

Приложение 1 к РПД

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М.Джамбулатова»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА БРОДИЛЬНОЙ И
ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

Кафедра:	Кафедра технологии хранения, переработки и стандартизации с.-х. продуктов
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	заочная

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

Махачкала, 2026 г.

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по специальности: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность/профиль «Технология продуктов общественного питания», соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1041 от 17.08.2020г..

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

1.1. Общая трудоемкость дисциплины для студентов очной, заочной форм обучения составляет 4 зачетные единицы (144 академических часа).

Заочная форма обучения

Виды учебной работы	Всего часов	курс
		5
Общая трудоемкость: часы	144	144
зачетные единицы	4	4
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	22	22
Лекции	6	6
Практические занятия (ПЗ)	16	16
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	122	122
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	30	30
подготовка к текущему контролю	20	20
самостоятельное изучение тем	72	72
Промежуточная аттестация, зачет	зачет	зачет

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибальной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ПК- 2 Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях				
ИД-4ПК- 2 Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции				
Знания	Фрагментарные знания по технологическим свойствам и химическому составу сырья и полупродуктов виноделия;	Знает технологические свойства и химический состав сырья и полупродуктов виноделия с существенными ошибками.	Знает технологические свойства и химический состав сырья и полупродуктов виноделия с несущественными ошибками.	Знает технологические свойства и химический состав сырья и полупродуктов виноделия на высоком уровне.
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Умеет применять основные методы анализа, принятые в бродильных производствах для определения технологических качественных характеристик сырья, полупродуктов и готовой продукции бродильных производств; применять физико-химические и биохимические методы для исследования состава и оценки винной продукции.	Умеет применять основные методы анализа, принятые в бродильных производствах для определения технологических качественных характеристик сырья, полупродуктов и готовой продукции бродильных производств; применять физико-химические и биохимические методы для исследования состава и оценки винной продукции.	Умеет применять основные методы анализа, принятые в бродильных производствах для определения технологических качественных характеристик сырья, полупродуктов и готовой продукции бродильных производств; применять физико-химические и биохимические методы для исследования состава и оценки винной продукции.

Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией.	Владеет методами стандартных испытаний по определению физико-химических и органолептических свойств сырья и готовой продукции на низком уровне.	Владеет методами стандартных испытаний по определению физико-химических и органолептических свойств сырья и готовой продукции в достаточном объеме.	Владеет методами стандартных испытаний по определению физико-химических и органолептических свойств сырья и готовой продукции в полном объеме
ПК – 4 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов				
ИД-1ПК – 4 Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья				
Знания	Фрагментарные знания по основным понятиям и группам бродильных производств; научные основы бродильных производств; классификацию и основные показатели вин; стадии производства вин, нормативные технологические показатели каждой из стадий, факторы, влияющие на технологические процессы, протекающие на каждой стадии; аппаратно-технологическую схему виноделия; особенности технологии вин различных типов;	Знает основные понятия и группы бродильных производств; научные основы бродильных производств; классификацию и основные показатели вин; стадии производства вин, нормативные технологические показатели каждой из стадий, факторы, влияющие на технологические процессы, протекающие на каждой стадии; аппаратно-технологическую схему виноделия; особенности технологии вин различных типов; с существенными ошибками.	Знает основные понятия и группы бродильных производств; научные основы бродильных производств; классификацию и основные показатели вин; стадии производства вин, нормативные технологические показатели каждой из стадий, факторы, влияющие на технологические процессы, протекающие на каждой стадии; аппаратно-технологическую схему виноделия; особенности технологии вин различных типов; с несущественными ошибками.	Знает основные понятия и группы бродильных производств; научные основы бродильных производств; классификацию и основные показатели вин; стадии производства вин, нормативные технологические показатели каждой из стадий, факторы, влияющие на технологические процессы, протекающие на каждой стадии; аппаратно-технологическую схему виноделия; особенности технологии вин различных типов на высоком уровне.
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Умеет применять полученные знания для решения конкретных технологических задач; разбираться в особенностях технологии раз-	Умеет применять полученные знания для решения конкретных технологических задач; разбираться в особенностях технологии раз-	Умеет применять полученные знания для решения конкретных технологических задач; разбираться в особенностях

		личных типов вин, осуществлять выбор технологических решений при переработке различного сырья, обеспечивать необходимые параметры технологических процессов	личных типов вин, осуществлять выбор технологических решений при переработке различного сырья, обеспечивать необходимые параметры технологических процессов	технологии различных типов вин, осуществлять выбор технологических решений при переработке различного сырья, обеспечивать необходимые
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеет методами управления действующими технологическими процессами производства продуктов виноделия и безалкогольных продуктов из винограда и плодового сырья, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов; статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов виноделия на низком уровне.	Владеет методами управления действующими технологическими процессами производства продуктов виноделия и безалкогольных продуктов из винограда и плодового сырья, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов; статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов виноделия в достаточном объеме.	Владеет методами управления действующими технологическими процессами производства продуктов виноделия и безалкогольных продуктов из винограда и плодового сырья, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов; статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов виноделия в полном объеме.

