

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Кафедра садоводства, защиты растений и экологии

УТВЕРЖДАЮ

И.о. зав. выпускающей кафедрой

И.В. Кропивянская

Протокол № 2

« 25 » 09 2023 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине ФТД.В.01 «Технология коньячного производства»

на 2023-2024 учебный год

Направление

35.04.05 «Садоводство»

Профиль

«Технология производства продукции плодового и виноградарства»

Квалификация

магистр

Форма обучения

очная

ГОД НАБОРА 2023

Разработчик, доцент

Е.Ф. Гинда
« 25 » 09 2023 г.

Тирасполь 2023 г.

Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине

1. В результате изучения дисциплины «Технология коньячного производства» у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрено	ПК-3. Способен применить современные технологии переработки продукции садоводства	ИД-1 ПК-3 Знает основные технологии и специальные технологические приемы производства продукции садоводства ИД-2 ПК-3 Умеет организовывать и проводить исследования и эксперименты в области совершенствования технологии продукции садоводства

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Основы коньячного производства.	ПК-3	1. Практические работы (по 5,5 баллов - защита) x 10 шт. – 55,0 баллов. 2. Посещение лекций (с проверкой качества записи лекционного материала) (по 3,1 балла) x 9 пар – 28 баллов. 3. Посещение практических занятий (с проверкой качества записи материала) (по 1,7 балла) – 10 шт. – 17 баллов. Всего 100 баллов.
	Раздел 2. Технология производства коньячных виноматериалов и выдержка коньячных спиртов.	ПК-3	
	Раздел 3. Процессы, проходящие при выдержке коньячных спиртов.	ПК-3	
	Раздел 4. Приготовление коньяков, техника выполнения коньячных купажей и обработка купажей.	ПК-3	
	Раздел 5. Крепкие напитки из винограда, производимые в других странах.	ПК-3	
Промежуточная аттестация - зачет		ПК-3	Обучающиеся, набравшие 70 и более баллов от максимально возможных, получают зачет автоматом. Обучающихся, набравших 69 и менее баллов от максимально возможных допускаются к сдаче зачета в виде устного

		собеседования. Обучающихся, набравших 49 и менее баллов от максимально возможных не допускаются к сдаче зачета. В этом случае обучающийся пишет и защищает реферат.
--	--	--

3. Тематика рефератов

1. Коньячные спирты, коньяки и нормативы их потерь.
2. Летучие компоненты виноградного спирта.
3. Факторы, влияющие на характер перехода летучих компонентов при дистилляции.
4. Влияние способа нагрева перегонного аппарата на состав и качество коньячных спиртов.
5. Характеристика аппаратов для перегонки виноматериалов на коньячный спирт.
6. Технология крепких напитков из виноградного спирта. Бренди. Арманьяк. Ракия. Граппа.

3.1. Основные требования к реферату

Распределение тем реферата между обучающимися и консультирование обучаемых по выполнению письменной работы осуществляется ведущим преподавателем. Тема реферата может быть выбрана обучающимся самостоятельно, но обязательно должна быть согласована с преподавателем.

Для подготовки реферата следует использовать научные статьи в периодической печати (журналы «Виноделие и виноградарство», «Доклады РАСХН», «Сельскохозяйственная биология» (РАСХН), «Доклады ТСХА», «Известия ТСХА», «Виноград и вино России»); научные публикации (монографии), а также материалы научно-методических конференций и круглых столов, которые в последнее время обычно публикуются в Интернете на сайтах высших учебных заведений, российских образовательных порталах.

Реферат должен включать:

- *титальный лист* с указанием названия вуза и факультета, кафедры и дисциплины, вида работы и названия темы, учебной группы и фамилии с инициалами обучающегося, а также места (города) и года написания;
- *лист с оглавлением* (планом) работы;
- *введение*;
- *основную часть*;
- *список литературы*;
- *приложения* (при необходимости).

По структуре, оформлению и объему реферат должен отвечать следующим требованиям:

во *введении* (1-2 стр.) – обосновать актуальность темы, сформировать цель работы и пути ее достижения, кратко осветить состояние научной разработки проблемы;

в *основной части* (8-9 стр.) – раскрыть содержание рассматриваемой темы (по отдельным вопросам (разделам, главам или параграфам). При этом рассуждения автора должны подкрепляться конкретными фактами, цифрами, документами (на каждый из них должны быть сделаны соответствующие сноски). Важно вычленять факторы, особенности, направления, характерные черты, содержание педагогического процесса. Каждый вопрос (раздел, глава или параграф) должны заканчиваться *выводом* (логическим итогом рассуждений, заключением);

в *списке литературы* – дать библиографическое описание литературы (перечислить использованные источники, в т.ч., адреса Internet-ресурсов. Список литературы должен содержать не менее 5 источников (монографии и научные статьи).

Учебная литература не учитывается. Обязательно должны быть включены все произведения, из которых приведены цитаты. Все литературные источники располагаются в алфавитном порядке. В случае использования работ одного автора следует помещать их в хронологической последовательности издания;

оформление реферата должно быть выполнено **рукописным способом** с одной стороны листа бумаги формата А4 с размером полей по 2 см (на одной странице должно быть 30 строчек). Все страницы должны быть пронумерованы (титuleльный лист не нумеруется, но считается). **Текст** должен быть **структурирован** по главам (разделам, параграфам), сопровождаться ссылками на литературные источники в соответствии с требованиями ГОСТа (Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления: ГОСТ Р 7.0.5-2008. URL: <http://protect.gost.ru/document.aspx?control=7&id=173511>).

объем реферата, в целом, не должен превышать 10-12 страниц машинописного текста.

Использование готовых рефератов из сети Интернет **запрещается**.

4. Вопросы для проведения промежуточной аттестации (зачета)

1. Определение коньяка и история создания коньяка.
2. Возникновение и развитие коньячного производства во Франции.
3. Классификация коньяков и предъявляемые к ним требования.
4. Ассортимент коньяка.
5. Сырье для производства коньяка. Определение пригодности сырья для дальнейшей промышленной переработки.
6. Подготовка к сбору винограда и определение сроков сбора винограда.
7. Технологическая схема производства коньячных виноматериалов
8. Требования, предъявляемые к коньячным виноматериалам.
9. Хранение виноматериалов и уход за ними.
10. Приемка виноматериала.
11. Перегонка виноматериала.
12. Выдержка коньячных спиртов.
13. Схемы выдержки коньячного спирта.
14. Приготовление купажа.
15. Обработка купажа.
16. Розлив коньяка.
17. Принципиальные схемы коньячных перегонных установок.
18. Современные коньячные дистиляционные установки периодического действия.
19. Дистиляционные установки непрерывного действия.
20. Технологическая характеристика дистиляционных коньячных установок.
21. Показатели дистиляции на различных перегонных аппаратах.
22. Технические требования к спирту-сырцу и коньячному спирту.
23. Марки коньяков, производимые в СНГ.
24. Пороки и дефекты коньяка, причины их появления.
25. Крепкие напитки из винограда, производимые в других странах.