

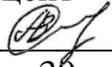
Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра садоводства, защиты растений и экологии

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой,
доцент

 О.В. Антюхова
« 30 » 09 2021 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«Переработка винограда»

Направления подготовки 35.04.05 «Садоводство»

Квалификация - **бакалавр**

Форма обучения – очная

Разработал:

доцент Е.Ф. Гинда



Тирасполь, 2021

1. Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине
Б1.О.31 «Переработка винограда»

Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине

1. В результате изучения дисциплины Переработка винограда у обучающихся должна быть сформирована следующая компетенция:

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения		
Не предусмотрено	ПК-6 Готов использовать методы хранения и переработки продукции садоводства	ИД-1 ПК-6 Определяет способы, режимы послеуборочной доработки продукции садоводства и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества. ИД-2 ПК-6 Определяет способы первичной переработки винограда

2. Программа оценивания контролируемой компетенции

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции (или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Классификация винодельческой продукции. Виноград – как сырье для производства вин. Раздел 2. Переработка винограда, обработка мезги и сусла. Раздел 3. Спиртовое брожение как технологический процесс виноделия. Технологическая характеристика винных дрожжей.	ПК-6	1. Практические работы (по 2,75 балла - защита) x 12 шт. = 33,0 балла. 2. Контрольные работы в виде тестирования (по 5,0 баллов) x 3 шт. = 15,0 баллов. 3. Посещение лекций (с проверкой качества записи лекционного материала) (по 2,0 балла) x 16 пар = 32 баллов. 4. Посещение ПЗ (с проверкой качества записи материала) (по 1,0 балла) x 20 пар = 20 баллов. <p align="center">Итого: 100 баллов</p>

	<p>Раздел 4. Выдержка виноматериалов, осветление и стабилизация вин.</p> <p>Раздел 5. Обеспечение кондиционности вин: купажирование, эгализация, ассамблирование, спиртование. Упаковывание и выдержка вин в бутылках.</p> <p>Раздел 6. Болезни и пороки вина: признаки заболеваний, изменения в винах при их заболевании. Предупредительные и лечебные меры. Оценка качества вин.</p>		
Промежуточная аттестация - экзамен	ПК-6	Вопросы к экзамену (тестовые задания)	

2. Структура оценочных средств текущей аттестации (модульных контрольных работ)

В качестве текущего контроля предусмотрены три модульные контрольные работы. Вопросы, выносимые на модульные контрольные работы, охватывают лекционный учебный материал. Модульные контрольные работы проводятся в виде тестирования, согласно банку тестовых заданий (приложение 1).

2.1. Критерии оценки уровня овладения обучающимися компетенциями на этапе текущей аттестации (модульные контрольные работы) с использованием тестовых заданий

Оценка	Характеристики ответа обучающегося
Отлично	91-100% правильных ответов
Хорошо	76-90%
Удовлетворительно	60-75%
Неудовлетворительно	Менее 60%

3. Структура оценочных средств промежуточной аттестации (экзамена)

В качестве выходного контроля предусмотрен экзамен. Вопросы, выносимые на экзамен, охватывают теоретический лекционный учебный материал. Экзамен проводится в виде тестирования, согласно банку тестовых заданий (приложение 1).

Обучающиеся, набравших по текущему контролю от максимально возможных: 60 и менее баллов - не допускаются к сдаче экзамена; 61-90 баллов - сдают экзамен; 91 и более баллов - экзамен получают без проведения опроса по результатам трех модульных контрольных работ по согласованию с обучающимся.

3.1. Критерии оценки уровня овладения обучающимися компетенциями на этапе промежуточной аттестации (экзамена) с использованием тестовых заданий

Оценка	Характеристики ответа обучающегося
Отлично	91-100% правильных ответов
Хорошо	76-90%
Удовлетворительно	60-75%
Неудовлетворительно	Менее 60%

Банк тестовых заданий для текущего контроля (модульных контрольных работ № 1 № 2 и № 3) и промежуточной аттестации (экзамена) для обучающихся профиля «Плодоовощеводство и виноградарство»

Тестовые задания к модульному контролю № 1 (6 семестр)

1. Мезга – это ...

- а) масса раздробленного винограда: кожица, мякоть, сок, семена
- б) второй промежуточный продукт в технологии получения вина
- в) третий промежуточный продукт в технологии получения вина
- г) масса раздробленного винограда: гребни, сок и семена

2. Мезга бывает:

- а) жидкая и не стекшая
- б) толстая и жидкая
- в) жирная (исходная) и стекшая (остающаяся после отделения сусла-самотека)
- г) толстая и растворимая

3. Виноградное сусло – это ...