**2. Оценочные средства (контрольно-измерительные материалы для оценивания),
необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,
характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины**

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разделы/Темы	Индекс контролируемой компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел I. Теоретические основы бродильных производств и виноделия	ПК-2; ПК-4	Тест по разделу 1.	Письменно
Тема 1. Введение. Состояние и перспективы развития бродильных производств и виноделия.	ПК-2; ПК-4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 2. Общая характеристика процесса брожения и виды брожения.	ПК-2; ПК-4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Раздел 2. Основное сырье бродильных производств и виноделия	ПК-2; ПК-4	Тест по разделу 2.	Письменно
Тема 3. Характеристика сырья бродильных производств и виноделия.	ПК-2; ПК-4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 4 Увологическая характеристика винограда.	ПК-2; ПК-4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Раздел 3. Переработка винограда, плодов и ягод. Современные технологии производства вин	ПК-2; ПК-4	Тесты по разделу 3.	Письменно
Тема 5. Общее первичное виноделие..	ПК-2; ПК-4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 6. Общее вторичное виноделие.	ПК-2; ПК-4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 7. Специальное виноделие.	ПК-2; ПК-4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 8. Вторичные продукты виноделия	ПК-2; ПК-4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 9. Плодово-ягодное виноделие	ПК-2; ПК-4	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Промежуточная аттестация	ПК-2; ПК-4	Вопросы для зачета /Тесты для промежуточной аттестации	Устный опрос /Письменно

2.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости.

Оценивание обучающегося на занятиях осуществляется в соответствии с локальным актом университета (положением), регламентирующим проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и организации учебного процесса.

2.1.1. Вопросы для контрольной работы

1. Общая характеристика сырья бродильных производств
2. Основные технологические и экономические понятия
3. Исследование качества плодово-ягодного сырья. Рекомендуемые нормы по физико-химическому составу плодов и ягод
4. Исследование качества винограда. Кондиции винограда при сборе.
5. Микроорганизмы, используемые в бродильных производствах
6. Способы культивирования микроорганизмов
7. Факторы, влияющие на рост и размножение микроорганизмов
8. Спиртовое брожение. Основные, вторичные и побочные продукты спиртового брожения.
9. Характеристика чистой культуры дрожжей
10. Характеристика ферментов и их свойства
11. Классификация ферментов
12. Механизм действия ферментов
13. Факторы, влияющие на ферментативную активность
14. Что изучает общее виноделие и специальное (частное) виноделие? Классификация отечественных вин по М. А. Ховренко и М. А. Герасимову.
15. Сорт винограда. Значение для вина экологических условий выращивания и агрономических приёмов его возделывания.
16. Специальная технология столовых белых сухих и розовых вин. Шампанское виноделие.
17. Специальная технология красных сухих вин.
18. Специальная технология виноматериалов-недобродов в производстве столовых полусладких вин.
19. Происхождение, ассортимент и технология различных десертных мускатных вин.
20. Происхождение, ассортимент и технология красных десертных вин различного типа.

2.1.2. Тесты для текущего контроля знаний студентов (с ключом ответов)

Раздел I. Теоретические основы бродильных производств и виноделия

1. Производство спирта основано на:
 - а) возгонке и конденсации газов при брожении
 - б) спиртовом брожении разного сырья при участии дрожжей
 - в) + процессе осахаривания углеводов зерновых культур
 - г) процессе микробиологического брожения сахара

2. Сульфитирование при технологии вина осуществляют с целью

- а) улучшения вкуса вина
- б) контролирования процессов ферментации мезги
- в) + сдерживания развития вредной микрофлоры
- г) ускорения выпадения осадка

3. Шаптализация при технологии вина осуществляется с целью:

- а) насыщения вина углекислым газом
- б) снижения содержания солей винной кислоты
- в) снижения кислотности вина
- г) + повышения содержания сахара в вине
- д) повышение содержания экстрактивных веществ

4. Для удаления из вина растворенных солей винной кислоты применяют:

- а) выдержку вина
- б) фильтрацию
- в) + охлаждение
- г) внесение ЖКС

5. Какие технологические операции выполняют при стабилизации вина?

- а) выдержка вина
- б) фильтрация
- в) + сульфитация вина
- г) + пастеризация
- д) + оклейка
- е) + внесение ЖКС
- ж) + выделение винного камня охлаждением

6. К сухим относятся вина, которые

- а) не содержат сернистого ангидрида
- б) содержат минимальное количество воды
- в) содержат минимальное количество органических кислот
- г) + не содержат сбраживаемые сахара

7. Марочными винами называются такие, которые получают: а)

- купажированием лучших виноматериалов
- б) из лучших сортов винограда
- г) + выдержкой от 1 до 3 лет.

8. Виноградные вина в зависимости от содержания сахара классифицируются:

- а) тихие и газированные
- б) сухие и десертные
- г) + сухие, полусухие, полусладкие, десертные и ликерные
- д) тихие, десертные, вермуты

9. Газированные вина получают в результате:

- а) искусственного насыщения вина углекислым газом
- б) вторичного брожения виноматериала
- в) + искусственного насыщения и вторичного брожения
- г) внесения газообразующих веществ

10. Игристые вина получают в результате:

- а) искусственного насыщения вина углекислым газомб) + вторичного брожения виноматериала
- в) искусственного насыщения и вторичного брожения
- г) внесения газообразующих веществ

11. Отличительные особенности производства вин по "красному"

Способу:

- а) сульфитирование сусла
- б) применение центробежных дробилок гребнеотделителей
- в) применение валковых дробилок гребнеотделителей
- г) фракционирование сусла
- д) + настаивание сусла на мезге

12. Отличительные особенности производства вин по "белому"

Способу:

- а) сульфитирование сусла
- б) применение центробежных дробилок гребнеотделителей
- в) + применение валковых дробилок гребнеотделителей
- г) фракционирование сусла

