

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

« 26 » 09 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине Б1.В.ДВ.02.02 «Плодово-ягодное виноделие»

на 2024-2025 учебный год

Направление

35.04.05 «Садоводство»

Профиль

«Технология производства продукции плодового и виноградарства»

Квалификация

магистр

Форма обучения

очная

ГОД НАБОРА 2023

Работодатель:

Директор ООО «Чотерхауз»
М.А. Яковлева

Разработчик, доцент

 Е.Ф. Гинда

«25» 09 2024 г.

Тирасполь 2024 г.

Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине

1. В результате изучения дисциплины Плодово-ягодное виноделие у обучающихся должна быть сформирована следующая компетенция:

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	Сырье, используемое в плодово-ягодном виноделии Технологическая характеристика плодово-ягодного сырья, используемого в виноделии Условия для спиртового брожения Производство плодово-ягодных вин Спиртные плодовые напитки России и зарубежных стран. Производство кальвадоса во Франции	ПК-3	1. Практические работы (по 5,2 баллов - защита) x 10 шт.– 52,0 балла. 2. Посещение лекций (с проверкой качества записи лекционного материала) (по 3 балла) – 11 пар – 33 балла. 3. Посещение практических занятий (с проверкой качества записи материала) (по 1,5 балла) – 10 шт. – 15 баллов. Всего 100 баллов.
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК-3	Для допуска к экзамену обучающийся должен набрать 70 и более баллов от 100 максимально возможных. Обучающиеся, набравшие 69 и менее баллов от максимально возможных, не допускаются к сдаче экзамена. В этом случае обучающийся готовит и

		защищает реферат .
--	--	---------------------------

3. Тематика рефератов

1. Технологическая характеристика плодового и ягодного сырья, используемого в виноделии.
2. Требования к сырью условия для спиртового брожения для плодово-ягодного виноделия.
3. Предварительная обработка целых плодов, ягод и мезги. Извлечение и сбраживание соков.
4. Приготовление столовых сухих белых, столовых полусухих и полусладких плодово-ягодных вин.
5. Приготовление крепленых, игристых и ароматизированных плодово-ягодных вин.
6. Приготовление вин из ягодных культур (земляничное, малиновое, крыжовниковое, смородиновое, рябиновое).
7. Приготовление вин из плодовых культур (вишневое, сливовое, яблочное) и из дикорастущих ягод.

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», «Садоводство 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:

- *титульный 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, коротко 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 (титульный лист не нумеруется, но считается). Текст должен быть **структурирован** по главам (разделам, параграфам), сопровождаться ссылками на литературные источники в соответствии с требованиями ГОСТа.

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

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

4. Перечень вопросов для промежуточной аттестации (экзамена)

1. Химический состав плодов и ягод, используемых в плодово-ягодном виноделии.
2. Технологическая характеристика плодового сырья, используемого в виноделии.
3. Технологическая характеристика ягодного сырья, используемого в виноделии.
4. Производство плодово-ягодных вин. Общие положения.
5. Требования к сырью для плодово-ягодного виноделия.
6. Условия для спиртового брожения.
7. Предварительная обработка целых плодов и ягод.
8. Предварительная обработка мезги.
9. Извлечение и сбраживание соков.
10. Приготовление столовых сухих белых плодово-ягодных вин.
11. Приготовление столовых полусухих и полусладких плодово-ягодных вин.
12. Приготовление крепленых, игристых и ароматизированных плодово-ягодных вин.
13. Расчеты по виноделию и оценка качества вина.
14. Приготовление вин из ягодных культур (земляничное, малиновое, крыжовниковое, смородиновое, рябиновое).
15. Приготовление вин из плодовых культур (вишневое, сливовое, яблочное).
16. Приготовление вина из дикорастущих ягод.
17. Производство кальвадоса во Франции.