

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Комплект контрольно-оценочных средств
по междисциплинарному курсу
МДК 02.01.02 Оборудование винодельческого производства
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности: 19.02.05 Технология бродильных производств и
виноделие

Санкт-Петербург

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт комплекта КОС по МДК	3
2.Спецификации оценочных средств	12
3. Варианты оценочных средств	13

1. ПАСПОРТ

комплекта КОС по МДК 02.01.02 Оборудование винодельческого производства Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу МДК 02.01.02 Оборудование винодельческого производства. КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме контрольной работы (6 семестр на базе среднего общего образования, 8 семестр на базе основного общего образования).

КОС разработаны в соответствии с:
образовательной программой СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие;
программой МДК 02.01.02 Оборудование винодельческого производства.

1.1. Результаты освоения МДК, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Наименование элемента умений/знаний
У2	определение потребности в основных вспомогательных и упаковочных материалах, таре
У5	соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования и производственных линий
У6	проведение расчетов производительности оборудования
У7	осуществление контроля работы и качества наладки технологического оборудования, принятие участия в его испытаниях после ремонта
У8	обслуживание, расчет и подбор оборудования производства вина
31	об основных направлениях и перспективах винодельческого производства
35	виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования
36	режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции винодельческого производства
39	назначение, принцип действия, область применения эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства вина
310	требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования
311	устройство и принцип работы технологического оборудования
312	рациональные технологические режимы работы оборудования
ПО 1	эксплуатации оборудования винодельческого производства
ПО2	выполнения основных ручных и механизированных технологических операций винодельческого производства
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 2.1.	Проводить подготовительные работы в виноделии.
ПК 2.2.	Вести технологический процесс производства виноматериалов.
ПК 2.3.	Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).
ПК 2.5	Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия
ПК2.6	Эксплуатировать оборудование для виноделия

1.2. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Умение		
У2 определение потребности в основных вспомогательных и упаковочных материалах, таре ОК 3 ПК 2.5	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный, тест	Контрольная работа (6 семестр на базе среднего общего образования, 8 семестр на базе основного общего образования).
У5 соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования и производственных линий ОК 1 ПК 2.6	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный, тест	Контрольная работа (6 семестр на базе среднего общего образования, 8 семестр на базе основного общего образования).
У6 проведение расчетов производительности оборудования ОК 2 ПК 2.6	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный,	Контрольная работа (6 семестр на базе среднего общего образования, 8 семестр на базе

	тест	основного общего образования).
У7 осуществление контроля работы и качества наладки технологического оборудования, принятие участия в его испытаниях после ремонта ОК 7 ПК 2.6	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный, тест	Контрольная работа (6 семестр на базе среднего общего образования, 8 семестр на базе основного общего образования).
У8 обслуживание, расчет и подбор оборудования производства вина ОК 4 ПК 2.6	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный, тест	Контрольная работа (6 семестр на базе среднего общего образования, 8 семестр на базе основного общего образования).
Знание		
31 об основных направлениях и перспективах винодельческого производства ОК 5 ПК 2.5	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный, тест	Контрольная работа (6 семестр на базе среднего общего образования, 8 семестр на базе основного общего образования).
35 виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования ОК 6 ПК 2.6	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный, тест	Контрольная работа (6 семестр на базе среднего общего образования, 8 семестр на базе основного общего образования).
36 режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции винодельческого производства ОК 8 ПК 2.5	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный, тест	Контрольная работа (6 семестр на базе среднего общего образования, 8 семестр на базе основного общего образования).
39 назначение, принцип действия, область применения эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства вина ОК 9 ПК 2.6	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный, реферат	Контрольная работа (6 семестр на базе среднего общего образования, 8 семестр на базе основного общего образования).
310 требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования ОК 7 ПК 2.6	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный, реферат	Контрольная работа (6 семестр на базе среднего общего образования, 8 семестр на базе основного общего образования).

