

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

КАФЕДРА: «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

« 27 » 05 2022 г., протокол № 8

И.о.зав. кафедрой

Б.А. Джамалдинова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«ТЕХНОЛОГИЯ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ ВИН»

Направление подготовки

19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

«Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация

бакалавр

Составитель _____



А. И. Ферзаули

Грозный – 2022

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ ВИН»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Цели и задачи дисциплины. Состояние и перспективы развития отрасли.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6	Вопросы к зачету, тесты, темы рефератов
2.	Сырье для производства плодово-ягодных вин и напитков.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6	Вопросы к зачету, тесты, темы рефератов
3.	Переработка плодов и ягод.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6	Вопросы к зачету, тесты, темы рефератов
4.	Обеспечение кондиционности плодово-ягодных вин.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6	Вопросы к зачету, тесты, темы рефератов
5.	Классификация и основные показатели плодово-ягодных вин.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6	Вопросы к зачету, тесты, темы рефератов
6.	Технология плодово-ягодных вин разного типа.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6	Вопросы к зачету, тесты, темы рефератов
7.	Технология плодово-ягодных крепких напитков.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6	Вопросы к зачету, тесты, темы рефератов
8.	Болезни, пороки и недостатки плодово-ягодных вин и крепких плодовых напитков.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6	Вопросы к зачету, тесты, темы рефератов
9.	Утилизация вторичных ресурсов плодово-ягодного виноделия.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6	Вопросы к зачету, тесты, темы рефератов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по решению определенной учебно-лабораторной, учебно-исследовательской или научной темы	Темы рефератов
3.	Зачет	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к зачету

Оценочные средства
Фонд тестовых заданий

ВАРИАНТ 1

1. Какие плоды относятся к семечковым?

- а) абрикос, слива, черешня, вишня, персик*
- б) земляника, малина, смородина*
- в) яблоки, груши, рябина, айва*

2. В чем выражается засоренность плодов?

- а) %*
- б) г/дм³*
- в) дал*

3. Какие дрожжи применяются в плодовом виноделии при сбраживании яблочных соков?

- а) расы чистых культур*
- б) модифицированные сухие дрожжи*
- в) молочнокислые бактерии*

4. Что является основой для приготовления плодово-ягодных вин?

- а) виноматериалы*
- б) яблочный сок*
- в) сброженные и сброженно-спиртованные соки*

5. При каком заболевании вина появляется привкус сыра

- а) запах плесени*
- б) цвель вина*
- в) сероводородный запах*

6. Что такое портвейнизация?

- а) купаживание виноматериалов для производства портвейнов*
- б) спиртование сусле или виноматериалов*
- в) брожение под пленкой*

7. Что такое «колер»?

- а) продукт термической обработки кристаллического сахара-песка*
- б) природный краситель*
- в) синтетический краситель*

8. Какие вещества соков и вин являются биологически активными?

- а) сахара и спирты*
- б) катионы металлов*

в) *витамины и ферменты*

9. К какой категории вин относятся портвейны и мадеры?

а) *специальные крепкие*

б) десертные

в) ароматизированные

10. Каким способом вводится бентонит в обрабатываемое вино?

а) *в виде суспензии*

б) в виде порошка

в) в виде гелеобразной массы

ВАРИАНТ 2

1. Какие плоды относятся к косточковым?

а) абрикос, слива, черешня, вишня, персик

б) земляника, малина, смородина

в) *яблоки груши, рябина, айва*

2. Какое действие в винах проявляет диоксид серы?

а) *антисептическое*

б) *антиокислительное (антиоксидантное)*

в) способствует осветлению

3. Какие группы микроорганизмов являются полезными для вина?

а) уксуснокислые бактерии

б) пленчатые дрожжи

в) *бактерии яблочно-молочного брожения*

4. Какие чистые культуры дрожжей относятся к холодостойким расам в плодовом виноделии?

а) *Сидровая 101, Минская 120, К-17*

б) Яблочная 7

в) Вишневая 33

5. Что характеризует термин «массовая концентрация титруемых кислот»?

а) *сумму кислот и кислых солей*

б) сумму минеральных и органических кислот

в) сумму солей

6. Что является пороком вина?

а) уксусное скисание

б) коллоидное помутнение

в) *сероводородный и землистый тон*

7. Какой напиток называют кальвадосом?

