

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан  
института агробиологии и  
природных ресурсов  
Есаулко Александр Николаевич

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)**

**ФТД.03 Виноделие зарубежных стран**

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технология бродильных производств и виноделие

бакалавр

очная

# 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.1 Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с	<b>знает</b> - Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья - Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья - Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях - Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья - Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

	<p>технологическими инструкциями</p>	<p><b>умеет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</li> <li>- Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>- Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</li> <li>- Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</li> <li>- Производить анализ качества и производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из растительного сырья</li> <li>- Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья</li> <li>- Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья</li> <li>- Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</li> </ul>
--	--------------------------------------	---

		<p><b>владеет навыками</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</li> <li>- Учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>- Внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции</li> <li>- Разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</li> <li>- Контроля над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья</li> </ul>
<p>ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК-3.2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><b>знает</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</li> <li>- Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>- Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</li> </ul>

**умеет**

- Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
- Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
- Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
- Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
- Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья

**владеет навыками**

- Разработки технико обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
- Расчета нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
- Разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья

## 2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Общие сведения			
1.1.	Введение. Классификация МОБВ.	8	ПК-2.1, ПК-3.2	Собеседование
1.2.	Контрольная точка № 1 по теме раздела 1	8	ПК-2.1, ПК-3.2	Контрольная работа
2.	2 раздел. Виноделие зарубежных стран			
2.1.	Виноделие Франции	8	ПК-2.1, ПК-3.2	Собеседование, Реферат
2.2.	Виноделие Италии	8	ПК-2.1, ПК-3.2	Собеседование, Реферат
2.3.	Виноделие Испании	8	ПК-2.1, ПК-3.2	Собеседование, Реферат
2.4.	Контрольная точка № 2 по темам раздела 2	8	ПК-2.1, ПК-3.2	Контрольная работа
2.5.	Итоговая аттестация	8	ПК-2.1, ПК-3.2	Собеседование
	Промежуточная аттестация			За

## 3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
<b>Текущий контроль</b>			
<b>Для оценки знаний</b>			
1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
<b>Для оценки умений</b>			

2	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
3	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

#### 4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Виноделие зарубежных стран"

##### *Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости*

Вопросы для подготовки к собеседованию по теме 1

1. Назовите основные древние очаги произрастания винограда.
2. Каким образом и благодаря чему распространялся виноград в Евразии?
3. Какому народу принадлежит главная заслуга в распространении культуры винограда и вина?
4. Какова площадь мировых насаждений винограда?
5. Как распределены виноградные насаждения по континентам?
6. Сколько винограда производится в мире?
7. Сколько вина производится в мире?
8. Какие страны являются лидерами в производстве винограда и вина?
9. Каковы тенденции на изменение площадей виноградников, объема производства винограда, производства и потребления вина в мире?

Вопросы для подготовки к собеседованию по теме 3

1. Перечислите основные винодельческие провинции Франции и назовите их отличия.
2. В каких винодельческих регионах из сортов Пино черный, Каберне Совиньон, Мерло, Шардоне производят выдающиеся вина и почему?
3. Перечислите основные и факультативные надписи на этикетках французских вин различных категорий качества.
4. Чем отличается Vins de Pays (вино местное) от Vins de Table (вино столовое)?
5. Прочитайте этикетку французского вина.

Вопросы для подготовки к собеседованию по теме 4

1. Перечислите основные винодельческие регионы Италии и назовите их отличия.
2. В каких винодельческих регионах из сортов Санджовезе, Каберне Совиньон, Мерло производят выдающиеся вина и почему?
3. Укажите сходства и различия в классификациях французских и итальянских вин.
4. Прочитайте этикетку итальянского вина.
5. Назовите марки итальянских вин

Вопросы для подготовки к собеседованию по теме 5

1. Расскажите о классификации испанских вин.

2. Перечислите известные вам сорта винограда Испании и выделите самые важные из них.
3. Прочитайте этикетку испанского вина.
4. Перечислите основные винодельческие регионы Испании и назовите их отличия.
5. Назовите марки испанских вин

Контрольная точка № 1 (раздел 1)

Вариант 1

Теоретический вопрос (оценка знаний):

Краткий исторический обзор развития виноделия.

Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание репродуктивного уровня (оценка умений):

Охарактеризовать современное состояние отрасли виноделия в мире.

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Проанализировать процессы изменения площадей виноградников, объема производства винограда, производства и потребления вина в мире.

Вариант 2

Теоретический вопрос (оценка знаний):

Классификация вин МОВВ.

Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание репродуктивного уровня (оценка умений):

Представить характеристику деятельности МОВВ

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Проанализировать перспективы развития виноделия в мире в связи с глобальным потеплением.

Контрольная точка № 2 (раздел 2)

Вариант 1

Типовой вопрос (оценка знаний):

Краткий исторический обзор развития виноделия в Италии.

Практико-ориентированные задачи

Типовое задание репродуктивного уровня (оценка умений):

Дать сравнительную характеристику развития виноделия во Франции и Италии.

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Составить процессуально-технологическую схему производства шампанского.

Вариант 2

Типовой вопрос (оценка знаний):

Винодельческие регионы Испании.

Практико-ориентированные задачи

Типовое задание репродуктивного уровня (оценка умений):

Дать сравнительную характеристику классификациях французских и итальянских вин.

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Проанализировать органолептические показатели качества вин северных и южных регионов Италии.

***Примерные оценочные материалы  
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)  
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

## Вопросы и задания для зачета

### Теоретические вопросы

1. Краткий исторический обзор развития виноделия.
2. Винная карта мира.
3. Международная организация винограда и вина. Классификация вин МОВВ.
4. Краткий исторический обзор развития виноделия Франции.
5. Современная классификация вин во Франции.
6. Винные регионы Франции.
7. Марки французских вин.
8. Краткий исторический обзор развития виноделия в Италии.
9. Классификация итальянских вин.
10. Винные регионы Италии.
11. Марки итальянских вин.
12. Краткий исторический обзор развития виноделия в Испании.
13. Классификация испанских вин.
14. Винные регионы Испании.
15. Марки испанских вин.

### Примеры практико-ориентированных заданий

1. Характеристика районов виноградарства и виноделия Бордо.
2. Характеристика регионов Шампань, Юра, Эльзас.
3. Характеристика региона Бургундия.
4. Характеристика региона Долина Роны и Долина Луары.
5. Характеристика регионов Пьемонта.
6. Характеристика регионов Трентино-Альто-Адидже, Фриули-Венеция Джулия, Венето и Эмилия-Романья.
7. Характеристика регионов Лангедок-Руссильон, Прованс, Юго-запад и Корсика.
8. Характеристика регионов Валле-д'Аоста, Ломбардия и Лигурия.
9. Характеристика региона Тоскана.
10. Характеристика регионов Южной Италии и островов Сицилия и Сардиния.
11. Характеристика Северо-Западных регионов Испании.
12. Характеристика регионов Риоха, Наварра и Арагон.
13. Характеристика региона Каталония.
14. Характеристика Центральных регионов Испании (Кастилья –Ла Манча, Леванте и Экстремадура).
15. Характеристика регионов Южной Испании.

### **Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)**

#### Тематика рефератов

1. Виноделие Греции
2. Виноделие Ирландии
3. Виноделие Шотландии
4. Виноделие Португалии
5. Виноделие Англии
6. Виноделие Болгарии
7. Виноделие Румынии
8. Виноделие Китая
9. Виноделие Японии
10. Виноделие Финляндии
11. Виноделие Кубы
12. Виноделие Австралии
13. Виноделие Чехии
14. Виноделие Словакии
15. Виноделие Молдавии