13. Для фракционирования виноградного сусла в виноделии применяют

- а) дробилки- гребнеотделители
- б)+стекат
- ели
- в)
- прессы
- г) термосбраживатели

14. Марочные коньяки изготавливают из коньячных спиртов со срокомвыдержки:

- а) +больше 6 летб) больше 4 лет
- в) больше 15 лет

15. Крепость марочных коньяков составляет:

- а) от 35 до 45 о.%
- б) от 42 до 50 о.%
- в) + от 40 до 57 о.%
- г) От 40 до 60 о.%

16. Солод - это:

- а) + пророщенное и особнным способом высушенное зерно злаковых
- б) культурб) зерно злаковых культур высушено до влажности 10%
- в) пророщено зерно злаковых культур
- г) пророщенное и высушенное зерно подсолнечника

17. Процесс затирания при приготовлении пива - это:

- а) смешивание продукта с водой и выдержка для того, чтобы в продукте

гидролизировались биополимеры

б) смешивание продукта с водой и выдержка для того, чтобы в продукте нерастворимый пектин перешел в растворимый

в) смешивание продукта с водой и выдержка для того, чтобы в продукте прошло высвобождение аминокислот

г) смешивание продукта с водой и выдержка для того, чтобы в продукте увеличилось количество фенольных соединений

18. Производство пива основано на:

а) возгонке и конденсации газов при брожении

б) спиртовом брожении разного сырья при участии дрожжей

в) + процессе осахаривания углеводов зерновых культур

г) + процессе микробиологического брожения сахара

19. Что лежит в основе биохимического способа получения спирта: а)

распад крахмала на спирт и углекислый газ

б) расщепление дрожжей на спирт и углекислый газ

в) сбраживание дрожжами биополимеров зерна, в результате чего образуются спирт и углекислый газ

г) + сбраживание сахара дрожжами, в результате чего сахар распадается на спирт и углекислый газ

20. Явление обратного осмоса используется в виноделии с целью: а)

снижения кислотности сусла

б) повышение содержания спирта в сусле

в) + повышения содержания сахара в сусле

г) снижения бактериальной обсемененности

21. Явление касса в вине обусловлено содержанием: а)

азотистых веществ

б) белковых веществ

в) механических взвесей

г) + катионов металлов

22. Для каких целей проводится длительная выдержка шампанского в бутылках:

а) насыщения вина продуктами автолиза дрожжевых клеток б)

получения связанных форм углекислого газа

в) снижения кислотности шампанского

г) снижение содержания фенольных веществ

23. Длительное выделение углекислого газа "игра шампанского" происходит вследствие наличия:

а) белков

б) сахаров

в) + связанных форм углекислого газа

г) органических кислот

24. Сусло "самотек" это:

а) фракция, получаемая в результате потерь при перекачке потехнолог

б) фракция, специально выделяемая под действием гравитационных сил

в) фракция, выделяемая с помощью прессования

г) фракция, получаемая настаиванием на мезге

25. Операция сульфитирования при производстве вин может проводиться внесением:

- а) метабисульфита калия
- б) бисульфита калия
- в) серной кислоты
- г) сульфата калия
- д) + сернистого ангидрида
- е) + кадифита

26. Операция сульфитирования при производстве вин проводится с целью: а) микробиологической стабилизации

- б) улучшения вкуса вина
- г) осветления сусла
- д) + снижения активности гидролитических ферментов на стадии ферментации

Раздел II. Основное сырье бродильных производств и виноделия

27. Процесс мадеризации проводят:

- а) при низких температурах без доступа воздуха
- б) при низких температурах с дозированным доступом воздуха
- в) при повышенной температуре без доступа воздуха
- г) + при повышенной температуре с дозированным доступом воздуха

28. ЧКД, применяемые в виноделии – это:

- а) очищенные от механических примесей дрожжи
- б) очищенные от химических примесей дрожжи
- в) + селективно отобранные штаммы дрожжей
- г) + дрожжи, обязательно применяемые для определенных вин

29. Пастеризация шампанских виноматериалов перед вторичным брожением проводится с целью:

- а) осветления виноматериалов
- б) + инактивации в виноматериале дрожжевых клеток
- в) снижения кислотности
- г) повышения растворимости сахарного сиропа

30. Горизонтальный ряд бочек при производстве хереса классическим способом называется:

- а) собретабла
- б) криадера
- в) солера

31. Исходный виноматериал, используемый для хересования при производстве

- а) собретабла
- б) криадера
- в) солера

32. Купажные вина – это:

- а) вина, полученные в результате смешивания готовых виноматериалов

- б) вина, полученные смешиванием различных сортов винограда в условиях винзавода
- в) вина, полученные смешиванием различных сортов винограда в полевых условиях при уборке

33. Получение спирта из браги достигается путём:

- а) перегонки и ректификации
- б) выпаривания
- в) отстаивания

34. В зависимости от плотности начального сусла различают сорта пива: а)

легкие и плотные

б) светлые и

темные жидкие и

плотные

г) сладкие и горькие

35. Оригинальный аромат пиву придают:

- а) хмель и дрожжи
- б) хмель и солод
- в) + хмель, солод, дрожжи
- г) + продукты, которые образуются в процессе брожения

36. Окончание паузы осахаривания определяют: а)

+ за йодной пробой

б) + по содержанию сахара

в) органолептически

г) по кислотности

Раздел III. Переработка винограда, плодов и ягод. Современные технологии производства вин

37. В сухих столовых винах:

а) виноградный сахар сбраживается полностью б)

