

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

**Комплект  
контрольно-оценочных средств  
по профессиональному модулю  
ПМ.02 Ведение технологических процессов 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 профессиональному модулю	3
2.Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (оценка освоенияМДК)	17
3.Оценка по учебной практике	25
4.Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена	27
Приложения	40

# 1. ПАСПОРТ

## комплекта контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства

### 1.1. Общие положения.

Контрольно-оценочные средства (КОС) разработаны в соответствии с требованиями образовательной программы и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие программы профессионального модуля ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства.

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства для специальности СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Ведение технологических процессов винодельческого производства.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности «освоен / не освоен».

### 1.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Формы промежуточной аттестации	Текущий контроль
МДК02. 01.01 «Технология и технoхимический контроль винодельческого производства»	контрольная работа	оценка выполнения лабораторных и практических заданий
МДК 02.01.02 «Оборудование винодельческого производства»	контрольная работа	оценка выполнения практических заданий
УП.01	дифференцированный зачет	наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике

ПП.01	Защита отчета по практике	Наблюдение и оценка заполнения аттестационного листа, дневника по практике
ПМ.02 «Ведение технологических процессов винодельческого производства»	<b>экзамен (квалификационный)</b>	

### 1.3. Требования к результатам освоения программы профессионального модуля

Код и наименование ПК и ОК	Код и наименование основных показателей оценки результатов (ОПОР)	Код и наименование практического опыта	Код и наименование умений	Код и наименование знаний
ПК 2.1 Проводить подготовительные работы в виноделии	Умение подбирать режимы и параметры производства виноматериалов, вин и коньяков	ПО1- разработка ассортимента различных типов вин; ПО2 - расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления различных типов вин; ПО3- проверка качества сырья для приготовления различных типов вин; ПО4- организация технологического процесса приготовления тихих, шампанских вин и коньяков; ПО5- приготовление различных типов вин, используя разные технологии, оборудование и инвентарь; ПО6- контроль качества и безопасности вин и коньяков	У1- ведение технологических процессов производства продукции в соответствии с нормативной документацией; У2- определение потребности в основных вспомогательных и упаковочных материалах, таре; У3- работа с нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции; У4- проведение мероприятий по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции; У5- соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; У6- проведение расчетов	З1-об основных направлениях и перспективах в винодельческого производства; З2- классификацию и виды вин; З3- сущность технологических процессов производства вина; З4- требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции; З5- виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования; З6- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции производства в винодельческого производства; З7- принципы организации, методы и способы контроля производства и

			<p>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; У9- обоснование выбора метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в винодельческом производстве; У10- совершенствование и оптимизация действующих технологических процессов на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции; У11- проведение стандартных исследований по определению физико-химических показателей готовой продукции</p>	<p>качества сырья, материалов, готовой продукции; 38- правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа; 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; 313- экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях; 314- об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения экспресс-анализов; 315- основные узлы и принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состав напитков. 316- физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества</p>
--	--	--	---	--

				пищевого сырья и напитков; 317- общие принципы анализа основных ингредиентов напитков
ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов	Умение подбирать режимы и параметры производства виноматериалов, вин	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента различных типов вин;</li> <li>- расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления различных типов вин;</li> <li>- проверка качества сырья для приготовления различных типов вин;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления тихих, шампанских вин и коньяков;</li> <li>- приготовление различных типов вин, используя разные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасности вин и коньяков.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение технологических процессов производства продукции в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- определение потребности в основных вспомогательных и упаковочных материалах, таре;</li> <li>- работа с нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции;</li> <li>- проведение мероприятий по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</li> <li>- соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</li> <li>- проведение расчетов производительности оборудования;</li> <li>- осуществление контроля работы и качества наладки технологического оборудования, принятие участия в его испытаниях после ремонта;</li> <li>- обслуживание, расчет и подбор оборудования производства вина;</li> <li>- обоснование выбора метода анализа для</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- об основных направлениях и перспективах в винодельческого производства;</li> <li>- классификацию и виды вин;</li> <li>- сущность технологических процессов производства вина;</li> <li>- требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;</li> <li>- виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;</li> <li>- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции производства в винодельческого производства;</li> <li>- принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</li> <li>- правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;</li> <li>- назначение, принцип действия, область применения эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства</li> </ul>

			<p>выяснения перспективных технологических решений в винодельческом производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование и оптимизация действующих технологических процессов на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- проведение стандартных исследований по определению физико-химических показателей готовой продукции</li> </ul>	<p>вина;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- устройство и принцип работы технологического оборудования;</li> <li>- рациональные режимы работы оборудования;</li> <li>- экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях;</li> <li>- об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения экспресс-анализов;</li> <li>- основные узлы и принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состав напитков.</li> <li>- физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков;</li> <li>- общие принципы анализа основных ингредиентов напитков</li> </ul>
<p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков,</p>	<p>Умение подбирать режимы и параметры производства коньяков и бренди</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента различных типов вин;</li> <li>- расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления различных типов вин;</li> <li>- проверка качества сырья для приготовления различных типов вин;</li> <li>- организация технологического процесса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение технологических процессов производства продукции в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- определение потребности в основных вспомогательных и упаковочных материалах, таре;</li> <li>- работа с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- об основных направлениях и перспективах в винодельческого производства;</li> <li>- классификацию и виды вин;</li> <li>- сущность технологических процессов производства вина;</li> <li>- требования к качеству сырья, материалов и</li> </ul>

концентраторов)		<p>приготовления тихих, шампанских вин и коньяков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление различных типов вин, используя разные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасности вин и коньяков.</li> </ul>	<p>нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение мероприятий по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</li> <li>- соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</li> <li>- проведение расчетов производительности оборудования;</li> <li>- осуществление контроля работы и качества наладки технологического оборудования, принятие участия в его испытаниях после ремонта;</li> <li>- обслуживание, расчет и подбор оборудования производства вина;</li> <li>- обоснование выбора метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в винодельческом производстве;</li> <li>- совершенствование и оптимизация действующих технологических процессов на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> </ul>	<p>основных видов продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;</li> <li>- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции производства в винодельческого производства;</li> <li>- принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</li> <li>- правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;</li> <li>- назначение, принцип действия, область применения эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства вина;</li> <li>- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- устройство и принцип работы технологического оборудования;</li> <li>- рациональные технологические режимы работы оборудования;</li> <li>- экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях;</li> <li>- об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения</li> </ul>
-----------------	--	--	--	--



			<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение стандартных исследований по определению физико-химических показателей готовой продукции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>экспресс-анализов;</li> <li>- основные узлы и принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состав напитков.</li> <li>- физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков;</li> <li>- общие принципы анализа основных ингредиентов напитков</li> </ul>
<p>ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.</p>	<p>Умение определять технологические параметры производства и качественные показатели продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента различных типов вин;</li> <li>- расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления различных типов вин;</li> <li>- проверка качества сырья для приготовления различных типов вин;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления тихих, шампанских вин и коньяков;</li> <li>- приготовление различных типов вин, используя разные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасности вин и коньяков.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение технологических процессов производства продукции в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- определение потребности в основных вспомогательных и упаковочных материалах, таре;</li> <li>- работа с нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции;</li> <li>- проведение мероприятий по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</li> <li>- соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</li> <li>- проведение расчетов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- об основных направлениях и перспективах в винодельческого производства;</li> <li>- классификацию и виды вин;</li> <li>- сущность технологических процессов производства вина;</li> <li>- требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;</li> <li>- виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;</li> <li>- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции производства в винодельческого производства;</li> <li>- принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья,</li> </ul>