		образования).
311 устройство и принцип работы технологического оборудования ОК 1 ПК 2.6	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный, реферат	Контрольная работа (6 семестр на базе среднего общего образования, 8 семестр на базе основного общего образования).
312 рациональные технологические режимы работы оборудования ОК 9 ПК 2.6	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный, тест	Контрольная работа (6 семестр на базе среднего общего образования, 8 семестр на базе основного общего образования).
Практический опыт		
ПО 1 эксплуатации оборудования винодельческого производства ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.5; ПК 2.6	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный, тест	Контрольная работа (6 семестр на базе среднего общего образования, 8 семестр на базе основного общего образования).
ПО2 выполнения основных ручных и механизированных технологических операций винодельческого ПК 2.6	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный, тест	Контрольная работа (6 семестр на базе среднего общего образования, 8 семестр на базе основного общего образования).

1.4. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений текущего контроля

Содержание учебного материала по программе МДК														
	У2	У5	У6	У7	У8	З1	З5	З6	З9	З10	З11	З12	ПО1	ПО2
Тема 1. Оборудование для доставки, приемки, переработки сырья		15		15				15			11		15	
Тема 2. Оборудование для производства виноматериалов и вин		15			15				11		11		15	
Тема 3. Оборудование для хранения и транспортировки виноматериалов					15		15	15						15
Тема 4. Оборудование для физико-химической обработки продуктов виноделия	15								11		11		15	

Тема 5. Оборудование для теплофизической обработки технологических продуктов виноделия				15					11		11		15	
Тема 6. Оборудование для подготовки бутылок, фасования вин и оформления готовой продукции	15						15			11			15	
Тема 7. Оборудование для переработки вторичных продуктов виноделия		15							11					15
Тема 8. Оборудование для механизации погрузочно- разгрузочных и транспортно- складских (ПРТС)				15						11			15	

работ. Насосные агрегаты														
Тема 9. Расчет, подбор оборудования, компоновка технологических винодельческого производства			15		15							15	15	15
Тема 10. Технический прогресс в области винодельческого производства						15					11		15	15

1.5. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе МДК														
	У2	У5	У6	У7	У8	З1	З5	З6	З9	З10	З11	З12	ПО1	ПО2
Тема 1. Оборудование для доставки, приемки, переработки сырья		4		4				4			4		4	
Тема 2. Оборудование для производства виноматериалов и вин		4			4				4		4		4	
Тема 3. Оборудование для					4		4	4						4

хранения и транспортировки виноматериалов														
Тема 4. Оборудование для физико- химической обработки продуктов виноделия	4								4		4		4	
Тема 5. Оборудование для теплофизической обработки технологических продуктов виноделия				4					4		4		4	
Тема 6. Оборудование для подготовки бутылок, фасования вин и оформления готовой	4						4			4			4	

продукции														
Тема 7. Оборудование для переработки вторичных продуктов виноделия		4							4					4
Тема 8. Оборудование для механизации погрузочно- разгрузочных и транспортно- складских (ПРТС) работ. Насосные агрегаты				4						4			4	
Тема 9. Расчет, подбор оборудования, компоновка технологических винодельческого производства			4		4							4	4	4
Тема 10. Технический прогресс в области винодельческого производства						4					4		4	4

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства: устный опрос, доклады/сообщения, тест, реферат, контрольная работа.

Устный опрос, доклады/сообщения, реферат предназначены для текущего контроля и оценки знаний и умений студентов по программе МДК 02.01.02 Оборудование винодельческого производства основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности: 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

Контингент аттестуемых: 3 курс на базе среднего общего образования, 4 курс на базе основного общего образования.

2.2. Форма и условия аттестации:

Текущий контроль проходит по темам МДК.

Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы (6 семестр на базе среднего общего образования, 8 семестр на базе основного общего образования) по завершению освоения учебного материала МДК, при положительных результатах текущего контроля.

2.3. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Кошевой, Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : Учебное пособие Для СПО / Кошевой Е. П. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва :Юрайт, 2021.— 203 с.	доп		ЭБС Юрайт
Винаров, А. Ю. Процессы и аппараты биотехнологии: ферментационные аппараты : Учебное пособие для вузов / под ред. Быкова В. А. — 2-е изд., пер. и доп. — Москва : Юрайт, 2021 .— 274 с.	доп		ЭБС Юрайт

2.4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

1. Журнал «Индустрия напитков»
2. Журнал «Пиво и напитки»
3. Журнал «Виноградарство и виноделие»

Интернет-ресурсы:

www.provino.ru

3.ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Задание 1: реферат

Контингент аттестуемых: 3 курс на базе среднего общего образования, 4 курс на базе основного общего образования.

Форма и условия аттестации: Тема 1-9.