- а) сок после отделения гребней и семян
- б) сок, получаемый при дроблении и прессовании винограда и мезги
- в) сок, получаемый только при дроблении винограда мезги
- г) сок, получаемый только при прессовании винограда мезги

4. Сколько дал сусла-самотека получают из 1 т винограда?

- а) 60-70
- б) 40-45
- в) 70-80
- г) 50-55

5. Сколько дал прессового сусла получают из 1 т винограда?

- а) 10-15
- б) 25-30
- в) 35-50
- г) 50-60

6. Объемная доля этилового спирта в вине составляет (% об.):

- а) 5-25
- б) 40-50
- в) 9-20
- г) 2-10

7. Суслу 2-го и 3-го давления направляют на производство, каких вин:

- а) ординарных
- б) десертных
- в) марочных
- г) специальных

8. Назовите этапы (стадии) жизненного цикла вина:

- а) рождение, старение и отмирание
- б) рождение, созревание, старение и отмирание
- в) старение и отмирание
- г) образование (рождение), формирование, созревание, старение и отмирание

9. По цвету вина делят на:

- а) бело-розовые, красно-розовые
- б) белые, розовые, красные и желтые
- в) розово-красные, бело-розовые
- г) красно-бурые, бело-желтые

10. Сорта вина готовят из:

- а) нескольких сортов и называют их по месту происхождения
- б) трех сортов и называют их по основному сорту
- в) одного сорта и называют их по сорту

г) одного сорта и называют их по месту происхождения

11. Какое количество остаточных сбраживаемых сахаров содержится в полусухих винах (г на 100 мл)?

- а) 1,0-2,5
- б) 2,8-4,5
- в) 5,0-10,0

г) 14,0-18,0

12. Марочные вина выдерживают в дубовых бочках в течение:

- а) от 5 месяцев до 10 лет
- б) от 0,5 года до 7 лет
- в) от 1,5 месяца до 1,5 года

г) от 1,5 года до 5 лет

13. Перечислите категории вина:

- а) красные, белые, розовые, желтые и газированные
- б) столовые, крепкие, десертные, игристые и газированные
- в) красные, белые, розовые, желтые и игристые

г) красные, белые, розовые, желтые и десертные

14. Спиртовое брожение превращает углеводы в:

- а) липиды
- б) протеины
- в) спирт

г) эфирные масла

15. Количество легкоусвояемых сахаров в сушеном винограде составляет (%):

- а) 65-75
- б) 25-50
- в) 80-90

г) 60-80

16. Сколько наименований пищевых и вкусовых продуктов получают из переработанного винограда?

- а) более 80
- б) менее 60
- в) более 60

г) более 90

17. К виноградным концентратам относится:

- а) бекмес, арропс, вакуум-сусло, криоконцентрат
- б) консервы, маринады, пеламуши, чурчхелы
- в) бекмес, арропс, пеламуши, чурчхелы
- г) вакуум-сусло, криоконцентрат, консервы, маринады

18. Какой продукт получают при переработке винограда без ферментации и добавления спирта?

- а) пеламуши
- б) соки
- в) бекмес
- г) консервы

19. Назовите вторичные продукты, получаемые из отходов переработки винограда:

- а) столовые, десертные, ароматизированные вина
- б) виноградное масло, винную кислоту, энокраситель, кормовой жмых, кормовую муку, виноградный спирт, дрожжевые добавки
- в) консервы, маринады, мармелад, пеламуши

г) виноградный сок, виноградный пат

20. Глюкоацидометрический показатель – это отношение:

- а) сахаристости к мякоти
- б) титруемой кислотности к сахаристости
- в) сахаристости к титруемой кислотности
- г) мякоти к соку

21. В какой части виноградной грозди содержится наибольшее количество сахаров?

- а) в кожице
- б) в мякоти с соком

в) в гребнях

г) в семенах

22. Показатель строения грозди – это отношение:

а) веса гребней в грозди к весу ягод

б) веса ягод к весу гребней в грозди

в) веса мякоти к соку

г) веса ягод к весу семян

23. В каких частях виноградной грозди содержится фенольные соединения?

а) в семенах, гребнях и кожице

б) в кожице, семенах и мякоти

в) в кожице, соке и семенах

г) в мякоти, соке и семенах

24. В каких частях виноградной грозди содержатся эфирные масла и восковые вещества?