			<p>производительности оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление контроля работы и качества наладки технологического оборудования, принятие участия в его испытаниях после ремонта;</li> <li>- обслуживание, расчет и подбор оборудования производства вина;</li> <li>- обоснование выбора метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в винодельческом производстве;</li> <li>- совершенствование и оптимизация действующих технологических процессов на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- проведение стандартных исследований по определению физико-химических показателей готовой продукции</li> </ul>	<p>материалов, готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;</li> <li>- назначение, принцип действия, область применения эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства вина;</li> <li>- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- устройство и принцип работы технологического оборудования;</li> <li>- рациональные технологические режимы работы оборудования;</li> <li>- экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях;</li> <li>- об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения экспресс-анализов;</li> <li>- основные узлы и принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состав напитков.</li> <li>- физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков;</li> <li>- общие принципы анализа основных</li> </ul>
--	--	--	---	---

				ингредиентов напитков
ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.	Умение подбирать фасовочную машину в зависимости от типа разливаемого вина	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента различных типов вин;</li> <li>- расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления различных типов вин;</li> <li>- проверка качества сырья для приготовления различных типов вин;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления тихих, шампанских вин и коньяков;</li> <li>- приготовление различных типов вин, используя разные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасности вин и коньяков.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение технологических процессов производства продукции в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- определение потребности в основных вспомогательных и упаковочных материалах, таре;</li> <li>- работа с нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции;</li> <li>- проведение мероприятий по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</li> <li>- соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</li> <li>- проведение расчетов производительности оборудования;</li> <li>- осуществление контроля работы и качества наладки технологического оборудования, принятие участия в его испытаниях после ремонта;</li> <li>- обслуживание, расчет и подбор оборудования производства вина;</li> <li>- обоснование выбора метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в винодельческом</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- об основных направлениях и перспективах в винодельческого производства;</li> <li>- классификацию и виды вин;</li> <li>- сущность технологических процессов производства вина;</li> <li>- требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;</li> <li>- виды и требования к таре для упаковывания продукции и правила ее маркирования;</li> <li>- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции производства в винодельческого производства;</li> <li>- принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</li> <li>- правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;</li> <li>- назначение, принцип действия, область применения эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства вина;</li> <li>- требования охраны труда при эксплуатации технологического</li> </ul>

			<p>производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование и оптимизация действующих технологических процессов на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- проведение стандартных исследований по определению физико-химических показателей готовой продукции</li> </ul>	<p>оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устройство и принцип работы технологического оборудования;</li> <li>- рациональные технологические режимы работы оборудования;</li> <li>- экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях;</li> <li>- об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения экспресс-анализов;</li> <li>- основные узлы и принципы действия приборов для исследования показателей качества и химического состав напитков.</li> <li>- физические, химические и физико-химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков;</li> <li>- общие принципы анализа основных ингредиентов напитков</li> </ul>
<p>ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.</p>	<p>Умение проводить пуск, остановку оборудования, регулировку основных параметров его работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента различных типов вин;</li> <li>- расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления различных типов вин;</li> <li>- проверка качества сырья для приготовления различных типов вин;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления тихих, шампанских вин и коньяков;</li> <li>- приготовление различных типов вин, используя разные технологии,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение технологических процессов производства продукции в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- определение потребности в основных вспомогательных и упаковочных материалах, таре;</li> <li>- работа с нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции;</li> <li>- проведение мероприятий по</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- об основных направлениях и перспективах в винодельческого производства;</li> <li>- классификацию и виды вин;</li> <li>- сущность технологических процессов производства вина;</li> <li>- требования к качеству сырья, материалов и основных видов продукции;</li> <li>- виды и требования к таре для упаковывания продукции и ее правила</li> </ul>

		<p>оборудование и инвентарь;</p> <p>- контроль качества и безопасности вин и коньяков.</p>	<p>предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции;</p> <p>- соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</p> <p>- проведение расчетов производительности оборудования;</p> <p>- осуществление контроля работы и качества наладки технологического оборудования, принятие участия в его испытаниях после ремонта;</p> <p>- обслуживание, расчет и подбор оборудования производства вина;</p> <p>- обоснование выбора метода анализа для выяснения перспективных технологических решений в винодельческом производстве;</p> <p>- совершенствование и оптимизация действующих технологических процессов на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>- проведение стандартных исследований по определению физико-химических показателей</p>	<p>маркирования;</p> <p>- режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов продукции производства в винодельческого производства;</p> <p>- принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции;</p> <p>- правила приемки, методы отбора и подготовки пробы для лабораторного анализа;</p> <p>- назначение, принцип действия, область применения эксплуатации технологического оборудования и технологических линий производства вина;</p> <p>- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>- устройство и принцип работы технологического оборудования;</p> <p>- рациональные технологические режимы работы оборудования;</p> <p>- экспресс-методы контроля качества в заводских лабораториях;</p> <p>- об оборудовании и аппаратуре, используемых для проведения экспресс-анализов;</p> <p>- основные узлы и принципы действия приборов для исследования</p>
--	--	--	--	---

			готовой продукции	показателей качества и химического состав напитков. - физические, химические и физико- химические методы исследования и контроля качества пищевого сырья и напитков; - общие принципы анализа основных ингредиентов напитков
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Повышение интереса к изучаемой дисциплине и к получению знаний в целом, расширение кругозора, углубление знаний		сущность и социальную значимость своей будущей профессии	проявлять к будущей профессии устойчивый интерес
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональн ых задач, оценивать их эффективность и качество.	Принимать решения в стандартных и нестандартны х ситуациях и нести за них ответственнос ть		типовые методы и способы выполнения профессиональ ных задач	организовыв ать собственную деятельност ь, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиона льных задач, оценивать их эффективнос ть
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность .	Активное стремление к положительно му решению стандартных и нестандартны х профессионал ьных задач		алгоритм принятия управленчески х решений	принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственнос ть
ОК 4.Осуществлять поиск и	Написание рефератов, докладов,		информационн ые технологии, необходимые	осуществлять поиск и использование

использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	сообщений по темам специальности		для эффективного выполнения профессиональных задач	информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Посещение библиотек, работа с интернетом, просмотр познавательных каналов TV		информационно-коммуникационные технологии	использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Слаженность работы в коллективе, терпимость, общая культура, компетентность, вежливые взаимоотношения		этику деловых отношений в коллективе	работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Активность в работе на практических занятиях, в работе группами на теоретических занятиях, лидерские качества при решении проблемных задач		должностные инструкции персонала предприятий отрасли	брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и	Посещение библиотек, изучение новых технологий, применяемых		задачи профессионального и личностного развития	определять задачи профессионального и личностного развития,

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	по специальности, получение высшего профессионального образования			заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Разбираться в рыночной экономике, проводить маркетинговые исследования, направленные на изучение спроса на продукцию		технологии в профессиональной деятельности	ориентироваться в условиях частой смены технологий

#### 1.4. Распределение основных показателей оценки результатов по видам аттестации

Код и наименование компетенции	Основные показатели оценки результатов	Текущий контроль	Форма промежуточной аттестации			
			МДК 02.01.01	МДК 02.01.02	УП 02.01	ПО 2.01
			К/р/ДЗ/Э	К/р/ДЗ/Э	ДЗ	ДЗ
ПК 2.1. Проводить подготовительные работы в виноделии.	Умение подбирать режимы и параметры производства виноматериалов, вин и коньяков	Визуальный контроль	К/р	К/р	ДЗ	ДЗ
ПК 2.2. Вести технологический процесс производства виноматериалов.	Умение подбирать режимы и параметры производства виноматериалов, вин	Визуальный контроль	К/р	К/р	ДЗ	ДЗ
ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия	Умение подбирать режимы и параметры производства коньяков и	Визуальный контроль	К/р	К/р	ДЗ	ДЗ



(виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).	бренди					
ПК 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.	Умение определять технологические параметры производства и качественные показатели продуктов	Визуальный контроль, наблюдение за проведением анализов	К/р	К/р	ДЗ	ДЗ
ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.	Умение подбирать фасовочную машину в зависимости от типа разливаемого вина	Визуальный контроль, наблюдение за работой оборудования	К/р	К/р	ДЗ	ДЗ
ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.	Умение проводить пуск, остановку оборудования, регулировку основных параметров его работы	Визуальный контроль, наблюдение за работой оборудования	К/р	К/р	ДЗ	ДЗ

## 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих оценочных средств: рефераты, доклады, сообщения, тесты, лабораторные и практические работы, контрольные работы.

