-35⁰С в течение 1 летних сезонов

3. температура 28-35⁰С в течение 3-5 летних сезонов

4. температура 80-100⁰С в течение 3-5 летних сезонов

38. Цель мелования

1. для кислотопонижения+

2. для придания вкуса вину

3. с целью исправления букета вина

4. улучшить цвет

39. Цель купажа виноматериалов и вин

- 1.улучшение качества+
- 2.осветление
- 3.придание типичности
- 4.снять с осадка
- 40.Обработка метавинной кислотой проводится с целью

- 1.препятствия выпадению винного камня+
- 2.осветления
- 3.придания типичности
- 4.консервация

41. Дробление винограда производят на
1. валовых и ударно-центробежных машинах+
2. шнековых машинах
3. машинах смешанного типа
4. стекателях

- 42.Снижают титруемую кислотность
- 1.карбонатом кальция+
- 2.серной кислотой
- 3.лимонной кислотой
4. сернистым ангидридом

43. Что называют отдыхом виноматериалов
1. кратковременная выдержка виноматериалов без обработки+
2. выдержка в дубовой бочке до 3-х лет
3. выдержка на клею
4. выдержка 2-4 часа

44.Какой операцией прекращают брожение при производстве крепких
вин

- 1.спиртованием+
- 2.эгаллизацией
- 3.купажированием
4. галлизацией

- 45.Тепловая выдержка это
- 1.нагрев до 25-70 °С с выдержкой до 7 месяцев+
- 2.нагрев до 60-80 °С
- 3.нагрев до 80-100 °С
4. 100-120°С

- 46.Для сбраживания виноградного сусла используют дрожжи
- 1.Saccharomuces vini+
- 2.Candida tropicalis
- 3.Streptacoccus lactis
4. Acetobacter

47. Особенность технологии хересных вин
- 1.гипсование+
- 2.оклейка

3. тепловая обработка
- 4.нагрев мезги
- 48.Контракция – это
 - 1.сжатие объема при спиртовании+
 - 2.увеличение объема при спиртовании
 - 3.уменьшение крепости при спиртовании
 - 4.увеличение крепости при спиртовании
- 49.Расы дрожжей используемые в виноделии
 - 1.Кахури 7, Ркацители6,Пино 5
 - 2.Mikoderma
 - 3.Candida tropikalis
 4. Botricis cinerea
50. Сорта винограда для вина Кагор
 1. Каберне, Совиньон, Матраса+
 2. Пино черный
 3. Мускат черный
 4. Шардоне
- 51.Отличительная особенность аромата токайских вин
 - 1.тон корки ржаного хлеба+
 - 2.плодовый тон
 - 3.тон шоколада, чернослива
 - 4.хересный тон
- 52.Предвестники мышиноного тона вина
 - 1.загрязнение микрофлорой, низкая кислотность, высокий ОВ потенциал+
 - 2.высокое содержание белковых веществ
 - 3.высокая кислотность
 - 4.высокая спиртуозность
- 53.Какова форма бокала для дегустации вин
 - 1.тюльпанообразная+
 - 2.коническая
 - 3.цилиндрическая
 - 4.неправильной формы
- 54.Особенность токайских вин использование винограда пораженног, благородной гнилью.
 1. Botrutis cinerea+
 - 2.Asp. niger
 - 3.Asp. Favus
 - 4.Candida tropicalis
- 55.Отличительная особенность вкуса и аромата Кагора
 - 1.шоколада, чернослива+
 - 2.сафьяновый тон
 - 3.чайной розы
 4. херестный тон
- 56.Для мускатных вин характерен тон