а) в мякоти

б) в кожице

в) в соке

г) в гребнях

25. Терруарный продукт – это продукт, выполненный из сырья, выращенного:

а) в определенной местности и в контролируемых условиях

б) сорта

в) в разных почвенно-климатических условиях

г) в определенной местности

26. Перечислите экологические факторы, определяющие качество винограда:

а) климат, влажность, солнечный свет, ветер, град, почвенные условия, тепловой и водный режимы почвы, химический состав и тип почвы, рельеф, высота над уровнем моря

б) климат, влажность, солнечный свет, ветер

в) град, почвенные условия, тепловой и водный режимы почвы

г) химический состав и тип почвы, рельеф, высота над уровнем моря

27. Слой винограда при бестарной перевозке составляет:

а) не менее 40 см

б) не более 90 см

в) не более 60 см

г) не менее 90 см

28. Для определения концентрации сахара используют:

а) титрометр

б) рефрактометр

в) вакуум-насос

г) пробоотборник

29. На качество вина неблагоприятно влияют гребни винограда, пораженные:

а) ботритис цинереа и милдью

б) филлоксерой

в) ботритис цинереа

г) грибными болезнями и серой гнилью

30. Скорость поглощения кислорода аэрированным сусликом составляет в течение часа (мл/л):

а) 6-7

б) 2-3

в) 10-12

г) 3-4

31. Применение ферментных препаратов:

а) увеличивают выход сусли

б) увеличивают осветление сусли

в) увеличивают выход и ускоряют осветление сусли, улучшают фильтрацию вина

г) улучшают фильтрацию вина

32. Настаивание сусли на мезге при невысокой температуре способствует обогащению:

а) ароматическими веществами

- б) плесневыми грибами
- в) окислительными ферментами
- г) окислительными продуктами

33. Для обогащения виноматериала красящими веществами мезгу подогревают до (град.С):

- а) 100
- б) 40
- в) 70
- г) 50

34. Мезга до или после подбраживания спиртуется до (% об.):

- а) 20-30
- б) 10-12
- в) 5-9
- г) 1-4

35. Общий выход неосветленного сусла при переработке 1 т винограда составляет, ... дал:

- а) 120-150
- б) 90-100
- в) 30-45
- г) 70-80

Тестовые задания к модульному контролю № 1 по переработке винограда (7 семестр)

1. Прессование считается законченным при влажности выжимки (%):

- а) 55-56
- б) 40-50
- в) 25-35
- г) 70-80

2. Количество гущевых отходов после отстаивания сусла, полученное по схеме СППД составляет (%):

- а) 10-25
- б) 40-50
- в) 5-7
- г) 25-50

3. Оптимальной степенью осветления сусла перед брожением по содержанию взвесей считается:

- а) 10-30 г/т
- б) 10-30 г/л
- в) 40-50 г/л
- г) 40-50 г/т

4. При обработке мезги теплом ее сульфитируют из расчета (мг/кг):

- а) 100-200 мг/кг
- б) 300-400 мг/кг
- в) 20-50
- г) 50-75

5. При какой температуре обработки мезги в получаемых столовых винах возникают не свойственные им тона уваренности и десертности:

- а) 60 град.С
- б) 25 град.С
- в) 50 град.С
- г) 80 град.С

6. Сбраживание проходит на природных дрожжах в анаэробных условиях при брожение:

- а) на мезге с погруженной «шапкой»
- б) целых гроздей винограда
- в) на мезге с плавающей «шапкой»
- г) на мезге с плавающей и погруженной «шапкой»

7. Проницаемость цитоплазматических мембран дрожжевых клеток сильно возрастает с повышением:

- а) температуры
- б) скорости брожения

в) спирта

г) энергии брожения

8. Под действием какого фермента 3-фосфоглицериновая кислота превращается в 2-фосфоглицериновую кислоту?:

а) изомеразы

б) альдозазы

в) триозофосфатизомеразы

г) фосфоглицеромутаза

9. Под действием какого фермента происходит дегидратация 2-фосфоглицериновой кислоты с образованием фосфоэнолпировиноградной кислоты?

а) энолазы

б) фосфоглицеромутаза

в) триозофосфатдегидрогеназа

г) изомеразы

10. Щавелевоуксусная кислота, конденсируясь с новой молекулой ацетил-КоА образует ... кислоту:

а) яблочную

б) янтарную

в) лимонную

г) фумаровую

11. Наименьшее количество летучих кислот образуется при температуре (град.С):

а) до 5

б) 15-20

в) более 35

г) до 35

12. Общая сернистая кислота – это:

а) отношение свободной кислоты к связанной

б) количество связанной сернистой кислотой

в) количество свободной сернистой кислотой

г) сумма свободной и связанной сернистой кислотой

13. Наименьшее количество азотистых веществ образуется при температуре брожения (град.С):

а) 15-20

б) 5-10

в) 25-30

г) 50-60

14. Размножение дрожжей задерживается при содержании фенольных соединений в сусле (г/л):

а) 1-4

б) менее 5

в) более 5

г) 1-3

15. В дрожжевой разводке концентрация дрожжевых клеток в стадии бурного брожения среды находится в пределах (млн./мл):

а) 200-300

б) 100-150

в) 25-50

г) 76-90

16. Сколько танина отдает в вино бочка вместимостью 2,25 дал в течении года?