### 2.1. Задания для оценки освоения МДК 02.01.01 Технология и теххимический контроль винодельческого производства.

**Задание 1:** реферат

**Проверяемые результаты обучения:**

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

**Форма и условия аттестации:** Раздел 1 Общая технология виноградных вин.

**Время выполнения:**

Подготовка 60 мин;

выполнение 20 мин;

оформление и сдача 20 мин;

всего 1 час 40 мин.

Текст задания в приложении 1 приложения Б

**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: доклад****Проверяемые результаты обучения:**

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

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

**Форма и условия аттестации:** Тема 1.2 Сырье винодельческого производства.

**Время выполнения:**

Подготовка 40 мин;

выполнение 20 мин;

оформление и сдача 20 мин;

всего 1 час 20 мин.

Текст задания в приложении 3 приложения Б

**Критерии оценки**

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент	Качественная оценка уровня подготовки
---------	---------------------------------------

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

**Задание 3:** сообщение

**Проверяемые результаты обучения:**

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

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

**Форма и условия аттестации:** Тема 1.10 Болезни, пороки и недостатки вина.

**Время выполнения:**

Подготовка 60 мин;

выполнение 10 мин;

оформление и сдача 10 мин;

всего 1 час 20 мин.

Текст задания в приложении 4 приложения Б

**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 4:** тест

**Проверяемые результаты обучения:**

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ПК 2.2 Вести технологический процесс производства вина

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).

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

**Форма и условия аттестации:** Раздел 1 Общая технология виноградных вин. Раздел 3. Технология коньяков. Раздел 4. Технология плодово – ягодных вин.

**Время выполнения:**

Подготовка - мин;

выполнение 45 мин;

оформление и сдача - мин;

всего 45 мин.

Текст задания в приложении 5 приложения Б

**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 5:** лабораторная работа

**Проверяемые результаты обучения:**

ПК 2.1 Проводить подготовительные работы в производстве вина,

ПК 2.2 Вести технологический процесс производства вина,

ПК 2.4 Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.

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

**Форма и условия аттестации:** Разделы 1 - 6

**Время выполнения:**

Подготовка - мин;

выполнение 45 мин;

оформление и сдача 45 мин;

всего 1 час 30 мин.

Текст задания в приложении 6 приложения Б

**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 6:** практическая работа

##### **Проверяемые результаты обучения:**

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)

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

**Форма и условия аттестации:** Раздел 1 Тема 1.2 Сырье винодельческого производства. Тема 1.5 Брожение сусла и мезги. Тема 1.9 Купажирование и розлив вина. Раздел 2. Специальная технология виноградных вин.

##### **Время выполнения:**

Подготовка 10 мин;

выполнение 45 мин;

оформление и сдача 35 мин;

всего 1 час 30 мин.

Текст задания в приложении 7 приложения Б

**Задание 7:** контрольная работа (5 семестр на базе среднего общего образования, 7 семестр на базе основного общего образования)

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

**Форма и условия аттестации:** Раздел 1 Общая технология виноградных вин. Раздел 3. Технология коньяков. Раздел 4. Технология плодово – ягодных вин.

##### **Время выполнения:**

Подготовка - мин;

выполнение 45 мин;

оформление и сдача - мин;

всего 45 мин.

Текст задания в Приложении 10 приложения Б

##### **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 8:** контрольная работа (6 семестр на базе среднего общего образования, 8 семестр на базе основного общего образования)

**Проверяемые результаты обучения:**

ПК 2.1 Проводить подготовительные работы в производстве вина,

ПК 2.2 Вести технологический процесс производства вина,

ПК 2.4 Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.

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

**Форма и условия аттестации:** Разделы 1 - 6

**Время выполнения:**

Подготовка 10мин;

выполнение 45 мин;

оформление и сдача 5мин;

всего 1 час

Текст задания в приложении 11 приложения Б

**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

## 2.2. Задания для оценки освоения МДК 02.01.02 Оборудование винодельческого производства

**Задание 1:** реферат

**Проверяемые результаты обучения:**

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

**Форма и условия аттестации:** Раздел 1. Оборудование для доставки, приемки, переработки сырья

**Время выполнения:**

Подготовка 60 мин;

выполнение 20 мин;

оформление и сдача 20 мин;

всего 1 час 40 мин.

Текст задания в приложении 2 приложения Б

### 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

**Проверяемые результаты обучения:**

ПК 2.5 Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.

ПК 2.6 Эксплуатировать оборудование для виноделия

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

**Форма и условия аттестации:** Раздел 1. Оборудование для доставки, приемки, переработки сырья. Темы 1-7.

**Время выполнения:**

Подготовка - мин;

выполнение 45 мин;

оформление и сдача - мин;

всего 45 мин.

Текст задания в приложении 8 приложения Б

### 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

#### Проверяемые результаты обучения:

ПК 2.5 Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.

ПК 2.6 Эксплуатировать оборудование для виноделия

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

**Форма и условия аттестации:** Раздел 1. Оборудование для доставки, приемки, переработки сырья. Темы 1-7.

#### Время выполнения:

Подготовка 10 мин;

выполнение 45 мин;

оформление и сдача 35 мин;

всего 90 мин.

Текст задания в приложении 9 приложения Б

#### 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

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

МДК.02.01.01 Технология и теххимический контроль винодельческого производства

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Иванова, М. А. Технология и теххимический контроль винодельческого производства : учебное пособие / М. А. Иванова. - Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2018.	осн		<a href="#">ЭБ ОРАС.UNEC ON.RU</a>
Косюра, В. Т. Основы виноделия : Учебное пособие Для СПО / Косюра В. Т., Донченко Л. В., Надыкта В. Д. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2021.— 422 с.	осн		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Часть 2. : Учебник и практикум / Новокшанова А. Л. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2021. — 302 с.	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Новокшанова, А. Л.	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>



Биохимия для технологов. В 2 ч. Часть 1 : Учебник и практикум Для СПО / Новокшанова А. Л. — 2-е изд.— Москва : Юрайт, 2021 .— 211 с.			
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : Учебное пособие Для СПО / Пасько О. В., Автюхова О. В. — 2-е изд., испр. и доп .— Москва : Юрайт, 2021 .— 268 с.	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>

#### МДК.02.01.02 Оборудование винодельческого производства

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		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
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		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>

#### 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. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Целью оценки по учебной практике является оценка:

1. Профессиональных и общих компетенций (далее ПК и ОК);
2. Практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных дифференцированного зачета, аттестационного листа, характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

### 3.1. Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

#### 3.1.1. Учебная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Оценка качества сырья	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4	ОК 1, ОК 2, ОК 3	ПО1, ПО2, ПО3, У1, У2, У3, У9
Осуществление контроля технологических параметров приготовления виноматериалов, вин и коньяка. Соблюдение рецептур и технологических инструкций	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4	ОК 4, ОК 5, ОК 6	ПО4, ПО5, ПО6, У3, У5, У9, У10
Проведение купажирования виноматериалов и коньяка, контроль параметров получаемого купажа, регулирование подачи купажируемых материалов	ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6	ОК 2, ОК 3, ОК 9	ПО4, ПО5, У5, У6, У7, У8
Соблюдение температурных режимов брожения и фильтрации виноматериалов и вин. Изменение продолжительности брожения и фильтрации при переходе производства сухих вин на производство п/с, п/сл и десертных вин	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.6	ОК 6, ОК7, ОК 9	ПО4, ПО5, У5, У6, У7, У8
Умение определять брак напитков и его причину, органолептически определять качество готовых изделий	ПК 2.4	ОК 2, ОК 3, ОК 9	ПО6, У9, У10, У11

#### 3.1.2. Итоговый зачет по учебной практике

**Задание 1:** дифференцированный зачет

**Проверяемые результаты обучения:**

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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 2.4. Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.

ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.

ПК 2.6. Эксплуатировать оборудование для виноделия.

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

**Форма и условия аттестации:** МДК 02.01.01

**Время выполнения:**

Подготовка 5 мин;

выполнение 30 мин;

оформление и сдача 10 мин;

всего 45 мин.

