

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 31.01.2025 15:15:06
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba38e91f5326b9926

Приложение 1

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине Техно-химический контроль в винодельческом производстве

Уровень образования

бакалавриат

Направление подготовки бакалавриата/
магистратуры/специальность

19.03.02 - «Продукты питания из
растительного сырья»

Профиль направления подготовки/
специализация

Технология бродильных
производств и виноделие

Разработчик



к.т.н., доц. Л.Р. Ибрагимова

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТППОПиТ
«20» 09, 2023 г., протокол № 1

Зав. кафедрой



д.т.н., проф. А.Ф. Демирова

Махачкала – 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств.....	18
2.	Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля).....	18
2.1.	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП	19
2.1.2.	Этапы формирования компетенций.....	22
2.2.	Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	24
2.2.1.	Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования.....	24
2.2.2.	Описание шкал оценивания.....	26
3.	Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП.....	27
3.1.	Задания и вопросы для входного контроля.....	27
3.2.	Оценочные средства и критерии сформированности компетенций	27
3.3.	Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена).....	33.

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

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

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности

Рабочей программой дисциплины «Технохимический контроль в винодельческом производстве» предусмотрено формирование следующих компетенций:

- 1) ПК-1 – Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- 2) ПК-2 - Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов

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 2.1.

2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем ¹
ПК-1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.1. Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знать основы технохимического контроля процесса производства продуктов питания из растительного сырья Уметь осуществлять технохимический контроль процессов производства продуктов питания Владеть методами и приемами организации технохимического контроля технологических процессов производства продуктов питания	Тема 1. Задачи технохимического контроля. Тема 4 Методы химического контроля.
	ПК-1.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, гигиенические нормы и правила в производственном процессе Уметь обеспечивать нормативный контроль производства продуктов питания Владеть методами организации технохимического контроля производства	Тема 2. Устройство химической лаборатории Тема 3. Сырье и вспомогательные материалы.
	ПК-1.3. Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности	Знать способы организации входного контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения качества готовой продукции Уметь организовывать входной контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения качества готовой продукции Владеть методами организации входного контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения качества готовой продукции	Тема 5. Методы химического контроля Тема 6. Контроль качества оклеивающих веществ. Тема 9. Контроль качества фильтрационных материалов.
	ПК-1.4. Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Знать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции Уметь правильно применять нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции Владеть приемами нормативного расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Тема 11: Контроль производства алкогольных и слабоалкогольных напитков. Тема 12.. Контроль производства кваса. Тема 14.. Контроль производства пива

	ПК-1.5. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Знать правила осуществления контроля теххимической безопасности сырья и готовой продукции Уметь осуществлять контроль соблюдения химической безопасности сырья и готовой продукции Владеть методами контроля соблюдения безопасности сырья и готовой продукции	Тема 15. Организация санитарно-гигиенического контроля производства Тема 16. Организация микробиологического контроля производства
ПК-2 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ПК-2.1. Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	Знать основы организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья, обеспечивающие стабильность готовой продукции Уметь организовывать технологический процесс производства продуктов питания в рамках СанПин Владеть приемами организации теххимического контроля процесса производства продуктов питания	Тема 11: Контроль производства безалкогольных напитков Тема 12.. Контроль производства кваса Тема 13.. Контроль производства минеральных вод Тема 14.. Контроль производства пива
	ПК-2.2. Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	Знать основы контроля рационального использования основных видов ресурсов Уметь контролировать рациональное использование основных видов ресурсов Владеть методами контроля за рациональным использованием основных видов ресурсов	Тема 17. Контроль вторичных сырьевых ресурсов пивоваренного и безалкогольного производства
	ПК-2.3. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продуктов питания	Знать потребность в средствах производства и рабочей силе для теххимического контроля производства продуктов питания Уметь определять потребность в средствах производства и рабочей силе для теххимического контроля Владеть методами определения потребности в средствах производства и рабочей силе для осуществления теххимического контроля	Тема 2. Устройство химической лаборатории. Тема 3. Контроль качества сырья и вспомогательных материалов.