1. цитрона или чайной розы+
 2. сафьяновый тон
 3. тон корки ржаного хлеба
 4. шоколада, кофе
57. Под пленкой хересных дрожжей протекают процессы
1. окислительно-восстановительные и автолитические+
 2. меланоидинообразование
 3. дегидратации
 4. гидролиза
58. Шаптализация – это
1. снижение титруемой кислотности подсахариванием в сочетании с химическими способами+
 2. повышение титруемой кислотности подсахариванием
 3. повышение титруемой кислотности в сочетании с химическими способами
 4. насыщение вина CO_2
59. Прогорканию подвержены
1. красные вина бутылочной выдержки+
 2. белые молодые вина
 3. шампанское
 4. коньячные виноматериалы
60. Желтой кровяной солью обрабатывают
1. для стабилизации к железному и медному кассу+
 2. для стабилизации к кристаллическим помутнениям
 3. для стабилизации к белковым помутнениям
 4. для предотвращения от окисления
61. В букете старых вин появляются
1. смолистые тонкие тона, очень гармоничный вкус+
 2. мадерный тон
 3. гретые тона
 4. хересный тон
62. Столовые белые вина хранят
1. залитые под горло и на холоду+
 2. в темном помещении
 3. в не долитых бочках
 4. недолитые в глиняных кувшинах
63. Виноград перерабатывают без отделения гребней
1. при производстве вин – типа кахетинское+
 2. портвейна
 3. мадеры
 4. хереса
64. При дегустации вина оценивают показатели
1. прозрачность, цвет, аромат, вкус+
 2. титруемую кислотность, содержание этилового спирта

3. содержание сернистой кислоты общей и свободной
4. летучую кислотность
65. Вермут – это
 1. ароматизированное настоями смеси растений с добавлением спирта, сахара+
 2. вино, полученное увариванием сусла на голом огне
 3. вино, полученное в результате тепловой обработки
 4. под пленкой херестных дрожжей
66. Ожирением поражается вина
 1. малоокислотные, малоспиртуозные, малоэкстрактивные+
 2. сладкие вина
 3. крепкие типа мадеры
 4. высоко спиртуозные
67. Особенность столовых вин
 1. наличие сортового аромата, тонкий букет+
 2. тон каленого грецкого ореха
 3. тон выдержки
 4. тон корки ржаного хлеба
68. Виноделие по белому отличается от виноделия по красному
 1. быстрым отделением сусла от мезги, отсутствием окисленного тона+
 2. портвенизацией
 3. модернизацией
 4. выдержкой под пленкой дрожжей
69. Свойство хересных дрожжей
 1. на поверхности вина образуют пленку в неполных бочках+
 2. осветляют вино
 3. осаждаются на дно
 4. образуют хлопья
70. Отделение сусла от мезги при приготовлении десертных виноматериалов
 1. при первых признаках брожения. Когда сбродит $1\text{г}/100\text{ см}^3$ +
 2. $3-5\text{ г}/100\text{ см}^3$ – сброжено сахара
 3. $3-8\text{ г}/100\text{ см}^3$ – сброжено сахара
 4. когда выбродит весь сахар
71. Типовой признак десертных вин
 1. десертный тон в букете и маслянистый вкус+
 2. херестный тон
 3. терпкость
 4. тон сафьяновый

Критерии оценки теста:

Оценка 5 выставляется, если студент ответил на 86 - 100% (68-70 правильных ответов);

Оценка 4 выставляется, если студент ответил на 71 – 85% (65-68 правильных ответов);

Оценка 3 выставляется, если студент ответил на 60 и 70% (63-65 правильных ответов);

Оценка 2 выставляется, если студент ответил менее 60% (61-63 правильных ответов).