Текст задания в приложении 12 приложения Б

**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

## 4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

### 4.1. Назначение

Экзамен (квалификационный) представляет собой устный экзамен и предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства по специальности СПО 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «Вид профессиональной деятельности не освоен».

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых, пакет для экзаменатора (эксперта) и оценочная ведомость.

### 4.2. Задание для экзаменуемых

Задание № 1.

Оцениваемые компетенции	Основные показатели оценки результатов
-------------------------	--

ПК 2.1Проводить подготовительные работы в виноделии	Умение подбирать режимы и параметры производства виноматериалов, вин и коньяков
ПК 2.2Вести технологический процесс производства виноматериалов	Умение подбирать режимы и параметры производства виноматериалов, вин
ПК 2.3Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).	Умение подбирать режимы и параметры производства коньяков и бренди
ПК 2.4Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.	Умение определять технологические параметры производства и качественные показатели продуктов
ПК 2.5Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.	Умение подбирать фасовочную машину в зависимости от типа разливаемого вина
ПК 2.6Эксплуатировать оборудование для виноделия	Умение проводить пуск, остановку оборудования, регулировку основных параметров его работы
ОК1Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Повышение интереса к изучаемой дисциплине и к получению знаний в целом, расширение кругозора, углубление знаний
ОК 2Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Проблемные задания по порядку организации винодельческого производства
ОК 3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Активное стремление к положительному решению стандартных и нестандартных профессиональных задач
ОК 4Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Написание рефератов, докладов, сообщений по темам специальности
ОК 5Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Посещение библиотек, работа с интернетом, просмотр познавательных каналов
ОК 6Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Слаженность работы в коллективе, терпимость, общая культура, компетентность, вежливые уважительные взаимоотношения
ОК 7Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Активность в работе на практических занятиях, в работе группами на теоретических занятиях, лидерские качества при решении проблемных задач
ОК8Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Посещение библиотек, изучение новых технологий, применяемых в специальности, получение высшего профессионального образования

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Разбираться в рыночной экономике, проводить маркетинговые исследования, направленные на изучение спроса на продукцию
---	--

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выберите необходимые схемы.

Последовательность и условия выполнения частей задания.

Вы можете воспользоваться справочной литературой при выполнении третьего задания.

Максимальное время выполнения задания - 60 мин.

Раздаточные и дополнительные материалы: аппаратно-технологические схемы производства, кинематические схемы единиц оборудования, справочники по теххимическому контролю.

Текст задания. Задание состоит из трех частей (Приложение А).

### 4.3. Пакет для экзаменатора

#### Инструкция

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

№ варианта задания	Вопрос 1	Вопрос 2	Вопрос 3
1	1	2	3
2	4	5	6
3	7	8	9
4	10	11	12
5	13	14	15
6	16	17	18
7	19	20	21
8	22	23	24
9	25	26	27
10	28	29	30
11	31	32	33
12	34	35	36
13	37	38	39
14	40	41	42
15	43	44	45
16	46	47	48
17	49	50	51
18	52	53	54
19	55	56	57
20	58	59	60

21	61	62	63
22	64	65	66
23	67	68	69
24	70	71	72
25	73	74	75
26	76	77	78
27	79	80	81
28	82	83	84
29	85	86	87
30	88	89	90

Количество вариантов заданий для экзаменуемых: 30

Максимальное время на экзамен (квалификационный): всего 1 час

<b>Оцениваемые компетенции</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Номер и содержание задания</b>
ПК 2.1 Проводить подготовительные работы в виноделии	Умение подбирать режимы и параметры производства виноматериалов, вин и коньяков	1,2,9,10,11
ПК 2.2 Вести технологический процесс производства виноматериалов	Умение подбирать режимы и параметры производства виноматериалов, вин	2,3,4,5,6,7,8,12,13
ПК 2.3 Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).	Умение подбирать режимы и параметры производства коньяков и бренди	16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,29,30
ПК 2.4 Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.	Умение определять технологические параметры производства и качественные показатели продуктов	6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,18,20,22, 23,24,25,26,27,28,29
ПК 2.5 Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.	Умение подбирать фасовочную машину в зависимости от типа разливаемого вина	19,20,21,24

ПК 2.6Эксплуатировать оборудование для виноделия	Умение проводить пуск, остановку оборудования, регулировку основных параметров его работы	2 – 19, 21, 24 - 30
ОК1Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Повышение интереса к изучаемой дисциплине и к получению знаний в целом, расширение кругозора, углубление знаний	
ОК 2Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Проблемные задания по порядку организации винодельческого производства	
ОК 3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Активное стремление к положительному решению стандартных и нестандартных профессиональных задач	
ОК 4Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Написание рефератов, докладов, сообщений по темам специальности	
ОК 5Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Посещение библиотек, работа с интернетом, просмотр познавательных каналов	
ОК 6Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	Слаженность работы в коллективе, терпимость, общая культура, компетентность,	

потребителями	вежливые уважительные взаимоотношения	
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Активность в работе на практических занятиях, в работе группами на теоретических занятиях, лидерские качества при решении проблемных задач	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Посещение библиотек, изучение новых технологий, применяемых в специальности, получение высшего профессионального образования	
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Разбираться в рыночной экономике, проводить маркетинговые исследования, направленные на изучение спроса на продукцию	

#### Условия выполнения заданий

Литература для экзаменуемых (*справочная, методическая и др.*)

1. Государственный контроль качества винодельческой продукции. - М.: ИПК Издательство стандартов, 2003.-872с.
2. Методические указания по выполнению лабораторно-практических работ.
3. Таблицы водно-спиртовых растворов.

Дополнительная литература для экзаменатора

1. Государственный контроль качества винодельческой продукции. - М.: ИПК Издательство стандартов, 2003.-872с.
2. Методические указания по выполнению лабораторно-практических работ.

Проведение оценки

Ознакомьтесь с заданиями и их вариантами, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки, а также информацией оценочной ведомости.



Наименование ПК и ОК	Основные показатели оценки результата	Оценка	
		освоил	не освоил
ПК 2.1 Проводить подготовительные работы в виноделии	Умение подбирать режимы и параметры производства виноматериалов, вин и коньяков		
ПК 2.2 Вести технологический процесс производства виноматериалов	Умение подбирать режимы и параметры производства виноматериалов, вин		
ПК 2.3 Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).	Умение подбирать режимы и параметры производства коньяков и бренди		
ПК 2.4 Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия.	Умение определять технологические параметры производства и качественные показатели продуктов		
ПК 2.5 Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.	Умение подбирать фасовочную машину в зависимости от типа разливаемого вина		
ПК 2.6 Эксплуатировать оборудование для виноделия	Умение проводить пуск, остановку оборудования, регулировку основных параметров его работы		
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Повышение интереса к изучаемой дисциплине и к получению знаний в целом, расширение кругозора, углубление знаний		
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Проблемные задания по порядку организации винодельческого производства		
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Активное стремление к положительному решению стандартных и нестандартных профессиональных задач		
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой	Написание рефератов, докладов, сообщений по темам специальности		



. протокол №1 от 30.08.2019 председатель Иванова М.А.	бродильных производств и виноделие  Вариант № 1	
---	--	--

### Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Выберите необходимые схемы.

Вы можете воспользоваться справочной литературой при выполнении третьего задания.

Максимальное время выполнения задания - 60 мин.

Раздаточные и дополнительные материалы: аппаратурно-технологические схемы производства, кинематические схемы единиц оборудования, Государственный контроль качества винодельческой продукции. - М.;ИПК Издательство стандартов, 2003.-872с., Методические указания по выполнению лабораторно-практических работ.

Текст задания. Задание состоит из трех частей (Приложение А).

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

<i>№ п/п Код оценочно го 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,	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их	Перечень дискуссионных тем для проведения

	дебаты	умение аргументировать собственную точку зрения	круглого стола, 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 областей, аргументировать собственную точку зрения	Комплект разноуровневых задач и заданий

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
24.	Экзамен	Включает в себя перечень теоретических вопросов по МДК	Перечень вопросов, компоновка билетов, билеты
25.	Дифференцированные зачеты	Средство проверки теоретических знаний по темам, разделам, всему курсу МДК	Перечень вопросов

Экзаменационные задания для квалификационного экзамена по ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства

Задание № 1

- Вопрос 1. Стадии развития виноградной ягоды.
- Вопрос 2. Виды сбора винограда.
- Вопрос 3. Вредители винограда, меры борьбы с ними.