виноградный сахар сбраживается неполностью

в) + сбраживается полностью виноградный сахар и сахар, который внесен в соответствии с рецептурой

г) сбраживается только сахар, который внесен в соответствии с рецептурой

38. По продолжительности выдержки и качеству вина подразделяются на: а)

тихие и шипучие

б) обычные, марочные, коллекционные

в) обычные, коллекционные

г) + выдержанные, молодые

39. Эгализация – это:

а) смешивание вин одного типа

б) насыщение вин

углекислотой

в) переливание вин

г) + изготовление виноматериалов

40. С какой целью используют солод при производстве пищевого спирта: а) для

- улучшения качества спирта
- б) для превращения крахмала в углеводы
- в) для превращения крахмала в солодовое молоко
- г) для превращения белков

41. Сепажные вина – это:

- а) вина, полученные в результате смешивания готовых виноматериалов
- б) вина, полученные смешиванием различных сортов винограда (мезги) в условиях винзавода
- в) + вина, полученные смешиванием различных сортов винограда в полевых условиях при уборке

42. Технологические требования к пивоваренному ячменю: а)

- повышенное содержание белка
- б) низкое содержание белка
- в) + высокая экстрактивность
- г) низкая энергия прорастания зерна
- д) высокий показатель пленчатости
- е) + высокая энергия прорастания

43. Выход объемных процентов этилового спирта с одного процента сахара при сбраживании виноградного сусла (об.%)?

- а) 0,2
- б) 0,4
- в) + 0,6
- г) 0,8

44. Минимальное содержание сахара в винограде, которое необходимо для получения натурального сухого вина (%):

- а) 12
- б) 14
- в) + 18
- г) 20
- д) 22

45. К головным примесям при ректификации спирта сырца относят:

- а) пропиловый спирт
- б) бутиловый спирт
- в) + метиловый спирт
- г) + уксусный альдегид

46. К хвостовым примесям при ректификации спирта сырца относят:

- а) + пропиловый спирт
- б) + бутиловый спирт
- в) метиловый спирт
- г) уксусный альдегид

47. Правило Дэлле используют в виноделии для определения:

- а) количества карбоната кальция при снижении кислотности вина
- б) + уровня стабильности вина при хранении
- в) + необходимого количества спирта при спиртовании
- г) количества сернистого ангидрида при сульфитировании сусла

48. Минимальное количество единиц стабильности необходимое для стабильности
а) 50
б) 60
в) 70
г) + 80
д) 90

49. Для понижения кислотности суслу применяют
а) купажиrowание
б) добавление сахара
в) внесение метабисульфита калия ($K_2S_2O_5$)
г) + внесение $CaCO_3$
д) $CaCl_2$
е) + микробиологическое кислотопонижение

50. Тиражная смесь при производстве шампанского состоит из:
а) спирта
б) спирта и сахара

в) дрожжевой разводки
г) + дрожжевой разводки и сахарного ликера

51. Возможный максимальный выход суслу из винограда
а) 200 Дал
б) 300 Дал
в) 400 Дал
г) 500 Дал
д) 600 Дал
е) + 700 Дал

52. Максимально допустимое содержание сернистого ангидрида в вине согласно требованиям ДСТУ
а) 350 мг/л
б) 300 мг/л
в) 250 мг/л
г) + 200 мг/л
д) 150 мг/л
е) 100 мг/л

53. Ремюаж это технологическая операция
а) смешивания виноматериалов
б) добавление ароматических добавок
в) + сведение осадка на пробку бутылки
г) охлаждение виноматериалов

54. Технологическая операция «дегоржаж», применяемая в виноделии это: а)
добавление сахара в суслу
в) перемешивание суслу
г) метод стабилизации виноматериала
д) + удаление осадка из бутылки при производстве шампанского

55. Незбраживаемый дрожжами сахар

- а) глюкоза
- б) фруктоза
- в) сахароза
- г) + арабиноза

56. Назовите оборудование, которое не используется при производстве красных вин

- а) валковые дробилки-гребнеотделители
- б) центробежные дробилки-гребнеотделители
- в) стекатели
- г) пресс
- д) экстрактор

57. Для повышения содержания сахара в сусле осуществляют: а) вымораживание

- б) нагревание
- в) фильтрацию
- г) + шапталлизацию
- д) добавление дрожжей

58. Единицы измерения продукции в виноделии

- а) литры
- б) тонны
- в) + декалитры

КЛЮЧИ к тестам **Ответы по разделу 1**

1 - В; 2 - В; 3 - Г; 4 - В; 5 - В, Г, Д, Е, Ж; 6 - Г; 7 - Г; 8 - Г; 9 - В; 10 - Б; 11 - Д; 12 - В; 13 - Б; 14 - Б; 15 - Г; 16 - Д; 17 - Е; 18 - А; 19 - Б; 20 - В; 21 - В; 22 - Б; 23 - Б; 24 - Б; 25 - Д; 26 - Д.

Ответы по разделу 2

27 - Ж; 28 - В, Г; 29 - А; 30 - А; 2 - В; 3 - Д. 31 - 1, 2, 3, 4, 5, 6. 32 - 1, 3, 4, 5, 6, 7. 33 - 1 - А; 2 - Б; 3 - В; 4 - Д; 5 - Б; 6 - Г; 7 - Д. 34 - 1 - Д; 2 - Е; 3 - Г; 4 - Б; 5 - Ж; 6 - Ж; 7 - Ж. 35 - 1 - Б; 2 - Б; 3 - В; 4 - В; 5 - В; 6 - Г; 7 - Д; 36 - 1, 2, 3, 4.