а) 0-50 мг/дм³

б) 50-200 мг/дм³

в) 100-250 мг/дм³

г) 250-300 мг/дм³

17. Из каких емкостей происходит наименьшее испарение вина?

а) деревянных

б) металлических

в) железобетонных

г) пластиковых

18. Какова оптимальная температура (0С) для созревания белых столовых и десертных вин?

- а) 17-20
- б) 13-15
- в) 10-12
- г) 0-5

19. В начале выдержки белые столовые виноматериалы сульфитируют из расчета (мг/дм3)

- а) 25
- б) 45
- в) 80
- г) 30

20. В старых бочках часть капилляров закупоривается:

- а) экстрактивными веществами
- б) спиртами
- в) взвешенными частицами мути
- г) семенами

21. За счет чего объем виноматериала уменьшается, а экстракта – увеличивается?

- а) накопления воды и спирта
- б) испарения дрожжевых осадков
- в) испарения воды и спирта
- г) накопления взвешенных частиц мути

22. Потребность виноматериала в кислороде за весь период созревания зависит от его:

- а) типа
- б) количества
- в) цвета
- г) объема

23. От состава виноматериалов, концентрации растворенного кислорода зависит от скорости:

- а) потребления спирта
- б) потребления кислорода
- в) снижения спирта
- г) снижения кислорода

24. Большая часть кислорода расходуется на окисление:

- а) азотистых веществ
- б) органических кислот
- в) фенольных веществ и диоксида серы
- г) альдегидов и спиртов

25. Доступ кислорода воздуха исключают или максимально ограничивают при выдержке каких вин?:

- а) столовых
- б) десертных
- в) крепленных
- г) специальных

26. Окисление танидов приводит к уменьшению терпкости и смягчению ... вина

- а) цвета
- б) вкуса
- в) букета
- г) аромата

27. Что придает вину тона мадеризации?

- а) органические кислоты
- б) спирты
- в) фенольные вещества
- г) альдегиды

28. Разлаженность и грубость вкуса вина придают:

- а) фенольные вещества
- б) соли аммиака
- в) спирты
- г) альдегиды

29. Альдегиды взаимодействуют со спиртами и образуют::

- а) липиды
- б) протеины
- в) ацетали
- г) эфирные масла

30. При какой температуре (0С) проводят доливку столовых виноматериалов один раз в неделю?

- а) 10 -12
- б) 0-5
- в) 15-20
- г) 25-27

31. Вторую переливку вина проводят в ... месяце:

- а) ноябре-декабре
- б) декабре-январе
- в) феврале-марте
- г) январе

32. Аромат и вкус вина после открытых переливок несколько ухудшаются вследствие улетучивания части:

- а) ароматических веществ
- б) спиртов
- в) фенольных веществ
- г) летучих кислот

33. Окислительно-восстановительные процессы при переливках регулируют ... виноматериалов:

- а) повышением крепости
- б) окислением
- в) сульфитированием
- г) снижением крепости

34. От полноты выраживания и температуры окружающей среды зависит от ... дрожжей:

- а) оседания
- б) увеличения количества
- в) уменьшения количества
- г) улетучивания

35. Выделение углекислоты в вине приводит к:

- а) изменению цвета
- б) увеличению объема
- в) увеличению дрожжевых осадков
- г) сжатию объема

**Тестовые задания к модульному контролю № 2
по переработке винограда (7 семестр)**

1. Вину придает резкий вкус ... кислота:

- а) яблочная
- б) уксусная
- в) винная
- г) салициловая

2. Под действием молочнокислых бактерий рода Леуконосток избыток яблочной кислоты превращается в ... кислоту

- а) салициловую
- б) винную
- в) молочную
- г) уксусную

3. Молодое вино становится более мягким и гармоничным с переходом части яблочной кислоты в ... кислоту

- а) винную
- б) молочную
- в) муравьиную

г) уксусную

4. Если нужно прекратить процесс яблочно-молочного брожения, вино снимают с осадка и вводят не менее 75 мг/л ... кислоты

- а) уксусной
- б) сернистой
- в) винной
- г) молочной

5. При отсутствии низкотемпературных условий поддерживают содержание ... кислоты на уровне 25-30 мг/л

- а) свободной сернистой
- б) общей сернистой
- в) винной
- г) уксусной

6. Что уменьшает выпадение винного камня и ускоряет выделение диоксида углерода?