Время выполнения:

Подготовка 60 мин;

выполнение 20 мин;

оформление и сдача 20 мин;

всего 1 час 40 мин.

Текст задания в Приложении 2

Критерии оценки

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно
менее 70%	2	неудовлетворительно

Задание 2: тест

Контингент аттестуемых: 3 курс на базе среднего общего образования, 4 курс на базе основного общего образования.

Форма и условия аттестации: Темы 1-10.

Время выполнения:

Подготовка - мин;

выполнение 45 мин;

оформление и сдача - мин;

всего 45 мин.

Текст задания в приложении 3

Критерии оценки

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно
менее 70%	2	неудовлетворительно

Задание 3: контрольная работа

Контингент аттестуемых: 3 курс на базе среднего общего образования, 4 курс на базе основного общего образования.

Форма и условия аттестации: Темы 1-10.

Время выполнения:

Подготовка 10 мин;

выполнение 45 мин;

оформление и сдача 35 мин;

всего 90 мин.

Текст задания в приложении 4

Критерии оценки

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно
менее 70%	2	неудовлетворительно

**Кодификатор (примерный перечень) оценочных средств для оценки знаний,
умений и уровня сформированности компетенций**

<i>№ п/п Код оценочного средства</i>	<i>Тип оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного средства в фонде</i>
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	Задания для решения кейс - задачи
3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессионального модуля
4.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5.	Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола,

		аргументировать собственную точку зрения	дискуссии, диспута, дебатов
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	Структура портфолио
7.	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Тема групповых и/или индивидуальных проектов
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	Образец рабочей тетради
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определённого раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных	Комплект разноуровневых задач и заданий

		областей, аргументировать собственную точку зрения	
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объёма знаний обучающегося по определённому разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
14.	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий

16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе
17.	Практические работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
19.	Тренажёр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретённых студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажёре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППССЗ.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения, характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	Перечень документов подлежащих анализу, критерии оценки
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО

Приложение 2

Список тем рефератов по МДК.02.01.02. Оборудование винодельческого производства.

1. Классификация винодельческого оборудования.
2. Общие требования, предъявляемые к винодельческому оборудованию.
3. Правила безопасной эксплуатации винодельческого оборудования.
4. Материалы, используемые для изготовления винодельческого оборудования.
5. Покрытия, применяемые в винодельческой промышленности.
6. Марки нержавеющей стали, бронзы, латуни, используемые для изготовления винодельческого оборудования.

Приложение 3

Тестовые задания по МДК 02.01.02 «Оборудование винодельческого предприятия»

1. К универсальному оборудованию винодельческого производства относят:
 - 1.1 пластинчатый Т/О
 - 1.2 акратофор
 - 1.3 экстрактор-винификатор
2. К специализированному оборудованию винодельческого производства относят:
 - 2.1 Т/О типа «труба в трубе»
 - 2.2 Дробилка-гребнеотделитель
 - 2.3 Емкость для брожения сусла
3. Высота слоя винограда при транспортировке не должна превышать:
 - 3.1 20 см
 - 3.2 80 см
 - 3.3 100 см
4. Бункер-питатель служит для:
 - 4.1 подачи винограда на дробление
 - 4.2 хранения винограда
 - 4.3 хранения полученного В/М
5. Бункер-питатель может быть выполнен из:
 - 5.1 дерева
 - 5.2 полимерных материалов
 - 5.3 металла (сплав)
6. Более экономичным оборудованием для получения мезги является:
 - 6.1 валковая дробилка
 - 6.2 пресс корзиночного типа
 - 6.3 Ц/Б дробилка
7. Сусло лучшего качества получают на:
 - 7.1 шнековом стекателе
 - 7.2 камерном стекателе

7.3 колонном стекателе

8. Выход сусла – самотека из 1 т винограда составляет:

8.1 50 – 60 дал

8.2 40 – 50 дал

8.3 30 – 40 дал

9. На каком прессе можно получить максимальное количество прессовых фракций сусла?

9.1 на шнековом

9.2 на ленточном

9.3 на поршневом

10. Вставьте пропущенную единицу оборудования в схему производства десертных вин:

Бункер – питатель → дробилка-гребнеотделитель → сульфитодозатор → → стекатель → пресс и т.д.

10.1 термосбраживатель

10.2 акратофор

10.3 экстрактор

11. Для получения каких вин применяют акратофоры?