Ответы по разделу 3

37 - Г; 38 - Д; 39 - В, Д; 40 - В; 41 - В; 42 - В, Е; 43 - В; 44 - В; 45 - В, Г; 46 - А, Б; 47 - Б, В; 48 - Г; 49 - Г, Е; 50 - Г; 51 - Е; 52 - Г; 53 - В; 54 - Д; 55 - Г; 56 - Д; 57 - Г; 58 - В.

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: зачет

На промежуточной аттестации обучающийся оценивается зачтено. Результат обучения по дисциплине считается достигнутым при получении обучающимся оценки «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по каждому из контрольных мероприятий, относящихся к данному результату обучения.

2.2.1. Вопросы к зачету

1. Общая характеристика сырья бродильных производств.
2. Спиртовое брожение. Основные, вторичные и побочные продукты спиртового брожения.
3. Сорт винограда. Значение для вина экологических условий выращивания и агрономических приёмов его возделывания.
4. Основные технологические и экономические понятия.
5. Характеристика ферментов и их свойства.
6. Происхождение, ассортимент и технология красных десертных вин различного типа.
7. Исследование качества плодово-ягодного сырья. Рекомендуемые нормы по физико-химическому составу плодов и ягод.
8. Классификация ферментов.
9. Происхождение, ассортимент и технология различных десертных мускатных вин.
10. Исследование качества винограда. Кондиции винограда при сборе.
11. Механизм действия ферментов.
12. Специальная технология виноматериалов-недобродов в производстве столовых полусладких вин.
13. Микроорганизмы, используемые в бродильных производствах.
14. Факторы, влияющие на ферментативную активность.
15. Специальная технология красных сухих вин.
16. Характеристика чистой культуры дрожжей.
17. Специальная технология столовых белых сухих и розовых вин.
18. Происхождение и классическая технология вина «Мадейра». Сорта винограда, названия и технология отечественных вин типа Мадера.
19. Факторы, влияющие на рост и размножение микроорганизмов.
20. Что изучает общее виноделие и специальное (частное) виноделие? Классификация отечественных вин по М. А. Ховренко и М. А. Герасимову.
21. Происхождение и классификация вин типа Марсала. Современная технология отечественных вин этого типа.
22. Способы культивирования микроорганизмов.
23. Происхождение, классификация и технология вина типа Херес. Современная технология получения отечественного Хереса резервуарным способом.
24. Шампанское виноделие.
25. Микроорганизмы, используемые в бродильных производствах
26. Термическая обработка вин. Виды и назначение, техника и технология проведения обработки вин нагреванием.
27. Специальная технология красных сухих вин.
28. Классификация игристых вин. Теоретические основы шампанизации.
29. Доливка виноматериалов различных типов выдержки. Явления усушки, изменение объёмов виноматериалов по другим причинам. Техника и технология доливки. Переливка виноматериалов при выдержке. Назначение и виды переливок. Техника выполнения.
30. Технология и аппаратура производства игристых вин резервуарным способом.
31. Происхождение, ассортимент, кондиции и технология различных типов мускатных игристых вин.
32. Обеспечение кондиций вина по химическому составу и качеству. Эгализация, ассамбляж и купажирование, как средство получения высококачественных вин. Приведите конкретные примеры.
33. Виды и характеристика помутнений вин. Обратимые коллоидные помутнения, окислительные, металлокассовые помутнения.
34. Различные способы фильтрации вин в зависимости от причин помутнений. Виды

фильтров, их техническая характеристика и виды фильтрующих материалов.

35. Классическая технология шампанского.
36. Обработка вина органическими веществами. Механизм выделения из вина белков. Явление переоклейки, роль при этом танина. Другие виды обработки на органической основе.
37. Технология хранения и обработки виноматериалов для крепких типажных вин. Правила их купаживания, корректировки кондиций и типизации.
38. Классификация алкогольных напитков в плодово-ягодном виноделии. Технологические особенности процессов переработки плодов и ягод для сидров и вин.
39. Технологические особенности переработки плодов и ягод в виноделии. Технология приготовления яблочного сидра.
40. Общая характеристика сырья бродильных производств.
41. Спиртовое брожение. Основные, вторичные и побочные продукты спиртового брожения.
42. Классификация коньяков. Технологические принципы коньячного производства, аппаратурно-технологическая схема.
43. Характеристика ферментов и их свойства
44. Основные технологические и экономические понятия
45. Технология производства отечественных коньяков различных типов.
46. Исследование качества плодово-ягодного сырья. Рекомендуемые нормы по физико-химическому составу плодов и ягод.
47. Происхождение, ассортимент и технология различных десертных мускатных вин.
48. Исследование качества винограда. Кондиции винограда при сборе.
49. Оборудование по термической обработке мезги, сусла и виноматериалов: действие, назначение.
50. Микроорганизмы, используемые в бродильных производствах.
51. Факторы, влияющие на ферментативную активность.
52. Происхождение, классификация и общая технология Вермута. Требования к готовой продукции.
53. Характеристика чистой культуры дрожжей.
54. Специальная технология столовых белых сухих и розовых вин.
55. Технология хранения и обработки виноматериалов для крепких вин. Правила их купаживания, корректировки кондиций и типизации.
56. Факторы, влияющие на рост и размножение микроорганизмов.
57. Общее виноделие и специальное (частное) виноделие. Классификация отечественных вин по М. А. Ховренко и М. А. Герасимову.
58. Происхождение и классификация вин типа Марсала. Современная технология отечественных вин этого типа.
59. Термическая обработка вин. Виды и назначение, техника и технология проведения обработки вин нагреванием.
60. Специальная технология красных сухих вин.
61. Вода. Основные показатели качества воды производственного назначения: жесткость, щелочность, окисляемость, сухой остаток, биологические показатели (коли-титр, коли-индекс).
62. Характеристика природных вод. Примеси.
63. Способы подготовки воды технологического назначения (коагуляция коллоидных примесей, устранение и снижение карбонатной жесткости воды реагентными методами, умягчение воды методами ионообмена, электродиализный способ, магнитная обработка воды, обеззараживание воды).
64. Динамика созревания винограда.
65. Механический состав грозди винограда.