Задание №2

- Вопрос 4. Измельчение винограда (получение мезги).
- Вопрос 5. Конструктивные особенности дробилки раздавливающего типа.
- Вопрос 6. Определение технической зрелости винограда.

Задание №3

- Вопрос 7. Получение виноградного сусла.
- Вопрос 8. Конструктивные особенности дробилки разрушающего типа.
- Вопрос 9. Болезни винограда, меры борьбы.

Задание №4

- Вопрос 10. Осветление виноградного сусла, цели.
- Вопрос 11. Конструктивные особенности камерного стекателя.
- Вопрос 12. Использование диоксида серы в виноделии.

Задание №5

- Вопрос 13. Способы сбраживания виноградного сусла.
- Вопрос 14. Конструктивные особенности шнекового стекателя.
- Вопрос 15. Применение благородного гриба.

Задание №6

- Вопрос 16. Непрерывный способ сбраживания сусла, достоинства и недостатки.
- Вопрос 17. Конструктивные особенности бродильной батареи.
- Вопрос 18. Определение качественных показателей сухого в/м.

Задание №7

- Вопрос 19. Доливной способ брожения сусла.
- Вопрос 20. Конструктивные особенности поршневого пресса.
- Вопрос 21. Микробиологический контроль броющего сусла.

Задание №8

- Вопрос 21. Способы сбраживания мезги.
- Вопрос 22. Конструктивные особенности бродильного аппарата УКС – 3М.
- Вопрос 23. Методы определения содержания сахаров в сусле.

Задание №9

- Вопрос 24. Болезни вина.
- Вопрос 25. Принцип действия и применение туннельного пастеризатора.
- Вопрос 26. Контроль качества вина при выдержке.

Задание №10



Вопрос 27. Пороки вина.

Вопрос 28. Конструктивные особенности ленточного пресса.

Вопрос 29. Определение содержания спирта в в/м разными методами.

#### Задание №11

Вопрос 30. Недостатки вина, причины возникновения.

Вопрос 31. Виды технологических емкостей, требования к ним.

Вопрос 33. Производственная санитария на винодельческом предприятии.

#### Задание №12

Вопрос 34. Оклеивка вина, применяемые материалы.

Вопрос 35. Конструктивные особенности сетчатого лопастного фильтра.

Вопрос 36. Определение прозрачности вина, критерии оценки.

#### Задание №13

Вопрос 37. Цели выдержки вина в деревянной таре.

Вопрос 38. Конструктивные особенности сетчатого шнекового фильтра.

Вопрос 39. Определение цвета вина, критерии оценки.

#### Задание №14

Вопрос 40. Термическая обработка вин при повышенных температурах.

Вопрос 41. Конструктивные особенности щеточного сетчатого фильтра.

Вопрос 42. Определение аромата вина, критерии оценки.

#### Задание №15

Вопрос 43. Термическая обработка в/м и вина пониженными температурами.

Вопрос 44. Схема баромембранной установки.

Вопрос 45. Определение вкуса вина, критерии оценки.

#### Задание №16

Вопрос 46. АТС производства белых сухих столовых вин.

Вопрос 47. Конструктивные особенности сульфитодозатора.

Вопрос 48. Виды дегустаций.

#### Задание №17

Вопрос 49. АТС производства красных столовых вин.

Вопрос 50. Конструктивные особенности флотационной установки.

Вопрос 51. Обеспечение кондиционности вин.

#### Задание №18

Вопрос 52. АТС производства п/с и п/сл вин.

Вопрос 53. Конструктивные особенности спиртодозатора.

Вопрос 54. Определение розливозрелости вина.

#### Задание №19

Вопрос 55. АТС производства десертных вин.

Вопрос 56. Классификация этикетировочных машин.

Вопрос 57. Требования к помещению для дегустации вина.

#### Задание №20

Вопрос 58. АТС производства крепких вин типа Портвейн.

Вопрос 59. Способы наполнения бутылок в фасовочной машине.

Вопрос 60. Определение пенистых свойств.

#### Задание №21

Вопрос 61. АТС производства крепких вин типа Мадера.

Вопрос 62. Инспекционные машины и устройства.

Вопрос 63. Конкурсная дегустация, цели, порядок проведения.

#### Задание №22

Вопрос 64. Производство классического Хереса.

Вопрос 65. Классификация винодельческого оборудования.

Вопрос 66. Определение общей кислотности вина.

#### Задание №23

Вопрос 67. АТС производства шампанского непрерывным способом.

Вопрос 68. Материалы, используемые для изготовления винодельческого оборудования.

Вопрос 69. Определение летучей кислотности вина.

#### Задание №24

Вопрос 70. Производство шампанского классическим (французским) способом.

Вопрос 71. Состав линий по фасованию и упаковыванию вин, содержащих CO<sub>2</sub>.

Вопрос 72. Определение игристых свойств.

#### Задание №25

Вопрос 73. Основные стадии получения коньяка.

Вопрос 74. Конструктивные особенности установки RedHunter.

Вопрос 75. Определение качественных показателей молодого коньячного спирта.

#### Задание №26

Вопрос 76. Выдержка коньячного спирта.

Вопрос 77. Оборудование для переработки выжимок.

Вопрос 78. Определение содержания спирта в коньяке.

#### Задание №27

Вопрос 79. Кулажирование коньяка, используемые материалы.

Вопрос 80. Конструктивные особенности установки ВФУ – 6.

Вопрос 81. Органолептическая оценка вин.

#### Задание №28

Вопрос 82. Российская классификация коньяков.

Вопрос 83. Конструктивные особенности агрегата АВМ – 04.

Вопрос 84. Определение механического состава винограда.

#### Задание №29

Вопрос 85. АТС производства плодовых вин.

Вопрос 86. Установка для получения диффузионного сока.

Вопрос 87. Определение экстрактивности плодово – ягодного сырья.

#### Задание №30

Вопрос 88. АТС производства шипучего и игристого сидра.

Вопрос 89. Бункер – питатель, устройство, назначение.

Сводная ведомость оценочных средств по ПМ.02.  
«Ведение технологических процессов винодельческого производства»

№ п.п.	Отрабатываемые компетенции	Содержание по дисциплине, МДК или модулю	Форма оценочного средства	Количество тестов, вопросов, тем и т.д (или индекс)
1	ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	МДК.02.01.01. Технология и технохимический контроль винодельческого производства. МДК.02.01.02. Оборудование винодельческого производства	Реферат	Приложение 1
			Реферат	Приложение 2
2	ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	МДК.02.01.01. Технология и технохимический контроль винодельческого производства. Раздел 1 Общая технология виноградных вин. Тема 1.2 Сырье винодельческого производства. Тема 1.10 Болезни, пороки и недостатки вина.	Доклад Сообщение	Приложение 3 Приложение 4
3	ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	МДК.02.01.01. Технология и технохимический контроль винодельческого производства. Раздел 1 Общая технология виноградных вин. Тема 1.3 Типы винодельческих предприятий.	Тест Практическое задание	Приложение 5 Приложение 9
4	ПК 2.1 Проводить подготовительные работы в	МДК.02.01.01. Технология и технохимический		

	производстве вина	контроль винодельческого производства. Раздел 1. Общая технология виноградных вин. Тема 1.2 Сырье винодельческого производства. Тема 1.5 Брожение сусле и мезги Тема 1.9 Купажирование и розлив вина	Лабораторная работа  Практическая работа	Приложение 6  Приложение 7
5	ПК 2.2 Вести технологический процесс производства вина ПК 2.3. Вести технологические процессы производства готовой продукции виноделия (виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков, концентратов).	МДК.02.01.01. Технология и технохимический контроль винодельческого производства. Раздел 2. Специальная технология виноградных вин. Раздел 3. Технология коньяков. Раздел 4. Технология плодово – ягодных вин.	Лабораторная работа  Практическая работа  Тест	Приложение 6  Приложение 7  Приложение 5
6	ПК 2.4 Контролировать параметры и качество технологического производства продукции виноделия	МДК.02.01.01. Технология и технохимический контроль винодельческого производства. Раздел 6. Технохимический контроль винодельческого производства. Тема 6.2 Физико – химические методы анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Тема 6.3 Дегустационная оценка вин.	Лабораторная работа  Практическая работа	Приложение 6  Приложение 7
7	ПК 2.5. Фасовать и транспортировать готовую продукцию виноделия.	МДК.02.01.02. Оборудование винодельческого производства.	Тест	Приложение 8

	ПК 2.6Эксплуатировать оборудование для виноделия	Раздел 1. Оборудование для доставки, приемки, переработки сырья. Темы 1-7.	контрольная работа	Приложение 9
--	---	---	--------------------	--------------

Преподаватель

#### Приложение 1.

Список тем рефератов по МДК.02.01.01. Технология и теххимический контроль винодельческого производства. Раздел 1.