- а) повышение температуры
- б) снижение температуры
- в) повышение сернистой кислоты
- г) снижение сернистой кислоты

7. Оклеивка рыбным клеем, желатином, щадящая фильтрация повышает:

- а) количество виноматериала
- б) качество виноматериала
- в) чистоту вкуса и аромата
- г) чистоту виноматериала

8. Фильтрация – это способ ... вин:

- а) осаждения
- б) осветления
- в) адсорбции
- г) окрашивания

9. Для улучшения качества фильтрации при использовании фильтр-картона марки Т в вино добавляют:

- а) рыбий клей
- б) кремнезоль
- в) бентонит
- г) кизельгур (диатомит)

10. Отделение от вина мути с помощью центробежной силы - это ...

- а) фильтрация
- б) центрифугирование
- в) обработка холодом
- г) термообработка

11. Для удаления из вина труднорастворимых солей винной кислоты, вызывающих кристаллические помутнения используют ...

- а) обработку холодом
- б) термообработку
- в) фильтрацию
- г) центрифугирование

12. Пастеризация – это кратковременный нагрев вина при температуре ... 0С

- а) 25-30
- б) 35-50
- в) 55-70
- г) 90-100

13. Температура 45-55 0С ускоряет созревание каких специальных вин?

- а) мадеры и хереса
- б) марсалы
- в) десертных вин
- г) портвейна

14. К каким методам обработки относятся оклеивка вина органическими и минеральными веществами?

- а) химическим

- б) физическим
- в) физико-химическим
- г) биологическим

15. Для деметализации вина используют:

- а) диатомит
- б) ЖКС (желтая кровяная соль)
- в) бентонит
- г) рыбий клей

16. Спиртование является обязательной технологической операцией в производстве каких вин?

- а) белых столовых
- б) красных столовых
- в) шампанских
- г) крепленых

17. Сжатие объема, обусловленное взаимодействием между молекулами вина и спирта – это ...

- а) центрифугирование
- б) контракция
- в) фильтрация
- г) пастеризация

18. Какая кислота при яблочно-молочном брожении превращается в молочную с выделением диоксида углерода?

- а) уксусная
- б) яблочная
- в) салициловая
- г) муравьиная

19. В результате спонтанного развития бактерий в вине яблочно-молочное брожение проходит ... спиртового брожения

- а) после окончания
- б) в начале
- в) в середине
- г) до начала

20. Раствор какой кислоты готовят на вине перед внесением в обрабатываемый материал?

- а) уксусной
- б) салициловой
- в) лимонной
- г) муравьиной

21. Содержание летучих кислот в белых винах не старше одного года составляет не более ... г/л:

- а) 1,2
- б) 1,5
- в) 2,0
- г) 3,0

22. Перед розливом вина тщательно моют и контролируют на чистоту ...

- а) резервуары
- б) пол в помещении
- в) бутылки
- г) руки

23. Как направляют струю при розливе вина?

- а) на внешнюю поверхность стенок бутылки
- б) вертикально в бутылку
- в) на внутреннюю поверхность стенок бутылки
- г) горизонтально в бутылку

24. Предварительное вакумирование бутылок проводят при розливе вина для ... вина

- а) уменьшения аэрации
- б) увеличения аэрации
- в) увеличения объема
- г) уменьшения объема

25. Расстояние от верхнего края венчика бутылки до поверхности вина в бутылках, заполненных по уровню для бутылок вместимостью 0,7-0,76 л составляет ... мм

- а) 15-20
- б) 40-50
- в) 30-35
- г) 40-55

26. Что должна обеспечивать укупорка бутылок?

- а) надежную герметизацию
- б) вытекание вина из бутылки
- в) проникновение воздуха в бутылке
- г) уменьшение объема вина

27. Наилучшую герметичность укупорки бутылки обеспечивают... пробки

- а) полимерные
- б) металлические
- в) полимерные и металлические
- г) полномерные корковые

28. Корковые пробки перед использованием увлажняют в течение ... суток

- а) 3
- б) 5
- в) 7
- г) 9

29. Сколько суток проводят контрольную выдержку вина после его розлива в бутылки?

- а) 10-40
- б) 10-50
- в) 10-30
- г) 10-20

30. При какой температуре выдерживают красные столовые вина?

- а) 15-20
- б) 15-25
- в) 15-30
- г) 15-16