66. Химический состав винограда.
67. Классификация сортов винограда.
68. Принципы подбора сорта винограда и направления их использования.
69. Приемка винограда. Технологические схемы переработки винограда.
70. Получение мезги и сусла. Выход сусла.
71. Обработка мезги. Обработка сусла.
72. Сульфитация. Брожение сусла и мезги.
73. Формирование виноматериалов.
74. Хранение необработанных виноматериалов. Болезни, пороки, недостатки виноматериалов. Обеспечение кондиционности вин/виноматериалов (купажирование, спиртование, подкисление). Обработка виноматериалов.
75. Выдержка обработанных виноматериалов. Розлив и транспортирование обработанных виноматериалов и вин.

2.2.3. Тесты для промежуточной аттестации (с ключом ответов)

1. Производство спирта основано на:
 - а) возгонке и конденсации газов при брожении
 - б) спиртовом брожении разного сырья при участии дрожжей
 - в) + процессе осахаривания углеводов зерновых культур
 - г) процессе микробиологического брожения сахара

2. Сульфитирование при технологии вина осуществляют с целью
 - а) улучшения вкуса вина
 - б) контролирования процессов ферментации мезги
 - в) + сдерживания развития вредной микрофлоры
 - г) ускорения выпадения осадка

3. Шапталлизация при технологии вина осуществляется с целью:
 - а) насыщения вина углекислым газом
 - б) снижения содержания солей винной кислоты
 - в) снижения кислотности вина
 - г) + повышения содержания сахара в вине
 - д) повышение содержания экстрактивных веществ

4. Для удаления из вина растворенных солей винной кислоты применяют:
 - а) выдержку вина
 - б) фильтрацию
 - в) + охлаждение
 - г) внесение ЖКС

5. Какие технологические операции выполняют при стабилизации вина?
 - а) выдержка вина
 - б) фильтрация
 - в) + сульфитация вина
 - г) + пастеризация
 - д) + оклейка
 - е) + внесение ЖКС
 - ж) + выделение винного камня охлаждением

6. К сухим относятся вина, которые
- а) не содержат сернистого ангидрида
 - б) содержат минимальное количество воды
 - в) содержат минимальное количество органических кислот
 - г) + не содержат сбраживаемые сахара

7. Марочными винами называются такие, которые получают: а)
- купажированием лучших виноматериалов
 - б) из лучших сортов винограда
 - г) + выдержкой от 1 до 3 лет.

8. Виноградные вина в зависимости от содержания сахара классифицируются:
- а) тихие и газированные
 - б) сухие и десертные
 - г) + сухие, полусухие, полусладкие, десертные и ликерные
 - д) тихие, десертные, вермуты

9. Газированные вина получают в результате:
- а) искусственного насыщения вина углекислым газом б)
 - вторичного брожения виноматериала
 - в) + искусственного насыщения и вторичного брожения
 - г) внесения газообразующих веществ

10. Игристые вина получают в результате:
- а) искусственного насыщения вина углекислым газом
 - б) + вторичного брожения виноматериала
 - в) искусственного насыщения и вторичного брожения
 - г) внесения газообразующих веществ

11. Отличительные особенности производства вин по "красному" Способу:
- а) сульфитирование сусла
 - б) применение центробежных дробилок гребнеотделителей
 - в) применение валковых дробилок гребнеотделителей
 - г) фракционирование сусла
 - д) + настаивание сусла на мезге

12. Отличительные особенности производства вин по "белому" Способу:
- а) сульфитирование сусла
 - б) применение центробежных дробилок гребнеотделителей
 - в) + применение валковых дробилок гребнеотделителей
 - г) фракционирование сусла

13. Для фракционирования виноградного сусла в виноделии применяют
- а) дробилки- гребнеотделители
 - б) + стекатели
 - в) прессы
 - г) термосбраживатели

14. Марочные коньяки изготавливают из коньячных спиртов со сроком

выдержки:

- а) +больше 6 лет
- б) больше 4 лет
- в) больше 15 лет

15. Крепость марочных коньяков составляет:

- а) от 35 до 45 о.%
- б) от 42 до 50 о.%
- в) + от 40 до 57 о.%
- г) От 40 до 60 о.%

16. Солод - это:

- а) + пророщенное и особым способом высушенное зерно злаковых
- б) культурб) зерно злаковых культур высушено до влажности 10%
- в) пророщено зерно злаковых культур
- г) пророщенное и высушенное зерно подсолнечника

17. Процесс затиария при приготовлении пива - это:

- а) смешивание продукта с водой и выдержка для того, чтобы в продукте гидролизировались биополимеры
- б) смешивание продукта с водой и выдержка для того, чтобы в продукте нерастворимый пектин перешел в растворимый
- в) смешивание продукта с водой и выдержка для того, чтобы в продукте прошло высвобождение аминокислот
- г) смешивание продукта с водой и выдержка для того, чтобы в продукте увеличилось количество фенольных соединений

