


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горский государственный аграрный университет»

  
**УТВЕРЖДАЮ:**  
Проректор по УВР *Млад* Т.Х.Кабалоев  
26.02 2020 г.

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

*по дисциплине*  
**Б1.В.06 «Виноделие»**  
Направление подготовки -35.03.07 «Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции»

Направленность подготовки  
**Хранение и переработка с/х продукции**

Уровень высшего образования - **бакалавриат**

Форма обучения - очная/заочная

Владикавказ - 2020

**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 № 5 \_\_\_\_\_ от « 10 » \_\_\_\_\_ 02 \_\_\_\_\_ 2020 \_\_\_\_\_ г.

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

*Предназначен для обучающихся очной и заочной форм обучения*

## **1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Виноделие» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе обучающихся, далее – СРО), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции».

Рабочей программой дисциплины «Виноделие» предусмотрено формирование следующих компетенций:

- 1) ОПК-4
- 2) ПКО-3
- 3) ПКО-5
- 4) ПКР-2

## **2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля), и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

- коллоквиум
- тест (для текущего контроля)
- устный опрос
- промежуточный экзамен

### 3. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показателями оценивания компетенции(-й) являются следующие результаты обучения:

Таблица 1 – Результаты обучения, соотнесенные с общими результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	<b>ИОПК-4.1.</b> Знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы	<b>знать:</b> - основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы. <b>уметь:</b> - использовать основные естественные и биологические понятия и методы при решении обще-профессиональных задач. <b>владеть:</b> - навыками использования в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы..
		<b>ИОПК-4.2.</b> Умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	<b>знать:</b> - основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач. <b>уметь:</b> - использовать основные естественные понятия и методы при решении обще-профессиональных задач. <b>владеть:</b> - навыками использования в профессиональной деятельности современных технологий с применением приборно-инструментальной базы..
		<b>ИОПК-4.3.</b> Владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	<b>знать:</b> - приборно-инструментальную базу в различных отраслях виноделия. <b>уметь:</b> - использовать основные профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач. <b>владеть:</b> - навыками реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы

<b>ПКО-3</b>	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	<b>ИПКО-3.1</b> Знает разные способы технологий производства продукции растениеводства	<b>Знать:</b> - разные способы производства продукции растениеводства <b>Уметь:</b> - организовывать технологии производства продукции растениеводства <b>Владеть:</b> - способами организации технологий производства продукции растениеводства
		<b>ИПКО-3.2.</b> Умеет внедрять технологии производства продукции растениеводства	<b>Знать:</b> - технологии производства продукции растениеводства <b>Уметь:</b> - организовывать технологии производства продукции растениеводства <b>Владеть:</b> - способами внедрения технологий производства продукции растениеводства
		<b>ИПКО-3.3.</b> Владеет способами внедрения технологий производства продукции растениеводства	<b>Знать:</b> - способы реализации технологий производства продукции растениеводства <b>Уметь:</b> - реализовывать технологии производства продукции растениеводства <b>Владеть:</b> - способами реализации технологий производства продукции растениеводства
<b>ПКО-5</b>	Способен обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	<b>ИПКО-5.1.</b> Знает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	<b>Знать:</b> - режимы хранения сельскохозяйственной продукции <b>Уметь:</b> - обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции <b>Владеть:</b> - методами организации режимов хранения сельскохозяйственной продукции
		<b>ИПКО-5.2.</b> Умеет обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	<b>Знать:</b> - режимы хранения сельскохозяйственной продукции <b>Уметь:</b> - обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции <b>Владеть:</b> - методами организации режимов хранения сельскохозяйственной продукции
		<b>ИПКО-5.3.</b> Владеет навыками обоснования режимов хранения сельскохозяйственной продукции	<b>Знать:</b> - режимы хранения сельскохозяйственной продукции <b>Уметь:</b> - обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции <b>Владеть:</b> - методами организации режимов хранения сельскохозяйственной продукции

<b>ПКР-2</b>	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	<b>ИПКР-2.1.</b> Знает способы реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства	<b>Знать:</b> - технологии переработки и хранения продукции растениеводства <b>Уметь:</b> -организовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства <b>Владеть:</b> - способами организации технологий переработки и хранения продукции растениеводства
		<b>ИПКР-2.2.</b> Умеет реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	<b>Знать:</b> - технологии переработки и хранения продукции растениеводства <b>Уметь:</b> - организовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства <b>Владеть:</b> - способами организации технологий переработки и хранения продукции растениеводства
		<b>ИПКР-2.3.</b> Владеет навыками реализации технологий переработки и хранения продукции растениеводства	<b>Знать:</b> - технологии переработки и хранения продукции растениеводства <b>Уметь:</b> - организовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства <b>Владеть:</b> - способами организации технологий переработки и хранения продукции растениеводства

