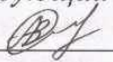


Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Кафедра садоводства, защиты растений и экологии

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 О.В. Антюхова пр. №2
«30» 09 2021 г.

Фонд оценочных средств

по дисциплине «Специальное виноделие»

Направление подготовки 4.35.04.05 «Садоводство»

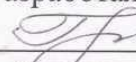
Программа магистратуры «Технология производства продукции плодового
и виноградарства»

Квалификация – магистр

Форма обучения – очная

Год набора – 2020

Разработал: доцент

 Е.Ф. Гинда
«30» 09 2021 г.

Тирасполь, 2021

1. Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине

В результате изучения дисциплины Специальное виноделие у обучающихся должна быть сформирована следующая компетенция:

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
<i>Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения</i>		
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	Введение. Специальные приемы, используемые при получении различных типов вин. Основные процессы	ПК-3	1. Практические работы (по 3,7 баллов - защита) x 14 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 1,07 балла) – 14 шт. – 15 баллов. Всего 100 баллов.
	Технология белых, красных, розовых сухих вин и вин с остаточным сахаром		
	Технология приготовления специальных десертных вин		
	Технология приготовления специальных крепких вин		
	Технология ароматизированных вин		
	Технология вин, насыщенных диоксидом углерода		
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. Роль химических и биохимических процессов в формирование органолептических качеств вин.
2. Технология производства кахетинских и имеретинских вин в Грузии.
3. Биологические вина. Особенности технологии и законодательство, регламентирующее их производство.
4. Особенности технологии специальных вин производимых в России и странах СНГ и Ближнего зарубежья. Кагор и малага.
5. Производство вермута в Италии. Классификация и особенности технологии.
6. Классификация испанского хереса. Характеристика и особенности технологии отдельных видов хереса.
7. Красные и розовые игристые вина России. Особенности их приготовления. Цимлянское игристое. Технология цимлянских игристых вин. Технология цимлянского игристого "Казачье".
8. Характеристика различных видов пряно-ароматического сырья, используемого для приготовления ароматизированных вин.
9. Особенности производства игристых вин в различных странах. Игристые вина Испании и Италии.
10. Газирование вина. Насыщение вина двуокисью углерода. Способы насыщения. Процессы, проходящие при насыщении вина CO_2 .

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 (титальный 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.Перечень вопросов для промежуточной аттестации (экзамен)

1. Подбор сортов винограда и его специальная обработка.
2. Специальные технологические приемы.
3. Основные процессы, протекающие при производстве вин различного типа.
4. Технология белых столовых вин.
5. Технология красных и розовых столовых вин.
6. Технология столовых вин с остаточным сахаром.
7. Технология кахетинских вин.
8. Токайские вина стран СНГ.
9. Мускатные десертные вина.
10. Особенности приготовления вин типа Кагор.
11. Технология приготовления Малаги.
12. Особенности приготовления вина Херес.
13. Технология приготовления Портвейнов.
14. Технология приготовления Мадеры.
15. Технология приготовления вина Марсала.
16. Приготовление сухих натуральных виноматериалов для ароматизированных вин.
17. Приготовление настоев растительного сырья для ароматизированных вин.
18. Технология приготовления десертного ароматизированного вина «Букет Молдавии».
19. Выдержка виноматериалов для ароматизированных вин.
20. Производство шампанских виноматериалов.
21. Обработка шампанских виноматериалов и их купажирование.
22. Теоретические основы шампанизации.
23. Бутылочный способ шампанизации.
24. Резервуарно-непрерывный метод шампанизации.
25. Резервуарно-периодический метод шампанизации.
26. Приготовление резервуарного и экспедиционного ликеров.
27. Технология игристых вин.
28. Цимлянские игристые вина.
29. Технология приготовления Мускатного игристого вина.

30. Технология газированных и газированных жемчужных вин.