11.1 крепких

11.2 игристых

11.3 ароматизированных

12. В каком виде диоксид серы поступает из сульфитодозатора в поток продукта?

12.1 в жидком

12.2 в виде водного раствора

12.3 в газообразном

13. Наиболее предпочтительными емкостями для хранения вин являются:

13.1 металлические

13.2 железобетонные

13.3 деревянные

14. Какой пресс предпочтительнее использовать после валковой дробилки – гребнеотделителя?

14.1 поршневой

14.2 шнековый

14.3 ленточный

15. К фильтрам грубой очистки относятся:

15.1 баромембранный фильтр, вакуумный фильтр

15.2 флотационная установка, фильтр – пресс

15.3 центрифуга, лопастной фильтр

16. К фильтрам тонкой очистки относятся:

16.1 центрифуга, лопастной фильтр

16.2 мембранный фильтр, пластинчатый фильтр

16.3 щеточный фильтр, пластинчатый фильтр

17. Теплообменник типа «труба в трубе» относятся к:

17.1 прямоточным

17.2 противоточным

17.3 перекрестного тока

18. Для чего служат актинаторы:

18.1 для обработки мезги ферментными препаратами

18.2 для обработки в/м оклеивающими материалами

18.3 для обработки в/м и вин УФ и ИК лучами

19. Принцип действия деалкоголизатора основан на процессе:

19.1 центрифугирования

- 19.2 ректификации
- 19.3 флотации
- 20. Десульфитацию натуральных п/сл вин проводят до остаточного содержания SO_2 :
 - 20.1 250 мг/дм³
 - 20.2 400 мг/ дм³
 - 20.3 650 мг/ дм³
- 21. Чем нейтрализуют пары SO_2 при десульфитации?
 - 21.1 активированным углем
 - 21.2 известковым молоком
 - 21.3 хлоридом кальция
- 22. Какую технологическую операцию необходимо провести после получения сухого столового в/м непрерывным способом?
 - 22.1 деаэрацию
 - 22.2 десульфитацию
 - 22.3 декарбонизацию
- 23. В бутылки какого цвета фасуют тиражную смесь?
 - 23.1 бесцветные
 - 23.2 зеленые
 - 23.3 коричневые
- 24. Растворы солей каких кислот используют в бутылкомоечных машинах?
 - 24.1 серная, азотная
 - 24.2 сернистая, фосфорная
 - 24.3 соляная, стеариновая
- 25. Какие машины бывают барометрическими, вакуумными, сверхбарометрическими?
 - 25.1 бутылкомоечные
 - 25.2 фасовочные
 - 25.3 укупорочные
- 26. Какие вина фасуют только по уровню?
 - 26.1 шампанское
 - 26.2 ароматизированные
 - 26.3 столовые
- 27. Каких видов укупорочных машин не существует?
 - 27.1 ударно-обжимные
 - 27.2 ударно-обкатные
 - 27.3 ударно-забивные
- 28. В линиях фасования каких вин отсутствует мюзлёвочная машина?
 - 28.1 шипучих
 - 28.2 крепких
 - 28.3 игристых
- 29. Каково опт расстояние между валками дробилки?
 - 29.1 3-5 мм
 - 29.2 6-10 мм
 - 29.3 12-14 мм
- 30. Какой газ может быть использован во флотационной установке?
 - 30.1 диоксид
 - 30.2 сжатый воздух
 - 30.3 кислород

Компоновка тестовых заданий

№ задания	Вопросы
1	1,5,9,12,15,18,21,24,26,29
2	2,6,10,13,16,19,22,25,27,30

3	3,7,11,14,17,20,28,4,9,19
4	4,8,12,15,23,10,17,30,25,6
5	5,9,13,18,20,23,26,28,30,1
6	7,10,12,16,19,21,24,27,29,2
7	6,4,9,11,14,18,23,25,28,30
8	8,12,16,18,22,24,26,30,2,4
9	3,5,8,11,13,15,19,21,23,27
10	1,6,10,14,17,20,22,24,26,28
11	2,5,7,13,16,19,25,27,29,1
12	3,7,11,14,17,20,23,29,8,16
13	15,21,4,9,12,19,26,23,10,17
14	1,5,7,11,14,18,20,22,24,27
15	2,6,8,13,15,21,25,28,22,3
16	29,1,6,11,12,16,21,24,27,30