- а) напиток, полученный из спирта-ректификата, пищевкусовых добавок и сахарного колера
б) напиток, полученный из виноградного спирта, выдержанного в дубовых бочках
в) напиток, полученных из плодовых спиртов, выдержанных в бочках

8. Что такое «остаточный экстракт» технологии плодовых вин?

- а) это сумма всех экстрактивных соединений вин
б) разность между приведенным экстрактом и массовой концентрацией титруемых кислот
в) разность между общим экстрактом и массовой концентрацией титруемых кислот

9. Чем обрабатывают вина в целях деметаллизации?

- а) бентонитом
б) желатином
в) желтой кровяной солью

10. По какой технологии производятся десертные вина?

- а) полным сбраживанием сусла и добавлением сахара
б) подбраживанием сусла (мезги) и спиртованием
в) спиртованием сусла

ВАРИАНТ 3

1. Какие плоды относятся к ягодам?

- а) абрикос, слива, черешня, вишня, персик
б) земляника, малина, смородина
в) яблоки, груши, рябина, айва

2. Какие проблемы могут возникнуть при сбраживании яблочных соков

- а) яблочно-молочное кислотопонижение
б) яблочное кислотопонижение
в) молочно-кислое

3. С какой целью проводят дополнительную обработку мезги или целых плодов?

- а) удаления пектиновых веществ
б) стабилизации к различного рода помутнениям
в) улучшения вкусовых качеств вин

4. Какие дрожжи вызывают яблочное кислотопонижение?

- а) *Shizosacch. Acidodevoratus*
б) *Shizosacch. Vini*
в) *Candida*

5. Побурение вина происходит в результате

а) взаимодействия закисных солей железа с дубильными веществами в присутствии кислорода воздуха

б) окисление дубильных веществ ферментами в присутствии кислорода воздуха

в) разрушения делящимися дрожжами яблочной кислоты до углекислого газа и воды

6. Что такое шампанское вино?

а) вино, полученное путем вторичного брожения в бутылках или резервуарах

б) вино, полученное путем насыщения виноматериалов диоксидом углерода

в) вино, содержащее диоксид углерода

7. Какой спирт используется при производстве сброженно-спиртованных яблочных соков?

а) только виноградный спирт-ректификат

б) любой спирт-ректификат

в) спирт-ректификат, приготовленный из пищевого сырья

8. Что такое бентонит?

а) белок

б) уголь

в) глинистый минерал

9. Что является заболеванием вина?

а) коллоидное помутнение

б) избыточное содержание металлов

в) развитие бактерий и пленчатых дрожжей

10. Какие вина называют «медовыми»?

а) любые вина, в которых при выдержке развиваются медовые тона

б) вина виноградные и плодовые, приготовленные с добавлением меда

в) вина, полученные путем сбраживания медового суслу

Критерии оценки:

Оценка 5 (отлично)	100 % правильных ответов
Оценка 4 (хорошо)	80 % правильных ответов
Оценка 3 (удовлетворительно)	60 % правильных ответов
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 60 % правильных ответов

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. История развития виноделия в Российской Федерации и в мире. Современное состояние и перспективы развития отрасли.

2. Микроорганизмы – вредители плодового виноделия, характеристика, меры

профилактики и лечения.

3. Физико-химические помутнения плодовых вин, причины, способы стабилизации.
4. Микробиологический контроль плодового виноделия.
5. Использование местных штаммов дрожжей в плодном виноделии.
6. Характеристика чистых культур дрожжей для сбраживания плодово-ягодных соков.
7. Сравнительный анализ способов брожения плодовых соков.
8. Химико-технологические свойства плодово-ягодного сырья.
9. Биохимические процессы, происходящие в процессе производства и хранения

плодово-ягодного вина.

10. Требования к санитарно-гигиеническому состоянию помещений и оборудования винодельческих предприятий.

Критерии оценки

Регламентом БРС предусмотрено всего 15 баллов за самостоятельную работу студента.

- 0 баллов выставляется студенту, если подготовлен некачественный реферат: тема не раскрыта, в изложении реферата отсутствует четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

- 3- балл выставляется студенту, если подготовлен некачественный реферат: тема раскрыта, однако в изложении реферата отсутствует четкая структура отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

- 5 балла выставляется студенту, если подготовлен качественный реферат: тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Однако студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины.