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Теххимический контроль в винодельческом производстве» определяется на следующих этапах:

1. **Этап текущих аттестаций**
2. **Этап промежуточных аттестаций**

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					
		Этап текущих аттестаций				Этап промежуточной аттестации	
		1-5 неделя	6-10 неделя	11-15 неделя	1-17 неделя		18-20 неделя
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	КР/КП	
						Промежуточная аттестация	

1	2	3	4	5	6	7	
ПК – 1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.1. Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	<i>Вопросы для проведения зачета</i>
	ПК-1.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	<i>Вопросы для проведения зачета</i>
	ПК-1.3. Организует контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	<i>Вопросы для проведения зачета</i>
	ПК-1.4. Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	<i>Вопросы для проведения зачета</i>
	ПК-1.5. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и продукции	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	<i>Вопросы для проведения зачета</i>
ПК – 2 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ПК-2.1. Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	<i>Вопросы для проведения зачета</i>
	ПК-2.2. Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	<i>Вопросы для проведения зачета</i>
	ПК-2.3. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продуктов питания	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа	Реферат, Устный опрос	-	<i>Вопросы для проведения зачета</i>

СРС – самостоятельная работа студентов;

КР – курсовая работа;

КП – курсовой проект.

2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины «Технохимический контроль в винодельческом производстве» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции
Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)	Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продemonстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков
Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)	Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции	Обучающийся владеет знаниями основного материала на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продemonстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач
Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)	Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.

2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала; исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; правильно формирует определения; демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе; умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует общее знание изучаемого материала; испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы; знает основную рекомендуемую литературу; умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: незнания значительной части программного материала; не владения понятийным аппаратом дисциплины; допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; неумение делать выводы по излагаемому материалу.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП

3.1. Задания и вопросы для входного контроля

4. Основные категории потребителей и регионы производства алкогольных и слабоалкогольных напитков в России.
5. Сырье для промышленности и технологические свойства сырья.
6. Накопление углеводов и органических кислот в винограде в периоды роста, созревания и перезревания винограда.
7. Химический и механический состав винограда.
8. Микроорганизмы винограда. Винные дрожжи, пленчатые дрожжи, болезнетворные микроорганизмы.
9. Теоретические основы производства вина.
10. Основные виды сырья для производства различных типов винодельческой продукции.
11. Химизм и механизм спиртового брожения.
12. Основные закономерности роста дрожжей.
13. Жесткость воды и способы ее умягчения.
14. Основные типы микроорганизмов в природе и пищевых продуктах.
15. Основное уравнение спиртового брожения.
16. Международная система измерения основных физических величин.
17. Способы выражения концентраций растворов.
18. Утилизация отходов
19. Розлив готовой продукции.

3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

Аттестационная контрольная работа № 1 Комплект заданий для контрольной работы

- Время выполнения 45 мин.
- Количество вариантов контрольной работы - 4
- Количество заданий в каждом варианте контрольной работы - 4.
- Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Вариант 1

Задание 1. Контроль технологических процессов.

Задание 2. Контроль заводского производства.

Задание 3. Контроль мойки, розлива и оформления готовой продукции

Задание 4. Методы химического контроля. Отбор средней пробы.

Вариант 2

Задание 1. Контроль помещений.

Задание 2. Устройство химической лаборатории.

Задание 3. Штат лаборатории.

Задание 4. Определение крепости спирта.

Вариант 3

Задание 1. Планы-графики работы лаборатории.

Задание 2. Техника безопасности при работе в лаборатории.

Задание 3. Сушильный шкаф и приборы для определения влажности.

Задание 4. Сахар и заменители сахара.

Вариант 4

Задание 1. Спиртометры и их устройство.

Задание 2. Рефрактометр лабораторный.

Задание 3. Фотоэлектроколориметр

Задание 4. Иономер и рН-метр.

Аттестационная контрольная работа № 2

Комплект заданий для контрольной работы

- Время выполнения 90 мин.
- Количество вариантов контрольной работы - 4
- Количество заданий в каждом варианте контрольной работы - 4.
- Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Вариант 1

- Задание 1. Пищевые кислоты. Лимонная и уксусная кислоты.
Задание 2. Приготовление водных растворов кислот.
Задание 3. Красители. Назначение красителей.
Задание 4. Синтетические красители.

Вариант 2

- Задание 1. Способы получения пищевых красителей.
Задание 2. Концентраты вакуум-сусло.
Задание 3. Бекмес, плодово-ягодные экстракты.
Задание 4. Титруемая кислотность.

Вариант 3

- Задание 1. Летучие кислоты.
Задание 2. Дубильные и красящие вещества.
Задание 3. Содержание железа в винах.
Задание 4. Оклеивка виноматериалов и вин.

Вариант 4

- Задание 1. Обоснование выбора оклеивающих материалов.
Задание 2. Проведение пробной оклейки.
Задание 3. Технологическая характеристика различных оклеивающих материалов
Задание 4. Натуральные красители. Требования ГОСТов и назначение.