1. История виноградарства и виноделия.
2. Исторический обзор развития виноделия (виноделие древних народов).
3. Достижения науки о виноделии (энологии).
4. Винодельческие районы бывшего СССР.
5. Винодельческие районы России.
6. Вино как гигиенический и питательный напиток.
7. Вино: польза и вред.
8. Состояние виноградарства и виноделия в странах Старого и Нового света.

#### 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. Материалы, используемые для изготовления винодельческого оборудования.
4. Покрытия, применяемые в винодельческой промышленности.
5. Марки нержавеющей стали, бронзы, латуни, используемые для изготовления винодельческого оборудования.

### Приложение 3.

Список тем докладов по разделу 1. Общая технология виноградных вин. Тема 1.2 Сырье винодельческого производства.

1. Строение и состав виноградной грозди.
2. Характеристика процессов роста и созревания винограда.
3. Влияние различных факторов на состав и качество винограда.
4. Степень зрелости винограда.
5. Белые сорта винограда.
6. Красные сорта винограда.
7. Гибридные сорта винограда.
8. Европейские сорта винограда.
9. Североамериканские и южноамериканские сорта винограда.
10. Влияние химического и механического состава грозди на качество сусла.
11. Экологические условия.
12. Метеорологические условия.
13. Агротехнические мероприятия.

### Приложение 4.

Темы сообщений по Разделу 1. Общая технология виноградных вин. Тема 1.10 Болезни, пороки и недостатки вина.

1. Болезни винограда (возбудители и меры профилактики и лечения).
2. Филлоксеры – возбудители и меры борьбы.
3. Вредители винограда (виноградный клещик, пестрянка, листовертка), меры профилактики и борьбы.
4. Причины заболеваний и помутнений вина.
5. Аэробные болезни вина, возбудители, меры профилактики и лечения.
6. Анаэробные болезни вина, возбудители, меры профилактики и лечения.
7. Почернение, побурение, посизение вина, причины возникновения, меры профилактики и устранения.
8. Пороки, обусловленные нарушением технологии.
9. Пороки, вносимые с виноградом.
10. Привкусы, обусловленные тарой, аппаратурой и подсобными материалами.
11. Недостатки вина, их причина и устранение.
12. Помутнения, возникающие в результате физико – химических факторов (охлаждение, аэрация, понижение кислотности).
13. Помутнения биологического характера.
14. Помутнения, вызванные бактериями.

Тестовые задания по Разделу 1. Общая технология виноградных вин.

Тест 1.

1. Натуральным называют вино крепостью 19 % об.
2. Твердость ягоде в период роста придает протопектин.
3. Из сахаров виноградного сусла большую часть составляет сахароза.
4. Техническая зрелость – это достижение виноградом наилучших вкусовых свойств.
5. Стекатель – это оборудование для сульфитирования сусла или мезги.
6. Родиной шампанского считается Португалия.
7. Окуривание – это обработка газообразным диоксидом серы.
8. Самыми стойкими к заболеваниям являются полусладкие натуральные вина.
9. Самый длительный способ сбраживания сусла – стационарный.
10. Виноградная пестрянка – это вредитель.
11. Оптимальная температура брожения сусла = 23 °с.
12. Выдержанное вино называют марочным.
13. Благодородный гриб – самая опасная болезнь винограда.
14. Дубовая клепка- это большие деревянные емкости для выдержки вина.
15. Апикулятусы – это род ЧКД.
16. Ж/б емкости покрывают изнутри олифой во избежание контакта с виноматериалом.
17. Завод «Игристые вина» относится к предприятиям вторичного виноделия.
18. Виноградный гребень содержит много горьких веществ.
19. Брожение сусла проходит в две стадии.
20. С помощью водного раствора диоксида серы обрабатывают в основном технологические емкости.

**Ключ к тесту 1.**

№ вопроса	Правильный ответ	Результат
1	-	
2	+	
3	-	
4	-	От 10 до 14 – «3»
5	-	
6	-	
7	+	От 15 до 17 – «4»
8	-	
9	+	
10	+	От 18 до 20 – «5»
11	+	
12	+	
13	-	
14	-	
15	-	

16	-	
17	+	
18	+	
19	-	
20	+	

Тест 2 по разделу 2. Специальная технология виноградных вин.

1. Наука о виноделии называется:

1.1 Этимология

1.2 Энология

1.3 Этнология

2. Сульфитацию сусла или вина проводят:

2.1 водным раствором  $\text{SO}_2$

2.2 жидким  $\text{SO}_2$

2.3 газообразующим  $\text{SO}_2$

3. Какие кислоты обуславливают общую кислотность сусла?

3.1 уксусная, яблочная, янтарная

3.2 молочная, винная, лимонная

3.3 винная, яблочная, лимонная

4. К болезням винограда относятся:

4.1 мильдию, оидиум

4.2 ботритис, мильдию

4.3 листовёрка, пестрянка

5. Какие углеводы составляют большую часть виноградного сусла?

5.1 сахароза, крахмал

5.2 глюкоза, сахароза

5.3 фруктоза, глюкоза

6. Для чего служит виноградный гребень?

6.1 для снабжения ягод питательными веществами

6.2 для облегчения прессования виноградной мезги

6.3 для получения гребневого сусла

7. Содержание какого вещества обуславливает твердость ягоды в период роста?

7.1 хлорофилла

7.2 протопектина

7.3 витамина РР

8. В какой период развития виноградной ягоды наблюдается резкое падение кислотности?

8.1 в период роста

8.2 в период созревания

8.3 в период перезревания

9. Чем объясняется падение кислотности в процессе созревания ягоды?

9.1 усиленным дыханием ягоды

9.2 появлением окраски ягоды

9.3 образованием виннокислых солей

10. Оптимальная температура созревания виноградной ягоды составляет:

10.1  $25-28^{\circ}\text{C}$

10.2  $20-26^{\circ}\text{C}$

10.3  $29-31^{\circ}\text{C}$

11. Винозаводы какого типа преобладают в Северо – Западном регионе России?