Модуль 3

1. Состав тиражной смеси

1. купаж шампанских виноматериалов, тиражный ликер и ЧКД+

2. пробки, крышки, бутылки

3. различные виноматериалы

4. вакуум сусло, бекмес

2. Доля спирта в коньячных виноматериалах

1. не менее 8%+

2. 6%,

3. 4%,

4. 2%

3. Кюве – это

1. вино, в котором прошло вторичное брожение+

2. вино, направляемое на вторичное брожение

3. готовое к разливу шампанское

4. это сведение осадка на пробку

4. Отдых коньяка ординарного

1. 3 месяца +

2. 5 месяцев

3. 1 месяц

4. 5 месяцев

5. К спиртованному сиропу добавляют лимонную кислоту

1. в количестве 33 гр. на 100л+

2. 0,3 гр. на 80л

3. 33 гр на 50л

4. 50 гр на 100 кг сахара

6. Время выдержки кюве

1. 1-5 лет+

2. 1-2 года

3. 1-3 года

4. 6 – 7 лет

7. Количество сахара в коньячных виноматериалах

1. 3 г/дм³+

2. 10 г/дм³

3. 12 г/дм³

4. 14 г/дм³

8. Температура хранения шампанских виноматериалов

1. не более 20⁰С+
 2. 24⁰С
 3. 18-20⁰С
 4. 24-30⁰С
9. Купажи коньяков обрабатывают холодом
1. температурой (-8) – (-12)⁰С+
 2. температурой (-5)- (-6)⁰С
 3. температурой (-2)- (-3)⁰С
 4. температурой (0)- (-1)⁰С
10. Способы приготовления игристых вин
1. 3-мя способами+
 2. 2-мя способами
 3. 4-мя способами
 4. 5 способами
11. Сахарный сироп спиртуют
1. до 40% об+
 2. до 35% об
 3. до 30% об
 4. до 20% об
12. Доля этилового спирта в игристых винах
1. 11,5-13%+
 2. 10-12%
 3. 11,5-12,5%
 4. 18-20%
13. Ремюаж это
1. сведение осадка на пробку+
 2. удаление осадка сорбентом
 3. осаждение осадка сорбентом
 4. скобирование бутылки
14. Продолжительность шампанизации в непрерывном потоке
1. 17 суток+
 2. 6 месяцев
 3. 3 месяца
 4. 7 месяцев
15. Температура созревания коньячного спирта
1. 15-20⁰С+
 2. 20-22⁰С
 3. 22-25⁰С
 4. 35-38⁰С
16. Продолжительность ремюажа
1. 30-90 дней+
 2. 20 дней
 3. 10 дней
 4. 120 дней

17. Душистые воды имеют крепость
 1. 20-45% об+
 2. 15-20% об
 3. 10-15% об
 4. 50-60% об
18. Общая сернистая кислота в коньячных виноматериалах
 1. 15 мг/дм³+
 2. 70 мг/ дм³
 3. 100 мг/дм³
 4. 200 мг/дм³
19. Контрольная выдержка шампанского
 1. 10 суток+
 2. 15 суток
 3. 20 суток
 4. 30 суток
20. Мюзлирование это
 1. скобирование бутылок+
 2. закупорка пробкой
 3. обертывание фольгой
 4. удаление воздуха из бутылки
21. Избыточное давление в шипучем
 1. 100 КПА+
 2. 200 КПА
 3. 300 КПА
 4. 400 КПА
22. Созревание коньячного спирта
 1. выдерживание его в дубовых бутах или эмалированных цистернах с дубовой клепкой+
 2. при нагревании коньячного спирта
 3. в эмалированных цистернах без кленки
 4. при оклейке коньячного спирта
23. Купажные материалы коньяка
 1. умягченная вода, спиртованные воды, душистые воды, сахарный сироп, колер+
 2. вакуум сусло
 3. ванилин
 4. трилон Б
24. Продолжительность вторичного брожения
 1. 20-30 суток
 2. 25-30 суток
 3. 20-25 суток
 4. 30-40 суток+
25. Пересыщение вина СО₂ проводят при производстве шипучих вин
 1. в сатураторах+

- 2. в акратофоре
- 3. в БРК-3М
- 4. стекателе
- 26. Коньяк это
 - 1. крепкий алкогольный напиток из выдержанного коньячного спирта+
 - 2. вино, выдержанное в дубовой бочке
 - 3. ректификат, выдержанный в бочке
 - 4. вино подвергнутое тепловой обработки
- 27. Тиражный ликер содержит сахара
 - 1. 500-600 г/дм³+
 - 2. 150-200 г/дм³
 - 3. 250-300 г/дм³
 - 4. 300-350 г/дм³
- 28. Температура контрольной выдержки шампанского
 - 1. 17-25⁰С+
 - 2. 15-17⁰С
 - 3. 13-15⁰С
 - 4. 3 месяца
- 29. Колер спиртууют
 - 1. до 25-30% об+
 - 2. до 20-25% об
 - 3. до 15-20% об
 - 4. до 10-15% об
- 30. Влажность для созревания коньячного спирта
 - 1. 80%+
 - 2. 70%
 - 3. 65%
 - 4. 40-50%
- 31. Купаж коньяка осветляют
 - 1. желатином рыбьим клеем, яичным белком+
 - 2. SiO₂
 - 3. трилоном Б
 - 4. танином
- 32. Аппарат шампанизации
 - 1. акратофор+
 - 2. аппарат БРК-3М
 - 3. мадерник
 - 4. стекатель
- 33. Игристое вино получают
 - 1. путем вторичного брожения сусле или виноматериалов в бутылке или акратофоре+
 - 2. искусственным насыщением CO₂
 - 3. путем брожения мезги с погруженной шабкой
 - 4. брожением с плавающей шабкой