- 10 балла выставляется студенту, если подготовлен качественный реферат: тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Студент хорошо апеллирует терминами науки. Однако затрудняется ответить на дополнительные вопросы по теме доклада (1-2 вопроса).

- 12 балла выставляется студенту, если подготовлен качественный реферат: тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Студент свободно апеллирует терминами науки. Однако на дополнительные вопросы по теме реферата (1-2 вопроса) отвечает только с помощью преподавателя.

- 15 баллов выставляется студенту, если подготовлен качественный реферат: тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Студент свободно апеллирует терминами науки, демонстрирует авторскую позицию. Способен ответить на дополнительные вопросы по теме реферата (1-2 вопроса).

**«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

Институт Нефти и газа

Кафедра Технологии продуктов питания и бродильных производств

**ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ по дисциплине
«ТЕХНОЛОГИЯ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ ВИН»**

1. История плодово-ягодного виноделия и его современное состояние.
2. Перечень сырья и материалов, применяемых в плодово-ягодном виноделии.
3. Классификация плодово-ягодного сырья по ботаническим характеристикам, физико-механическим свойствам.
4. Районы выращивания плодово-ягодного сырья в России, странах СНГ и других странах.
5. Содержание основных химических компонентов в плодах и ягодах.
6. Предельно допустимые для плодово-ягодного виноделия нормы по физико-химическим показателям плодов и ягод.
7. Правила транспортирования плодово-ягодного сырья.
8. Приёмка плодово-ягодного сырья.
9. Допустимые условия и сроки хранения плодово-ягодного сырья.
10. Устройство бункеров для приёмки яблок и сырьевой площадки для хранения плодов и ягод в таре.
11. Мойка и инспекция плодов и ягод.
12. Дробление плодов и ягод.
13. Обработка плодов и ягод теплом и холодом.
14. Влияние степени и равномерности измельчения сырья на выход сока. Факторы, влияющие на качество дробления плодов и ягод.
15. Обработка плодово-ягодной мезги сульфитированием и ферментными препаратами.
16. Настаивание мезги с подбраживанием.
17. Тепловая обработка мезги.
18. Получение сока-самотёка.
19. Прессование мезги в пакетных и шнековых прессах.
20. Получение диффузионного сока.
21. Аппаратурно-технологические схемы поточных линий переработки плодов и ягод.
22. Осветление сока отстаиванием, осветляющими веществами.
23. Обработка сока сульфитированием и ферментными препаратами.
24. Подготовка соков к брожению (подсахаривание, введение азотистых веществ).
25. Характеристика чистых культур дрожжей для плодово-ягодного виноделия. Приготовление разводки чистой культуры дрожжей.
26. Сбраживание плодово-ягодного суслу периодическим способом.
27. Аппаратурно-технологическая схема установки для сбраживания периодическим способом.

28. Сбраживание плодово-ягодного суслу непрерывным способом в бродильном аппарате с насадкой.
29. Аппаратурно-технологическая схема установки для непрерывного сбраживания плодово-ягодного суслу.
30. Приготовление спиртованного сока. Показатели спиртованного сока.
31. Приготовление сброженно-спиртованного сока. Показатели сброженно-спиртованного сока.
32. Аппаратурно - технологическая схема установки для обработки виноматериалов и их фильтрования.
33. Фильтрование обработанных виноматериалов. Способы фильтрования.
34. Сортные и купажные вина.
35. Тихие, игристые и шипучие вина.
36. Столовые, специальные, медовые, ароматизированные вина.
37. Особенности технологии сухих столовых вин.
38. Особенности технологии полусухих и полусладких столовых вин.
39. Особенности технологии некрепленых сладких вин.
40. Особенности технологии специальных (крепленых) вин.
41. Особенности технологии ароматизированных вин.
42. Характеристика растительного сырья для ароматизации вин.
43. Приготовление ароматизирующих настоев.
44. Особенности технологии медовых плодово-ягодных вин.
45. Показатели сидра, выпускаемого в России.
46. Сырьё, применяемое для производства сидра.
47. Цикл производства газированного сидра.
48. Особенности производства игристого сидра.
49. Приготовление купажного и экспедиционного ликёров.
50. Аппаратурно-технологическая схема приготовления игристого сидра в непрерывном потоке.
51. Характеристика крепких плодовых напитков.
52. Приготовление виноматериалов для производства кальвадоса во Франции и в России.
53. Выдержка яблочных спиртов в России.
54. Купажирование выдержанных яблочных спиртов.
55. Выдержка, обработка и розлив кальвадоса.
56. Приготовление сахарного сиропа и колера для купажирования кальвадоса.
57. Болезни плодово-ягодных вин, вызываемые жизнедеятельностью анаэробных микроорганизмов, способы их профилактики, «лечения» и устранения.
58. Болезни плодово-ягодных вин, вызываемые жизнедеятельностью аэробных микроорганизмов, способы их профилактики, «лечения» и устранения.
59. Кислотопонижение при сбраживании яблочного суслу: признаки, возбудители, профилактика.
60. Пороки плодово-ягодных вин химического происхождения (металлические кассы), причины, признаки, способы профилактики и устранения.
61. Оксидазный касс: причина, признаки, способы профилактики и устранения.