Таблица 2 - Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Компетенции (части компетенций)	Оценочные средства текущего контроля успеваемости		Шкала оценивания
			Форма контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации	
1.	<b>Раздел 1. Общая технология виноградных вин</b>	ОПК-4, ПКО-3	Устный опрос Коллоквиум (текущий контроль)		Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
2.	<b>Раздел 2. Специальная технология виноградных вин и коньяков</b>	ОПК-4, ПКО-3, ПКО-5, ПКР-2	Устный опрос Коллоквиум (текущий контроль)		
	<b>Итого:</b>	ОПК-4, ПКО-3, ПКО-5, ПКР-2	<b>Форма контроля</b>	<b>Оценочные средства промежуточной аттестации</b>	<b>Шкала оценивания</b>
			Экзамен	Экзамен по билетам	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно

**Результатом освоения дисциплины «Виноделие»** является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, пороговый, недостаточный.

### **Показатели, критерии и шкалы оценивания компетенций**

Таблица 3 – Показатели компетенций по уровню их сформированности (экзамен)

Показатели компетенций, индикаторы компетенций	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции и индикатора компетенций
Знать (соответствует таблице 1)	Знает	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не знает	неудовлетворительно	недостаточный

Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	не умеет	неудовлетворительно	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не владеет	неудовлетворительно	недостаточный

Таблица 4 – Соотношение показателей и критериев оценивания компетенций со шкалой оценивания и уровнем их сформированности

<b>Показатели компетенций, индикаторы компетенций</b>	<b>Критерий оценивания</b>	<b>Уровень сформированной компетенции и индикатора компетенций</b>
Знать (соответствует таблице 1)	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	высокий
	Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	повышенный
	Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	пороговый
	Показывает недостаточные знания, не способен аргументированно и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы	высокий
	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	повышенный
	При решении конкретных практических задач возникают затруднения	Пороговый
	Не может решать практические задачи	недостаточный
Владеть (соответствует	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен	высокий



таблице 1)	оценить результат своей деятельности	
	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	повышенный
	Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	пороговый
	Отсутствие навыков	недостаточный
	Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	повышенный
	Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	пороговый
	Показывает недостаточные знания, не способен аргументированно и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы	высокий
	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	повышенный
	При решении конкретных практических задач возникают затруднения	Пороговый
	Не может решать практические задачи	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности	высокий
	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	повышенный
	Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	пороговый
	Отсутствие навыков	недостаточный

#### 4. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

- устный опрос
- тест (для текущего контроля)
- коллоквиум

- промежуточный экзамен.

#### **4.1 Устный опрос**

Устный опрос проводится на каждом занятии в целях закрепления и конкретизации изученного теоретического материала.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- оценка «отлично»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- оценка «хорошо»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- оценка «неудовлетворительно»: ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

#### **4.3 Тестовые задания (для текущего контроля)**

Выберите правильный ответ

1. Доза общего  $SO_2$  для столовых виноматериалов с остаточным сахаром

1.150 мг/дм<sup>3</sup>+

2.60-100 мг/дм<sup>3</sup>

3.200 мг/дм<sup>3</sup>

4.20-30 мг/дм<sup>3</sup>

Выберите правильный ответ

2. Температура свежего сусла на брожение

1.18-20<sup>0</sup>C+

2.25-35<sup>0</sup>C

3.25-30<sup>0</sup>C

4. 30-35<sup>0</sup>C

Выберите правильный ответ

3. Биологические помутнения это

1.развитие в вине дрожжей и бактерий+

2.выпадение белковых веществ

3.выпадение коллоидных веществ

4.выпадение винного камня

Выберите правильный ответ

4. Продолжительность отдыха купажа

1.2-3 суток+

2.10-15 суток

3.5-6 суток

4.8-10часов

Выберите правильный ответ

5. Отличие красных столовых вин от белых по хим составу

1. высокое содержание красящих дубильных и экстрактивных веществ+

2. содержание азотистых веществ

3. содержание углеводов

4. кислотность

Выберите правильный ответ

6. Температура брожения мезги

1.28-32<sup>0</sup>C+

2.18-20<sup>0</sup>C

3.20-22<sup>0</sup>C

4.30 - 35<sup>0</sup>C

Выберите правильный ответ

7. Заменители SO<sub>2</sub>

1.сорбиновая кислота, аскорбиновая кислота+

2.ацетилсалициловая кислота

3.бензойнокислый натрий

4. уксусная кислота

Выберите правильный ответ

8. Продолжительность бурного брожения

1.5-6 суток+

2.18-20 суток

3.8-12 суток

4.30 - суток

Выберите правильный ответ

9. Пастеризация вина это

1.нагрев до 50-75<sup>0</sup>C, выдержка от 2 мин до 12ч, охлаждение и фильтрация+