34. Шипучее вино это
1. напиток содержащий CO_2 , искусственным насыщением+
 2. напиток содержащий CO_2 , путем вторичного брожения
 3. напиток полученный брожением суслу
 4. напиток полученный брожением мезги
35. Содержание спирта в коньяке
1. 40-45% об+
 2. 30-40% об
 3. 25-30% об
 4. 78-90% об
36. Шампанизация это
1. процесс вторичного брожения в закрытых сосудах+
 2. брожение в открытой емкости
 3. искусственное насыщение CO_2
 4. насыщение вина SO_2
37. Сахарный колер получают
1. термической карамелизацией сахара песка в котлах+
 2. растворением красителя в воде
 3. увариванием виноградного суслу
 4. спиртованием суслу
38. Доля спирта в коньячном спирте
1. 62-70% +
 2. 70-80%
 3. 55-62%
 4. 23-32%
39. Шампанское – это
1. вино не окисленного типа+
 2. вино окисленное
 3. частично окисленное вино
 4. уваренное на голом огне
40. Сахаристость винограда на шампанское
1. 170-200г/дм³+
 2. 170-220г/дм³
 3. 160-190г/дм³
 4. 25 – 30 г/дм³
41. Выдержка бутылочного шампанского
1. 3 года+
 2. 2 года
 3. 1 год
 4. 7 лет
42. Доля спирта в коньячном спирте сырце
1. 22-32% +
 2. 32-35%
 3. 35-40%

- 4.62 – 70%
43. Содержание летучих кислот в коньячных виноматериалах
1. 1,2 г/дм³+
 2. 1,6 г/дм³
 3. 1,5 г/дм³
 4. 3 г/дм³
44. Дегоржаж – это
1. сбрасывание осадка из горлышка бутылки+
 2. сведение осадка на пробку
 3. оклейка вина
 4. скобирование
45. Концентрация сахара в игристом марки брют
1. не более 1,5 г/100 см³+
 2. не более 2,0 г/100 см³
 3. не более 2,5 г/100 см³
 4. не более 8 г/100 см³
46. Виноград с сахаристостью на коньячные виноматериалы
1. 140 г/дм³+
 2. 180 г/дм³
 3. 220 г/дм³
 4. 280 -300 г/дм³
47. Отдых коньяка КВ
1. 9 месяцев+
 2. 8 месяцев
 3. 7 месяцев
 4. 1 год
48. «Вино королей, королева вин» относится к вину
1. шампанское+
 2. коньяк
 3. херес
 4. мадера
49. Тираж - это
1. разлив тиражной смеси в бутылки при производстве шампанского+
 2. реализация вин
 3. рекламирование вин
 4. старение вин
50. Тиражный ликер создает давление
1. 0,55 МПА+
 2. 0,35 МПА
 3. 0,30 МПА
 4. 0,20 МПА
51. Спиртованные воды содержат спирта
1. 20-25 % об+
 2. 15-20 % об