Аттестационная контрольная работа № 3

Комплект заданий для контрольной работы

- Время выполнения 90 мин.
- Количество вариантов контрольной работы - 3
- Количество заданий в каждом варианте контрольной работы - 5.
- Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

Вариант 1

- Задание 1. Фильтрация водно-спиртовых растворов и обработка их активным углем.
Задание 2. Особенности фильтрации водно-спиртовых растворов на различных фильтрах.
Задание 3. Технологические требования к фильтрам. Контроль процесса фильтрации.
Задание 4. Фильтркартон.
Задание 5. Регенерации активного угля. Способы регенерации, их оценка и контроль технологических параметров

Вариант 2

- Задание 1. Фильтрационная масса.
Задание 2. Микроскопическое исследование.
Задание 3. Отходы производства БАН. Квасные дрожжи.
Задание 4. Микроскопическое исследование.
Задание 5. Выжимка.

Вариант 3

- Задание 1. Переработка винаса (коньячной барды)

- Задание 2. Использование меловых осадков и винного камня.
Задание 3. Получение энокракителей.
Задание 4. Розлив напитков в бутылки и другую потребительскую тару.
Задание 5. Укупорка бутылок и бракераж. Хранение готовой продукции.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении контрольной работы:

- оценка «отлично»: продемонстрировано грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Даны верные ответы на все вопросы и условия задач (заданий). При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);

- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы и условия задач (заданий) содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, выбирает неправильный алгоритм решения задач (неверные исходные данные, неверная последовательность решения и др. ошибки), допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют.

Устный опрос по теме 1 «Задачи технохимического контроля»

- Содержит 5 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

1. Показатели качества пищевой продукции
2. Контроль качества сырья.
3. Контроль технологических процессов.
4. Контроль оформления готовой продукции.
5. Контроль выходов, отходов и потерь

Устный опрос по теме 2 «Устройство химической лаборатории»

- Содержит 5 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

1. Штат лаборатории.
2. Оборудование лаборатории
3. Нормативно-техническая литература
4. Техника безопасности при работе в лаборатории.
5. Аккредитация заводской лаборатории

Устный опрос по теме 3 «Контроль качества сырья и вспомогательных материалов»

- Содержит 5 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

1. Входной контроль сырья. Правила отбора проб и подготовка их к анализу
2. Методы определения влаги, сухого остатка
3. Лабораторное оборудование для входного контроля сырья
4. Рефрактометрия

5. Контроль качества технологической обработки

Устный опрос по теме 4 «Контроль качества сырья и вспомогательных материалов»

- Содержит 5 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

1. Определение общей (титруемой) кислотности
2. Определение общей кислотности физико-химическими методами
3. Определение активной кислотности
4. Определение летучих кислот
5. Определение сернистой кислоты

Устный опрос по теме 5 «Методы химического контроля»

- Содержит 5 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

1. Методы определения этилового спирта.
2. Методы определения редуцирующих сахаров
3. Метод Бертрана
4. Методы определения не редуцирующих сахаров
5. Концентраты и пищевые кислоты.

Устный опрос по теме 6 «Методы химического контроля (продолжение)»

- Содержит 5 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

1. Определение дубильных веществ
2. Методы определения красящих веществ.
3. Методы определения содержания железа
4. Определение общего азота по Кьельдалю
5. Колориметрические методы анализа

Устный опрос по теме 7 «Методы химического контроля (продолжение)»

- Содержит 5 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

1. Контроль качества сырья и полуфабрикатов для производства напитков
2. Контроль качества сырья и полуфабрикатов для производства пива
3. Контроль сырья и полуфабрикатов для производства кваса
4. Контроль тары и вспомогательных материалов
5. Органолептические испытания

Устный опрос по теме 8 «Контроль качества вспомогательных материалов»

- Содержит 5 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

1. Контроль качества желатина
2. Контроль качества солода, хмеля
3. Контроль качества бентонита, танина.
4. Контроль качества пищевых кислот (лимонной, молочной)
5. Контроль качества вкусовых пищевых добавок

Устный опрос по теме 9 «Контроль качества фильтрационных материалов»

- Содержит 5 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

- 1.Фильтркартон
- 2.Фильтрационная масса.
- 3.Конструкции фильтр-прессов
4. Фильтрование и охлаждение купажных сиропов
- 5.Объемно-смесительные сатурационные установки

Устный опрос по теме 10 «Исследование воды»

- Содержит 5 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

- 1.Требования к качеству воды
- 2.Определение жесткости воды
- 3.Определение окисляемости воды
- 4.Определение количества железа в воде
- 5.Способы и средства умягчения воды

Устный опрос по теме 11 «Контроль производства вина»

- Содержит 5 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

- 1.Контроль приготовления виноградного сусла
2. Приготовление ЧКД и МКБ.
- 3.Контроль брожения сусла.
- 4.Купажирование вин
- 5.Контроль процессов розлива и хранения готовой продукции