2.нагрев до 100 - 120<sup>0</sup>С

3.нагрев до 80-100 <sup>0</sup>С

4.нагрев при t 30-35<sup>0</sup>

Выберите правильный ответ

10. Отдых обработанных марочных виноматериалов

1.30 дней+

2.20 дней

3.10 дней

4. 60 дней

Выберите правильный ответ

11. Количество сахара в сладких и ликерных винах

1.20 и более г/100 см<sup>3</sup>+

2.16-18 г/100 см<sup>3</sup>

3.15-17 г/100 см<sup>3</sup>

4. 12-14 г/100см<sup>3</sup>

Выберите правильный ответ

12.Продолжительность отстаивания сусла

1.10-12ч.

2.22-28ч.

3.18-24ч+

4.24-48 ч

Выберите правильный ответ

13.Продолжительность дображивания

1.3-12 суток

2.5-9 суток+

3.3-4 суток

4.1-2 суток

Выберите правильный ответ

14. Контракция это

1.сжатие объема при спиртовании+

2.увеличение объема

3.увеличение крепости при спиртовании

4.уменьшение сахаристости

Выберите правильный ответ

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

Выберите правильный ответ

16. Цель тепловой обработки вин

1.стабилизация, созревание, придания типичности+

2.удаление винного камня

3.для хересования

#### 4. карамелизация

Выберите правильный ответ

17. Цель выдержки вина в дубовых бочках

1. созревание вина+
2. осветление
3. придание розливостойкости
4. для созревания коньячных спиртов

Выберите правильный ответ

18. Продолжительность брожения и настаивания мезги

1. 4-6 суток+
2. 12-14 суток
3. 6-10 суток
4. 15-20 суток

Выберите правильный ответ

19. Выход не осветленного сусла из 1 т винограда

1. 70-80 дал+
2. 150-160 дал
3. 180-200 дал
4. 20-30 дал

20. Натуральное вино – это

1. вино полученное брожением сусла 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 из сброженноспиртованного сока

Выберите правильный ответ

21. Купажирование – это

1. смешивание виноматериалов с различными веществами и материалами+

2. осветление виноматериалов

3. снятие с клея

4. обработка сернистым андигридом

Выберите правильный ответ

22. Оклежкой называют

1. введение раствора или суспензии веществ белковой природы в вино материал для стабилизации и осветления+

2. клеить этикетки

3. обернуть в бумагу бутылку с вином

4. обклеить коробку с вином

Выберите правильный ответ

23. Особенность кахетинских вин

1. сбраживают мезгу с гребнями+

2. сбраживают сусло

3.сбраживают мезгу

4.сбраживают целые грозди

Выберите правильный ответ

24. Титруемую кислотность виноградного суслу снижают

1.введением карбоната натрия+

2.разбавлением водой

3.добавлением щелочи

4.добавлением метавинной кислоты

Выберите правильный ответ

25. Одной консервирующей единице соответствует сахара

1.1 г/100см<sup>3</sup>+

2.2 г/100см<sup>3</sup>

3.3 г/100см<sup>3</sup>

4.4г/100 см<sup>3</sup>

Выберите правильный ответ

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

Выберите правильный ответ

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

Выберите правильный ответ

29. Формирование вино материалов

1.выдержка виноматериалов на дрожжевом осадке+

2.коррекция кондиций виноматериалов

3.оставляют в покое после снятия с дрожжей

4.для выпадения в виноматериале взвешенных частиц

Выберите правильный ответ

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

Выберите правильный ответ

31.С белковыми веществами применяют другие стабилизирующие вещества

- 1.при комплексной оклейке+
- 2.доработке виноматериалов
- 3.отдыхе
- 4.сульфитации

Выберите правильный ответ

32. Цель обработки холодом

1.стабилизация от кристаллических помутнений и ускорения созревания+

- 2.антимикробное действие
- 3.для придания вкуса
- 4.стабилизация от белковых помутнений

Выберите правильный ответ

33.Применяют для оклейки

- 1.рыбий клей, желатин, альбумин+
- 2.конторский клей
- 3.клеящую бумагу
4. скотч

Выберите правильный ответ

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

Выберите правильный ответ

35. Переливка это

1. перемещение виноматериалов из одной емкости в другую+
2. укрупнение партий
3. смешивание
4. оклеивание

Ответ

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	...
<b>в</b>	...	...	...	...