3.10-15 % об

4.40-45% об

52. Шипучее вино – это

1.напиток содержащий CO_2 искусственным насыщением+

2.напиток содержащий CO_2 путем вторичного брожения

3.напиток полученный путем брожения мезги

4.слабоалкогольный напиток

53.Сорта винограда для игристых вин

1.Пино белый, серый, Шардоне, Алигате+

2.Коломбар

3.Фоль белый

4.Изабелла

54.Ремюаж производится при приготовлении вина

1.игристое +

2.мадера

3.мускат

4.кагор

55.Дегоржаж – это

1.сбрасывание осадка с пробкой+

2.сведение осадка на пробку

3.сливание с осадка

4. уплотнение осадка

56.Для коньячных виноматериалов используют сорта винограда

1.Нарма, Альый, Терский+

2.Мускаты

3.Альбилю

4.Фоль белый

57.Мюзлирование производится для вин

1.игристых, шипучих+

2.крепких десертных

3.столовых

4.хересных

58.Шампанизацию вина в непрерывном потоке проводят

1.в акратофорах+

2.установке БРК –3М

3.мадернике

4. стекателя

59.Концентрация сахара в игристом полусладком

1.6,0-6,5 г/100 см³+

2.4,0-4,5 г/100 см³

3.2,5-3,0 г/100 см³

4. 1,5-2,0 г/100 см³

60.Готовят ликеры в производстве игристых вин, бутылочным способом

1. игристых вин+

2. сухих вин
3. ароматизированных вин
4. ликерных вин

Критерии оценки теста:

Оценка 5 выставляется, если студент ответил на 86 - 100% (58-60 правильных ответов);

Оценка 4 выставляется, если студент ответил на 71 – 85% (56-58 правильных ответов);

Оценка 3 выставляется, если студент ответил на 60 и 70% (54-56 правильных ответов);

Оценка 2 выставляется, если студент ответил менее 60% (52-54 правильных ответов).

Вопросы по дисциплине «Технология вина»:

Модуль 1

1. Классификация вин по способу производства
2. Классификация вин по достоинству
3. Биологические помутнения
4. Подбраживание мезги
5. Спиртование мезги
6. Спиртование суслу
7. Биохимические помутнения (оксидазный касс)
8. Характеристика типов вин
9. Подбраживание суслу
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 суслу
18. Болезни виноматериалов прогоркание вина, ожирение, мышинный тон
19. Фильтрование виноматериалов
20. Формирование виноматериалов
21. Настаивание мезги
22. Обработка виноматериалов при выпадении фенольных веществ
23. Брожение суслу
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

Модуль 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 оксидазный касс
25. Консервирование столовых вин
26. Правила розлива столовых вин
27. Болезни столовых вин уксусное скисание молочнокислородное скисание
28. способы брожения сусла при производстве белых столовых вин
29. Купаж и обработка столовых вин
30. Способы и средства обработки виноматериалов при оксидазном кассе
31. Осветление сусла 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 крепленых винах
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
43. Технология газированных шипучих вин
46. Биохимические процессы, протекающие при хересовании
47. Технология игристых типа цимлянского
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 «ТЕХНОЛОГИЯ ВИНА»

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 касс.
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. Оклейка 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 сула.
21. Болезни столовых вин (уксусное скисание).
22. Основные технологические операции производства плодово-ягодных вин.
23. Спиртование виноматериалов (способы спиртования).
24. Оклейка 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. Оклейка 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 опортвенизации.
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.

Итоговый контроль проводится в форме экзамена.

Успеваемость студентов оценивается в ходе **текущего, промежуточного и итогового** контроля (экзамен) **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 (микроэкзаменов).

По дисциплине проводится 2 модуля.

Оценка по модулю: «5», «4», «3», «2».

2 Оценка лабораторных работ.

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

Оценки, полученные студентами по всем формам контроля, заносятся в ведомость учёта текущей успеваемости.

Для допуска к сдаче экзамена или зачета (или получения зачета и допуска к экзамену, если изучение дисциплины заканчивается зачетом и экзаменом) необходимо:

Выполнить работу в семестре по данной дисциплине ,
сданы все лабораторные работы, предусмотренные учебным планом (иные формы текущего контроля).

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

Студент может повысить свою оценку, принимая решение сдавать итоговый экзамен.

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

Оценка «отлично» выставляется студенту в случае глубокого знания программного материала, свободного владения специальной терминологией, грамотного речевого изложения материала, 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, при затруднении в ответе на один из дополнительных вопросов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту за поверхностный ответ, неумение владеть специальной терминологией, затруднительные ответы

на дополнительные вопросы, за отсутствие ответа на один из трех вопросов билета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не давшему ответ на два вопроса билета, не владеющему терминологией по дисциплине.