- 11.1 первичного виноделия
- 11.2 вторичного виноделия
- 11.3 смешанного типа
- 12. Что такое буты?
  - 12.1 деревянные емкости для брожения сусла
  - 12.2 железобетонные резервуары большой вместимости
  - 12.3 емкости из дубовой клепки большого объема
- 13. Категория вина по составу:
  - 13.1 шампанское
  - 13.2 марочное
  - 13.3 купажное
- 14. Категория вина по качеству:
  - 14.1 игристое
  - 14.2 марочное
  - 14.3 сортовое
- 15. Категория вина по качеству:
  - 15.1 ординарное
  - 15.2 натуральное
  - 15.3 газированное
- 16. Какой вид брожения проходит в виноградном сусле наряду со спиртовым брожением?
  - 16.1 уксуснокислое
  - 16.2 яблочное – молочнокислое
  - 16.3 маннитное
- 17. Какие характерные признаки разрушения вина:
  - 17.1 изменение цвета
  - 17.2 образование уксусной кислоты
  - 17.3 изменение химического состава вина и выпадение осадка
- 18. Норма сульфитирования всех вин, кроме полусладких составляет:
  - 18.1 70-120 мг/л
  - 18.2 120-200 мг/л
  - 18.3 250-300 мг/л
- 19. Какова цель отстаивания сусла перед брожением?
  - 19.1 насытить сусло кислородом
  - 19.2 произвести окисление фенольных веществ
  - 19.3 осветлить сусло за счет оседания взвесей
- 20. Каков максимальный выход сусла – самотека из одной тонны винограда?
  - 20.1 20-30 дал
  - 20.2 50-60 дал
  - 20.3 70-80 дал
- 21. Какой вид сбраживания сусла является самым быстрым?
  - 21.1 доливной
  - 21.2 стационарный
  - 21.3 непрерывный
- 22. С какой целью проводят брожение на мезге?
  - 22.1 с целью повышения стойкости вина
  - 22.2 с целью более полного экстрагирования красящих и ароматических веществ
  - 22.3 с целью обогащения сусла экстрактивными веществами
- 23. Что называют шапкой?
  - 23.1 всплывшие твердые части мезги
  - 23.2 всплывшие обрывки мякоти и кожицы
  - 23.3 поднимающаяся во время бурного брожения высокая пена

24. Какой вид брожения на мезге является самым эффективным?
- 24.1 закрытое брожение с плавающей шапкой
  - 24.2 открытое брожение с погруженной шапкой
  - 24.3 закрытое брожение с погруженной шапкой
25. К какому роду дрожжей относятся винные дрожжи?
- 25.1 зигосахаромицес
  - 25.2 сахаромицес
  - 25.3 шизосахаромицес
26. Оптимальная температура развития винных дрожжей составляет:
- 26.1 18-22 °С
  - 26.2 19-25 °С
  - 26.3 15-19 °С
27. Что называют первой переливкой?
- 27.1 переливку сусла из одного бродильного резервуара батареи в другой
  - 27.2 снятие вина с дрожжевого осадка декантацией
  - 27.3 спуск сброженного в/м с аэрацией
28. Что называют оклейкой вина?
- 28.1 процесс фильтрации вина с помощью диатомита
  - 28.2 процесс охлаждения вина с помощью рассола
  - 28.3 процесс осветления вина при помощи органических и неорганических веществ
29. Какое значение рН среды, благоприятное для жизнедеятельности винных дрожжей?
- 29.1 1,3 – 2,5
  - 29.2 2,7 – 3,6
  - 29.3 3,8 - 4,9
30. За счет образования какой кислоты при брожении смягчается вкус и улучшается букет вина?
- 30.1 молочной
  - 30.2 уксусной
  - 30.3 ортофосфорной
31. Какой способ сбраживания сусла является самым продолжительным?
- 31.1 доливной
  - 31.2 стационарный
  - 31.2 непрерывный
32. К чему может привести брожение при повышенных температурах?
- 32.1 к образованию уксусной кислоты
  - 32.2 к образованию винного камня
  - 32.3 к инактивации дрожжей
33. Что такое недоброд?
- 33.1 повышенное содержание спирта в бродящем сусле
  - 33.2 несбродивший сахар в виноматериале
  - 33.3 повышенное содержание растворенного кислорода в виноматериале
34. Какая из стадий развития вина является самой длительной?
- 34.1 стадия образования
  - 34.2 стадия созревания
  - 34.3 стадия старения
35. Какие изменения может вызвать в сусле и вине обработка с помощью раствора  $K_2S_2O_5$ ?
- 35.1 образование излишка винного камня
  - 35.2 выпадение в осадок красящих веществ
  - 35.3 ухудшение вкуса и аромата
36. Что называют купажированием?
- 36.1 процесс смешивания однородных по качеству в/м

- 36.2 процесс смешивания разных по качеству в/м  
 36.3 процесс смешивания шампанских в/м
37. В какой из частей виноградной ягоды в большом количестве содержится масло?  
 37.1 в кожице  
 37.2 в мякоти  
 37.3 в косточках
38. Вина, в состав которых допускается вводить этиловый спирт, называются:  
 38.1 коллекционными  
 38.2 специальными  
 38.3 тихими
39. Какие вина являются самыми нестойкими (склонными к болезням и помутнениям)?  
 39.1 полусладкие натуральные  
 39.2 крепкие специальные  
 39.3 игристые
40. Что, в переводе на немецкий язык, означает «полынь горькая»?  
 40.1 портвейн  
 40.2 кальвадос  
 40.3 вермут

#### Ключ к тесту 2.

№ вопроса	Ответ	Результат
1	1 - 0б 2 - 1б 3 - 0б	
2	1 - 0,5б 2 - 1б 3 - 0б	
3	1 - 0б 2 - 0,5б 3 - 1б	
4	1 - 1б 2 - 0,5б 3 - 0б	От 10 до 20 – «3»
5	1 - 0б 2 - 0,5б 3 - 1б	
6	1 - 1б 2 - 0б 3 - 0,5б	
7	1 - 0б 2 - 1б 3 - 0б	От 20 до 30 – «4»
8	1 - 0б 2 - 1б 3 - 0б	
9	1 - 0б 2 - 0б	

	3 – 16	
10	1 - 06 2 – 16 3 – 06	От 30 до 40 – «5»
11	1 - 06 2 – 16 3 – 06	
12	1 – 0,56 2 – 06 3 – 16	
13	1 – 06 2 – 06 3 – 16	
14	1 – 06 2 – 16 3 – 06	
15	1 – 06 2 – 16 3 – 06	
16	1 – 06 2 – 16 3 – 0,56	
17	1 – 0,56 2 – 06 3 – 16	
18	1 – 0,56 2 – 16 3 – 06	
19	1 – 06 2 – 06 3 – 16	
20	1 – 06 2 – 16 3 – 0,56	
21	1 – 06 2 – 06 3 – 16	
22	1 – 06 2 – 16 3 – 0,56	
23	1 – 16 2 – 06 3 – 06	
24	1 – 06 2 – 06 3 – 16	
25	1 – 06 2 – 16 3 – 06	
26	1 – 16	

	2 – 0,56 3 – 06	
27	1 – 06 2 – 16 3 – 06	
28	1 – 06 2 – 06 3 – 16	
29	1 – 06 2 – 16 3 – 0,56	
30	1 – 16 2 – 06 3 – 06	
31	1 – 06 2 – 16 3 – 06	
32	1 – 0,56 2 – 06 3 – 16	
33	1 – 06 2 – 16 3 – 06	
34	1 – 06 2 – 06 3 – 16	
35	1 – 16 2 – 06 3 – 0,56	
36	1 – 06 2 – 16 3 – 06	
37	1 – 06 2 – 06 3 – 16	
38	1 – 06 2 – 16 3 – 06	
39	1 – 16 2 – 06 3 – 06	
40	1 – 06 2 – 06 3 – 16	

#### Приложение 6.

Перечень лабораторных работ по МДК.02.01.01. Технология и теххимический контроль винодельческого производства

1. Определение механического состава винограда разных сортов.
2. Определение технической зрелости винограда разных сортов.
3. Определение органолептических и физико-химических показателей виноградного сока.
4. Определение видимой степени сбраживания сусла или мезги.
5. Определение содержания спирта в виноматериале.
6. Определение содержания спирта в вине ареометрическим, пикнометрическим методом.
7. Определение содержания сахара в вине ареометрическим, пикнометрическим и рефрактометрическим методом.
8. Определение органолептических показателей вина разного типа (столовое сухое, полусладкое, сладкое; десертное; крепкое; шампанское (игристое); белое, розовое, красное).
9. Определение содержания спирта и сахара в коньяке (бренди, арманьяк, кальвадос).
10. Определение качественных показателей плодовых вин.
11. Определение розливозрелости вина.