Ключ к тесту

№ вопроса	Ответ	Результат
1	1 - 16 2 - 06 3 - 0,56	Меньше 7 – «2»
2	1 - 06 2 - 16 3 - 06	
3	1 - 06 2 - 16 3 - 06	
4	1 - 16 2 - 0,56 3 - 06	От 7,5 до 8 – «3»
5	1 - 06 2 - 06 3 - 16	
6	1 - 06 2 - 06 3 - 16	
7	1 - 06 2 - 16 3 - 06	От 8,5 до 9 – «4»
8	1 - 16 2 - 0,56 3 - 06	
9	1 - 0,56 2 - 16 3 - 06	
10	1 - 0,56 2 - 06 3 - 16	От 9,5 до 10 – «5»
11	1 - 06 2 - 16 3 - 06	

12	1 – 16 2 – 06 3 – 16	
13	1 – 0,56 2 – 06 3 – 16	
14	1 – 06 2 – 16 3 – 0,56	
15	1 – 06 2 – 06 3 – 16	
16	1 – 06 2 – 16 3 – 06	
17	1 – 06 2 – 16 3 – 0,56	
18	1 – 06 2 – 06 3 – 16	
19	1 – 06 2 – 16 3 – 06	
20	1 – 06 2 – 16 3 – 06	
21	1 – 06 2 – 16 3 – 06	
22	1 – 06 2 – 06 3 – 16	
23	1 – 16 2 – 16 3 – 16	
24	1 – 06 2 – 0,56 3 – 16	
25	1 – 06 2 – 16 3 – 06	
26	1 – 16 2 – 06 3 – 06	
27	1 – 06 2 – 16 3 – 06	
28	1 – 06 2 – 16 3 – 06	

29	1 – 1б 2 – 0,5б 3 – 0б	
30	1 – 0,5б 2 – 1б 3 – 0б	

Приложение 4

Вопросы к контрольной работе по МДК.02.01.02. Оборудование винодельческого производства.

1. Классификация винодельческого оборудования
2. Общие требования, предъявляемые к винодельческому оборудованию
3. Материалы используемые для изготовления винодельческого оборудования
4. Средства доставки винограда
5. Бункер – питатель, назначение, используемые материалы.
6. Бункер – питатель, классификация
7. Оборудование для измельчения винограда
8. Валковая дробилка – гребнеотделитель, назначение, принцип действия
9. Центробежная дробилка - гребнеотделитель, назначение, принцип действия
10. Гребнеотделители, назначение, принцип действия
11. Стекатели, назначение
12. Камерный стекатель, устройство, принцип действия
13. Шнековый стекатель, устройство, принцип действия
14. Настойники, назначение
15. Прессы, назначение
16. Поршневой пресс, устройство, принцип действия
17. Шнековый пресс, устройство, принцип действия
18. Ленточный пресс, устройство, принцип действия
19. Щековый пресс, устройство, принцип действия
20. Бродильная батарея для непрерывного сбраживания сусла, назначение
21. Бродильная батарея, устройство, принцип действия
22. Установка для сбраживания мезги, назначение
23. Установка для сбраживания мезги, устройство, принцип действия
24. Железобетонные резервуары, назначение
25. Металлические резервуары, материалы, назначение
26. Деревянные резервуары, способ производства, назначение
27. Неметаллические емкости, материалы, назначение
28. Оборудование для транспортировки виноматериалов и вин
29. Мерники, назначение
30. Счетчики, назначение

Варианты контрольной работы по МДК.02.01.02. Оборудование винодельческого производства.

ВАРИАНТ 1

1. Классификация винодельческого оборудования.
2. Оборудование для приемки и измельчения винограда

ВАРИАНТ 2

1. Деревянные технологические емкости, материалы, область применения.
2. Понятие основного и вспомогательного оборудования.

ВАРИАНТ 3

1. Оборудование для получения виноматериалов.
2. Понятие специального и универсального оборудования.

ВАРИАНТ 4

1. Металлические емкости, материалы, область применения.
2. Оборудование для термической обработки винограда, виноматериалов и вин.

ВАРИАНТ 5

1. Железобетонные, керамические, глиняные емкости, область применения.
2. Оборудование для осветления и очистки виноматериалов и вин.

ВАРИАНТ 6

1. Оборудование для фасования вин и коньяков.
2. Оборудование для производства шипучих и игристых вин.