18. Производство пива основано на:

- а) возгонке и конденсации газов при брожении
- б) спиртовом брожении разного сырья при участии дрожжей
- в)+ процессе осахаривания углеводов зерновых культур
- г)+ процессе микробиологического брожения сахара

19. Что лежит в основе биохимического способа получения спирта: а)

- распад крахмала на спирт и углекислый газ
- б) расщепление дрожжей на спирт и углекислый газ
- в) сбраживание дрожжами биополимеров зерна, в результате чего образуются спирт и углекислый газ
- г) + сбраживание сахара дрожжами, в результате чего сахар распадается на спирт и углекислый газ

20. Явление обратного осмоса используется в виноделии с целью: а)

- снижения кислотности сусла
- б) повышение содержания спирта в сусле
- в) + повышения содержания сахара в сусле
- г) снижения бактериальной обсемененности

21. Явление касса в вине обусловлено содержанием: а)

- азотистых веществ
- б) белковых веществ
- в) механических взвесей

г) + катионов металлов

22. Для каких целей проводится длительная выдержка шампанского в бутылках:

- а) насыщения вина продуктами автолиза дрожжевых клеток
- б) получения связанных форм углекислого газа
- в) снижения кислотности шампанского
- г) снижение содержания фенольных веществ

23. Длительное выделение углекислого газа "игра шампанского" происходит вследствие наличия:

- а) белков
- б) сахаров
- в) + связанных форм углекислого газа
- г) органических кислот

24. Сусло "самотек" это:

- а) фракция, получаемая в результате потерь при перекачке потехнолог
- б) фракция, специально выделяемая под действием гравитационных сил
- в) фракция, выделяемая с помощью прессования
- г) фракция, получаемая настаиванием на мезге

25. Операция сульфитирования при производстве вин может проводиться внесением:

- а) метабисульфита калия
- б) бисульфита калия
- в) серной кислоты
- г) сульфата калия
- д) + сернистого ангидрида
- е) + кадифита

26. Операция сульфитирования при производстве вин проводится с целью: а)

- а) микробиологической стабилизации
- б) улучшения вкуса вина
- г) осветления сула
- д) + снижения активности гидролитических ферментов на стадии ферментации

27. Процесс мадеризации проводят:

- а) при низких температурах без доступа воздуха
- б) при низких температурах с дозированным доступом воздуха
- в) при повышенной температуре без доступа воздуха
- г) + при повышенной температуре с дозированным доступом воздуха

28. ЧКД, применяемые в виноделии – это:

- а) очищенные от механических примесей дрожжи
- б) очищенные от химических примесей дрожжи
- в) + селективно отобранные штаммы дрожжей
- г) + дрожжи, обязательно применяемые для определенных вин

29. Пастеризация шампанских виноматериалов перед вторичным брожением проводится с целью:

- а) осветления виноматериалов
- б) + инактивации в виноматериале дрожжевых клеток
- в) снижения кислотности
- г) повышения растворимости сахарного сиропа

30. Горизонтальный ряд бочек при производстве хереса классическим способом называется:

- а) собретабла
- б) криадера
- в) солера

31. Исходный виноматериал, используемый для хересования при производстве

- а) собретабла
- б) криадера
- в) солера

32. Купажные вина – это:

- а) вина, полученные в результате смешивания готовых виноматериалов
- б) вина, полученные смешиванием различных сортов винограда в условиях винзавода
- в) вина, полученные смешиванием различных сортов винограда в полевых условиях при уборке

33. Получение спирта из браги достигается путём:

- а) перегонки и ректификации
- б) выпаривания
- в) отстаивания

34. В зависимости от плотности начального сусла различают сорта пива: а)

- а) легкие и плотные
- б) светлые и темные
- в) жидкие и плотные
- г) сладкие и горькие

35. Оригинальный аромат пиву придают:

- а) хмель и дрожжи
- б) хмель и солод
- в) + хмель, солод, дрожжи
- г) + продукты, которые образуются в процессе брожения

36. Окончание паузы осахаривания определяют: а)

- а) за йодной пробой
- б) по содержанию сахара
- в) органолептически
- г) по кислотности

37. В сухих столовых винах:

- а) виноградный сахар сбраживается полностью
- б) виноградный сахар сбраживается неполностью
- в) + сбраживается полностью виноградный сахар и сахар, который внесен в соответствии с рецептурой
- г) сбраживается только сахар, который внесен в соответствии с рецептурой

38. По продолжительности выдержки и качеству вина подразделяются на: а) тихие и шипучие
б) ординарные, марочные, коллекционные
в) ординарные, коллекционные
г) + выдержанные, молодые

39. Эгализация – это:
а) смешивание вин одного типа
б) насыщение вин углекислотой
в) переливание вин
г) + изготовление виноматериалов

40. С какой целью используют солод при производстве пищевого спирта: а) для улучшения качества спирта
б) для превращения крахмала в углеводы
в) для превращения крахмала в солодовое молоко
г) для превращения белков

41. Сепажные вина – это:
а) вина, полученные в результате смешивания готовых виноматериалов
б) вина, полученные смешиванием различных сортов винограда (мезги) в условиях винзавода
в) + вина, полученные смешиванием различных сортов винограда в полевых условиях при уборке

42. Технологические требования к пивоваренному ячменю: а) повышенное содержание белка
б) низкое содержание белка
в) + высокая экстрактивность
г) низкая энергия прорастания зерна
д) высокий показатель пленчатости
е) + высокая энергия прорастания