#### Приложение 7.

Перечень практических работ по МДК.02.01.01. Технология и теххимический контроль винодельческого производства

1. Составление АТС производства белых сухих столовых вин.
2. Составление АТС производства красных сухих столовых вин.
3. Составление АТС производства полусухих и полусладких столовых вин.
4. Составление АТС производства десертных вин.
5. Составление АТС производства крепких вин типа «Портвейн», «Мадера», «Херес».
6. Составление АТС производства ароматизированных вин типа «Вермут», «Мартини».
7. Составление АТС производства плодового вина типа «Сидр».
8. Составление АТС производства шампанских вин периодическим резервуарным способом.
9. Составление АТС производства шампанских вин непрерывным способом.
10. Составление АТС производства коньяков.
11. Составление АТС производства плодовых вин.
12. Составление АТС производства крепких плодовых напитков типа «Кальвадос».
13. Составление схемы купажирования в производстве десертных и крепких вин.
14. Составление схемы оклейки и фильтрации.
15. Составление схемы термической обработки виноматериалов и вин.
16. Проведение дегустационной оценки виноградного вина.

#### Приложение 8.

Тестовые задания по МДК 02.01.02 «Оборудование винодельческого предприятия»

### Тест 3.

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 Стекатель
  - 2.3 Емкость для брожения сусла
3. Высота слоя винограда при транспортировке не должна превышать:
  - 3.1 20 см
  - 3.2 60 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 сожжет быть выполнен из:
  - 5.1 дерева
  - 5.2 полимерных материалов
  - 5.3 железобетона
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» относится 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  $\text{SO}_2$  :
  - 20.1 250 мг/дм<sup>3</sup>
  - 20.2 400 мг/ дм<sup>3</sup>
  - 20.3 650 мг/ дм<sup>3</sup>
- 21. Чем нейтрализуют пары  $\text{SO}_2$  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 оптимальное 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 3.**

№ 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 – 16 2 – 0,56 3 – 06	
30	1 – 0,56 2 – 16 3 – 06	

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.

### Приложение 10

Варианты контрольной работы (5 семестр на базе среднего общего образования, 7 семестр на базе основного общего образования) по МДК 02.01.01 Технология и теххимический контроль винодельческого производства

#### Вариант 1.

1. Производство Айсвайна.
2. Понятие ассамбляжа.
3. Применение благородного гриба.

#### Вариант 2.

1. Изготовление бочек.
2. Способы брожения.
3. Понятие винного камня.

#### Вариант 3.

1. Гибриды винограда.
2. Функции и состав гребня.
3. Понятие дегоржажа.

#### Вариант 4.

1. Получение десертного вина.
2. Характеристика винных дрожжей.
3. Понятие заизюмливания винограда.

#### Вариант 5.

1. Способы шампанизации.
2. Понятие купажирования.
3. Понятие ремюажа.

#### Вариант 6.

1. Получение розовых вин.
2. Применение сернистого ангидрида.
3. Понятие тиражного ликера.

Вариант 7.

1. Понятие экспедиционного ликера.
2. Винодельческие регионы РФ.
3. Винодельческие регионы Старого света.

Вариант 8.

1. Схема получения коньяков.
2. Купажирование коньяков.
3. Классификация плодово-ягодного сырья.

Приложение 11

Варианты контрольной работы (5 семестр на базе среднего общего образования, 7 семестр на базе основного общего образования) по МДК 02.01.01 Технология и теххимический контроль винодельческого производства

Вариант 1.

1. Сульфитация суслу и мезги. Цели, применяемые препараты.
2. Обработка суслу бентонитом, цели, порядок проведения.
3. Оклеяка виноматериала и вина. Цели порядок проведения.

Вариант 2.

1. Чистые культуры винных дрожжей, их характеристика, приготовление разводки ЧКД.
2. Вредители винограда. Меры борьбы.
3. Болезни винограда. Меры борьбы.

Вариант 3.

1. Брожение суслу непрерывным способом.
2. Брожение суслу доливным и стационарным способом.
3. Виды брожения мезги, сравнительная характеристика.

Вариант 4.

1. Тепловая обработка винограда и мезги. Цели и порядок проведения.
2. Обработка в/м и вин холодом. Цели и порядок проведения.
3. Купажирование в/м. Цели и порядок проведения.

Вариант 5.

1. Спиртование в/м. Цели и порядок проведения.

2. АТС производства белых сухих столовых вин.
3. АТС производства красных сухих столовых вин.

Вариант 6.

1. АТС производства полусухих столовых вин.
2. АТС производства полусладких столовых вин.
3. АТС производства десертных вин.

Вариант 7.

1. АТС производства классического портвейна.
2. АТС производства классической мадеры.
3. Ускоренная мадеризация. Цели и порядок проведения.

Вариант 8.

1. Аэробные болезни вина.
2. Анаэробные болезни вина.
3. Материалы, применяемые при оклейке вина.

Вариант 9.

1. Техника проведения оклейки.
2. Обработка вина ЖКС. Цели и порядок проведения.
3. Обработка вина рыбьим клеем. Цели и порядок проведения.

Вариант 10.

1. АТС производства ароматизированных вин.
2. Общая технология коньяков.
3. Выдержка коньячного спирта. Цели и порядок проведения.

Приложение 12

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по учебной практике по ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства

1. Классификация виноградных вин.
2. Определение технической зрелости винограда.
3. Механический состав винограда.
4. Стадии развития виноградной ягоды.
5. Виды сбора винограда.
6. Получение высокосахаристого винограда.
7. Получение сусла.
8. Стационарный способ сбраживания сусла.
9. Доливной способ сбраживания сусла.

10. Непрерывный способ сбраживания сусле.
11. Брожение мезги с плавающей шапкой.
12. Сбраживание мезги с погруженной шапкой.
13. Дикие и культурные винные дрожжи.
14. АТС получения белых сухих столовых вин.
15. АТС получения красных сухих столовых вин.
16. АТС получения п/с и п/сл вин.
17. АТС получения десертных вин.
18. АТС получения крепких вин.
19. АТС получения шампанских вин классическим способом.
20. АТС получения шампанских вин непрерывным способом.
21. Схема получения коньяка.
22. Купажирование коньяка.
23. Российская классификация коньяков.
24. АТС получения ароматизированных вин.
25. Классификация плодово-ягодного сырья.
26. АТС получения сидра.
27. Типы винодельческих предприятий.
28. Оклепка вина, цели, порядок проведения.
29. Термообработка винограда, в/м и вин; цели, порядок проведения.
30. Бутылочная и бочковая выдержка вин, цели, порядок проведения.
31. Использование диоксида серы в виноделии.
32. Болезни вина, причины возникновения, методы лечения вин.
33. Дегустация вина.
34. Фальсификация вина.



**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на комплект контрольно-оценочных средств**  
**по профессиональному модулю**

**ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства**

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) по профессиональному модулю ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства составлен в соответствии с ФГОС СПО, рабочей программой по профессиональному модулю. Он предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.02 по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие.

Комплект КОС включает в себя контрольные и оценочные материалы по текущей и промежуточной аттестации (в форме экзамена квалификационного). Актуальность данного комплекта выражена в практико-ориентированности заданий.

Структура комплекта:

- Паспорт КОС по ПМ.02
- Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (оценка освоения МДК)
  - Оценка по учебной и производственной практике
  - Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена
  - Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся
  - Список использованной литературы
  - Приложения

Несомненным достоинством данного комплекта является то, что компоненты КОС выстроены в логической последовательности, содержание определено с учетом особенностей ППССЗ по данной специальности. Структура комплекта соответствует современным требованиям. Содержание каждого элемента комплекта разработано с достаточной степенью полноты и законченности. Материал выстроен методически грамотно, носит комплексный, высокопрофессиональный характер. При помощи данного комплекта КОС возможно осуществление контроля и управления процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие. Задания по текущей и промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам, содержание аттестационных листов по учебной и производственной практике, содержание компетентностно-ориентированных заданий для экзамена квалификационного позволяют определить уровень освоения профессионального модуля, дать оценку степени освоения вида профессиональной деятельности.

Пакет экзаменатора включает в себя условия выполнения задания, типовые бланки экзаменационных билетов и оценочные ведомости обучающихся. По каждой группе проверяемых компетенций автором грамотно и четко определены показатели оценки результатов их освоения.

Комплект оценочных средств рекомендуется использовать в образовательном процессе для оценки качества подготовки обучающихся по ПМ.02 Ведение технологических процессов винодельческого производства.

Рецензент:

Генеральный директор

ООО «Брю Саксесс Групп Мануфактуринг»



Соболев В.В.