

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология и оборудование виноделия»

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Технология и оборудование виноделия» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология и оборудование виноделия» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Разработайте мероприятия по совершенствованию первичной переработка плодово-ягодного сырья в технологии производства столовых плодово-ягодных вин.	ОПК-2
2	Назвать факторы, определяющие качество винограда	ПК-4
3	Разработайте мероприятия по совершенствованию технологии ароматизированных плодово-ягодные вин.	ОПК-2
4	Дано: вишневый сброженно-спиртованный сок, содержащий спирта 18 % об., сахара 0,2 % (инвертного), титруемой кислотностью 6,0 г/дм ³ , спирт 96,5 % об., мед с содержанием сахара 80 %. Требуется приготовить медовое вино и определить расход меда (кг), виноматериала	ПК-8

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	(дал), спирта (дал)	
5	Рассчитать расход спирта-ректификата крепостью 96 % об. и свежего яблочного сока, чтобы приготовить 280 дал спиртованного сока крепостью 16 % об.	ПК-4
6	Проведите расчет спиртования бродящего сока.	ПК-4
7	Каким образом можно осуществить управление технологическими процессами брожения красного винограда на мезге и выявить объекты для улучшения данной технологии?	ПК-7
8	Как обеспечивают качество игристых плодово-ягодных вин в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка?	ПК-8
9	Разработайте мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства винограда и вина в различных экологических зонах.	ОПК-2
10	Предложите способы брожения виноградного сусла в условиях повышенного давления и методы выявления объектов для улучшения данной технологии.	ПК-7
11	Оцените современные достижения науки в технологии виноделия и предложите технологическую схему новых конкурентоспособных напитков, полученных способом брожения виноградного сусла на наполнителях.	ПК-18
12	Провести расчет требуемого количества спирта-ректификата крепостью 96,0 % об. для спиртования бродящего виноградного сусла объемом 700 дал с исходной сахаристостью 24,0 г/100 см ³ для получения виноматериала крепостью 20,0 % об. и сахаристостью 8,0 г/100 см ³ и момент спиртования по крепости и сахаристости	ПК-8
13	Какие используются емкости для брожения по белому способу?	ПК-11
14	Расчет расхода сырья и материалов при производстве виноградных десертных вин.	ПК-4
15	Сроки, оборудование для уборки урожая винограда и доставки на пункты переработки.	ПК-11

4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.