43. Выход объемных процентов этилового спирта с одного процента сахара при сбраживании виноградного сусла (об.%)?
а) 0,2
б) 0,4
в) + 0,6
г) 0,8

44. Минимальное содержание сахара в винограде, которое необходимо для получения натурального сухого вина (%):
а) 12
б) 14
в) + 18
г) 20
д) 22

45. К головным примесям при ректификации спирта сырца относят: а) пропиловый спирт

- б) бутиловый спирт
- в) + метиловый спирт
- г) + уксусный альдегид

46. К хвостовым примесям при ректификации спирта сырца относят: а)

- +пропиловый спирт
- б) + бутиловый спирт
- в) метиловый спирт
- г) уксусный альдегид

47. Правило Дэлле используют в виноделии для определения:

- а) количества карбоната кальция при снижении кислотности вина
- б) + уровня стабильности вина при хранении
- в) + необходимого количества спирта при спиртовании
- г) количества сернистого ангидрида при сульфитировании сусла

48. Минимальное количество единиц стабильности необходимое для стабильности

- а) 50
- б) 60
- в) 70
- г) + 80
- д) 90

49. Для понижения кислотности сусла применяют

- а) купажирование
- б) добавление сахара
- в) внесение метабисульфита калия ($K_2S_2O_5$)
- г) + внесение $CaCO_3$
- д) $CaCl_2$
- е) + микробиологическое кислотопонижение

50. Тиражная смесь при производстве шампанского состоит из: а) спирта

- б) спирта и сахара
- в) дрожжевой разводки
- г) + дрожжевой разводки и сахарного ликера

51. Возможный максимальный выход сусла из винограда

- а) 200 Дал
- б) 300 Дал
- в) 400 Дал
- г) 500 Дал
- д) 600 Дал
- е) + 700 Дал

52. Максимально допустимое содержание сернистого ангидрида в вине согласно требованиям ДСТУ

- а) 350 мг/л
- б) 300 мг/л
- в) 250 мг/л
- г) + 200 мг/л
- д) 150 мг/л

е) 100 мг/л

53. Ремюаж это технологическая операция

- а) смешивания виноматериалов
- б) добавление ароматических добавок
- в) + сведение осадка на пробку бутылки
- г) охлаждение виноматериалов

54. Технологическая операция «дегоржаж», применяемая в виноделии это:а)

добавление сахара в сусло

- в) перемешивание сусла
- г) метод стабилизации виноматериала
- д) + удаление осадка из бутылки при производстве шампанского

55. Незбраживаемый дрожжами сахар

- а) глюкоза
- б) фруктоза
- в) сахароза
- г) + арабиноза

56. Назовите оборудование, которое не используется при производстве красных вин

- а) валковые дробилки-гребнеотделители
- б) центробежные дробилки-гребнеотделители
- в) стекатели
- г) пресс
- д) экстрактор

57. Для повышения содержания сахара в сусле осуществляют:а)

вымораживание

- б) нагревание
- в) фильтрацию
- г) + шапталлизацию
- д) добавление дрожжей

58. Единицы измерения продукции в виноделии

- а) литры
- б) тонны
- в) + декалитры

КЛЮЧИ к тестам

1 - В; 2 - В; 3 - Г; 4 - В; 5 - В,Г,Д, Е,Ж; 6 - Г; 7 - Г; 8 - Г; 9 - В; 10 - Б; 11 - Д; 12 - В; 13 - Б; 14 - Б; 15 - Г; 16 - Д; 17 - Е; 18 - А; 19 - Б; 20 - В; 21 - В; 22 - Б; 23 - Б.; 24 - Б.; 25 - Д; 26 - Д.

27 - Ж; 28 - В,Г; 29 - А; 30 - А; 2-В; 3-Д. 31 - 1, 2, 3, 4, 5, 6. 32 - 1, 3, 4, 5, 6, 7. 33 - 1-А; 2 - Б; 3 - В; 4 - Д; 5 - Б; 6 - Г; 7 - Д. 34 - 1 - Д; 2 - Е; 3 - Г; 4 - Б; 5 - Ж; 6 - Ж; 7 - Ж. 35 - 1 - Б; 2 - Б; 3 - В; 4 - В; 5 - В; 6 - Г; 7 - Д; 36 - 1, 2, 3, 4.

37 - Г; 38 - Д.; 39 - В, Д; 40 - В; 41 - В; 42 - В,Е; 43 - В; 44 - В.; 45 - В,Г.; 46 - А,Б; 47 - Б,В; 48 - Г; 49 - Г,Е; 50 - Г; 51 - Е; 52 - Г; 53 - В; 54 - Д; 55 - Г; 56 - Д;

2.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- **оценка «отлично»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинноследственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»:** ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий.

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании контрольной работы:

Оценка «отлично»-выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо»-выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в

ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно»-выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основным и понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании реферата:

Реферат должен иметь структуру: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение (выводы), список литературы. Преподаватель может выдвинуть свои требования оформления. Материал излагают последовательно, своими словами. При цитировании обязательны ссылки на источники.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, точка зрения обучающегося обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Среди недочетов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической последовательности в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он выполнил задание, однако тему осветил лишь частично, допустил фактические ошибки в содержании реферата, не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, задание выполнено формально, обучающийся ответил на заданный вопрос, но при этом не ссылаясь на источники и литературу, не трактовал их, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Оценка не выставляется обучающемуся, если реферат им не представлен.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- **оценка «зачтено»:** обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;

- **оценка «не зачтено»:** обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового.