Устный опрос по теме 13 «Контроль производства спиртов, ликеров. водки»

- Содержит 5 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

- 1.Контроль процесса приготовления сусла
2. Контроль процесса брожения сусла
3. Приготовление ЧКД
4. Выдержка, перегонка
- 5.Контроль процессов розлива и хранения готовой продукции

Устный опрос по теме 15 «Организация санитарно-гигиенического контроля производства»

- Содержит 5 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

- 1.Источники инфицирования производства
- 2.Контроль санитарной обработки оборудования и коммуникаций
- 3.Мойка и дезинфекция, другие способы санитарной обработки
- 4.Санитарные требования к водоснабжению, канализации
- 5.Санитарные требования к производственному персоналу, территории предприятия

Устный опрос по теме 16 «Организация микробиологического контроля производства»

- Содержит 5 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

1. Микроорганизмы, вызывающие инфицирование производства
2. Методы определения обсемененности воздуха
3. Определение санитарно-показательных микроорганизмов
4. Определение ОМЧ, БГКП, КМАФАиМ
5. Заболевания вин

Устный опрос по теме 17 «Контроль вторичных сырьевых ресурсов производства»

- Содержит 5 вопросов.
- Форма опроса – фронтальный/индивидуальный

Задания к устному опросу

1. Отходы винодельческого производства
2. Нормативы образования и способы использования
3. Показатели качества вторичных сырьевых ресурсов производства – хмелевой дробины, диоксида углерода
4. Показатели качества вторичных сырьевых ресурсов безалкогольного производства – выжимок, квасной гущи
5. Схема утилизации диоксида углерода

3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета)

Список вопросов к зачету

- Контроль технологических процессов.
2. Контроль заводского производства.
 3. Контроль мойки, розлива и оформления готовой продукции.
 4. Контроль помещений.
 5. Устройство химической лаборатории.
 6. Штат лаборатории.
 7. Планы-графики работы лаборатории.
 8. Техника безопасности при работе в лаборатории.
 9. Сушильный шкаф и приборы для определения влажности.
 10. Спиртометры и их устройство.
 11. Рефрактометр лабораторный.
 12. Фотоэлектроколориметр
 13. Иономер и рН-метр.
 14. Методы химического контроля. Отбор средней пробы.
 15. Спирт этиловый ректификованный. Органолептические показатели.
 16. Определение крепости спирта.
 17. Сахар и заменители сахара.
 18. Пищевые кислоты. Лимонная и уксусная кислоты. Требования ГОСТов и назначение. Приготовление водных растворов кислот.
 19. Красители. Назначение красителей.
 20. Синтетические красители.
 - 21.1. Натуральные красители
 22. Способы получения пищевых красителей.
 23. Концентраты вакуум-сусло.
 24. Бекмес, плодово-ягодные экстракты.
 25. Титруемая кислотность.
 26. Летучие кислоты.
 27. Дубильные и красящие вещества.
 28. Содержание железа в винах.
 29. Оклеивка и осветление напитков.
 30. Обоснование выбора оклеивающих материалов.
 31. Проведение пробной оклеивки.

32. Сопоставительная технологическая характеристика различных оклеивающих материалов.
33. Фильтрация водно-спиртовых растворов и обработка их активным углем.
34. Особенности фильтрации водно-спиртовых растворов на различных фильтрах.
35. Технологические требования к фильтрам. Контроль процесса фильтрации.
36. Регенерации активного угля. Способы регенерации, их оценка и контроль технологических параметров.
37. Фильтркартон.
38. Фильтрационная масса.
39. Микроскопическое исследование.
40. Отходы производства БАН. Квасные дрожжи.
41. Выжимка.
42. Винная кислота в выжимках.
43. Переработка винаса (коньячной барды)
44. Использование меловых осадков и винного камня.
45. Получение энокрасителей.
46. Розлив напитков в бутылки и другую потребительскую тару.
47. Укупорка бутылок и бракераж.
48. Хранение готовой продукции.

Зачеты могут быть проведены в письменной форме, а также в письменной форме с устным дополнением ответа. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения семестрового учебного материала по дисциплине (модулю), практических и семинарских занятий (при отсутствии экзамена по дисциплине).

По итогам зачета, соответствии с модульно – рейтинговой системой университета, выставляются баллы с последующим переходом по шкале баллы – оценки за зачет, выставляемый как по наименованию «зачтено», «не зачтено», так и дифференцированно т.е. с выставлением отметки по схеме – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», определяемое решением Ученого совета университета и прописываемого в учебном плане.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- оценка «зачтено»: обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;

- оценка «не зачтено»: обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового. Дальнейшее освоение ОПОП не возможно без дополнительного изучения материала и подготовки к зачету.