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

<b>Оценка</b>	<b>Показатели*</b>
Отлично	85-100%

Хорошо	65-84%
Удовлетворительно	51-64%
Неудовлетворительно	менее 50%

\* - % выполненных заданий от общего количества заданий в тесте.

Ответ

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	...
<b>в</b>	...	...	...	...

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

<b>Оценка</b>	<b>Показатели*</b>
Отлично	85-100%
Хорошо	65-84%
Удовлетворительно	51-64%
Неудовлетворительно	менее 50%

\* - % выполненных заданий от общего количества заданий в тесте.

#### **4.4 Коллоквиум (текущий контроль по разделам дисциплины)**

Время проведения 25 мин.

Предусмотрено 2 коллоквиума:

- первый коллоквиум – 56 вопросов;
- второй коллоквиум – 83 вопроса.

#### **Вопросы к коллоквиуму**

##### **Коллоквиум 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. Фильтрование виноматериалов
20. Формирование виноматериалов
21. Настаивание мезги
22. Обработка виноматериалов при выпадении фенольных веществ
23. Брожение сусла
24. Пороки виноматериалов (оксидажный 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

## **Коллоквиум 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 сула при производстве белых столовых вин
29. Купаж и обработка столовых вин
30. Способы и средства обработки виноматериалов при оксидажном кассе
31. Осветление сула 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.

### Экзаменационный билет к коллоквиуму 1 №1

1. Классификация виноградных вин по способу производства.
2. Оклеивка виноматериалов.
3. Созревание виноматериалов

Составитель

Цугкиева В.Б.

Зав. кафедрой

Цугкиева В.Б.

2019 г.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении коллоквиума:

- оценка «отлично»: обучающийся демонстрирует полное понимание материала, дает верные определения основных понятий, корректно использует терминологический аппарат, может обосновать свои суждения. Обучающийся приводит примеры не только из рекомендуемой литературы, но и самостоятельно составленные, демонстрирует способности анализа и высокий уровень самостоятельности. Занимает активную позицию в дискуссии;

- оценка «хорошо»: обучающийся демонстрирует полное понимание материала, дает верные определения основных понятий, корректно использует терминологический аппарат, может обосновать свои суждения. Обучающийся приводит примеры и демонстрирует высокий уровень самостоятельности, устанавливает причинно-следственные связи обсуждаемых проблем;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, допускает ошибки и неточности в определении основных понятий, преимущественно корректно использует терминологический аппарат. Обучающийся недостаточно доказательно и полно обосновывает свои суждения, с затруднением приводит свои примеры;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся не ориентируется в материале, допускает ошибки и неточности в определении основных понятий, некорректно использует терминологический аппарат. Обучающийся не приводит примеры к своим суждениям. Не участвует в работе.

#### **4.5 Оценочные средства для проведения итоговой аттестации в форме экзамена по дисциплине «Виноделие»**

На итоговую аттестацию выносятся следующие компетенции, формируемые дисциплиной - ОПК-4, ПКО-3, ПКО-5, ПКР-2,

Время проведения -45 мин.

Предусмотрено– 67 вопросов.

**Примерный перечень вопросов к экзамену**

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 сусла.
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.

**Экзаменационный билет к экзамену  
№1**

1. Теоретический вопрос.
2. Теоретический вопрос.
3. Теоретический вопрос.

Составитель

Цугкиева В.Б.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении итогового экзамена:

- оценка «отлично»: обучающийся имеет четкое представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; свободно и правильно оперирует предметной и методической терминологией; свободно владеет вопросами экзаменационного билета; подтверждает теоретические знания практическими примерами; дает развернутые ответы на задаваемые дополнительные вопросы; имеет собственные суждения о решении теоретических и практических вопросов, связанных с профессиональной деятельностью;

- оценка «хорошо»: обучающийся имеет представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; знает предметную и методическую терминологию дисциплины; излагает ответы на вопросы экзаменационного билета, ориентируясь на написанное им в экзаменационном листе; подтверждает теоретические знания отдельными практическими примерами; дает ответы на задаваемые дополнительные вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся имеет посредственное представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; правильно оперирует основными понятиями; отвечает на вопросы экзаменационного билета, главным образом, зачитывая написанное в экзаменационном листе; излагает, главным образом, теоретические знания по вопросам экзаменационного билета; не во всех случаях находит правильные ответы на задаваемые дополнительные вопросы;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся не имеет представления о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; не во всех случаях правильно оперирует основными понятиями; отвечает на экзаменационные вопросы, зачитывая их с текста экзаменационного листа; экзаменационные вопросы излагает не в полной мере; не отвечает на дополнительные вопросы. Не участвует в работе.