62. Сероводородный запах: причина, признаки, способы профилактики и устранения.
63. Пороки плодовых вин, связанные с исходным сырьём: причины, признаки, меры профилактики и устранения.
64. Пороки плодовых вин, связанные с нарушением технологии и санитарии производства: причины, признаки, меры профилактики и устранения.
65. Подготовка выжимок к получению плодового спирта и уксуса.
66. Подготовка осадков к получению плодового спирта.
67. Получение плодового ректифицированного спирта периодическим способом.
68. Получение плодового ректифицированного спирта непрерывным способом.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 1

Дисциплина Технология плодово-ягодных вин
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. История плодово-ягодного виноделия и его современное состояние.
2. Получение диффузионного сока.
3. Аппаратурно-технологическая схема приготовления игристого сидра в непрерывном потоке.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 2

Дисциплина Технология плодово-ягодных вин
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Перечень сырья и материалов, применяемых в плодово-ягодном виноделии.
2. Аппаратурно-технологические схемы поточных линий переработки плодов и ягод.
3. Характеристика крепких плодовых напитков.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 3

Дисциплина Технология плодово-ягодных вин
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Классификация плодово-ягодного сырья по ботаническим характеристикам, физико-механическим свойствам
2. Осветление сока отстаиванием, осветляющими веществами.
3. Приготовление виноматериалов для производства кальвадоса во Франции и в России.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 4

Дисциплина Технология плодово-ягодных вин
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Районы выращивания плодово-ягодного сырья в России, странах СНГ и других странах.
2. Обработка сока сульфитированием и ферментными препаратами.
3. Выдержка яблочных спиртов в России.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 5

Дисциплина Технология плодово-ягодных вин
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Содержание основных химических компонентов в плодах и ягодах.
2. Подготовка соков к брожению (подсахаривание, введение азотистых веществ).
3. Кулажирование выдержанных яблочных спиртов.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 6

Дисциплина Технология плодово-ягодных вин
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Предельно допустимые для плодово-ягодного виноделия нормы по физико-химическим показателям плодов и ягод.
2. Характеристика чистых культур дрожжей для плодово-ягодного виноделия. Приготовление разводки чистой культуры дрожжей.
3. Болезни плодово-ягодных вин, вызываемые жизнедеятельностью анаэробных микроорганизмов, способы их профилактики, «лечения» и устранения.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20__ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 7

Дисциплина Технология плодово-ягодных вин
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Правила транспортирования плодово-ягодного сырья.
2. Сбраживание плодово-ягодного сусла периодическим способом.
3. Болезни плодово-ягодных вин, вызываемые жизнедеятельностью аэробных микроорганизмов, способы их профилактики, «лечения» и устранения.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20__ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 8

Дисциплина Технология плодово-ягодных вин
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Приёмка плодово-ягодного сырья.
2. Аппаратурно-технологическая схема установки для сбраживания периодическим способом.
3. Кислотопонижение при сбраживании яблочного сусла: признаки, возбудители, профилактика.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20__ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 9

Дисциплина Технология плодово-ягодных вин
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Допустимые условия и сроки хранения плодово-ягодного сырья.
2. Сбраживание плодово-ягодного сула непрерывным способом в бродильном аппарате с насадкой.
3. Пороки плодово-ягодных вин химического происхождения (металлические кассы), причины, признаки, способы профилактики и устранения.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20__ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. М.Д. Миллионщикова

БИЛЕТ № 10

Дисциплина Технология плодово-ягодных вин
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Устройство бункеров для приёмки яблок и сырьевой площадки для хранения плодов и ягод в таре.
2. Аппаратурно-технологическая схема установки для непрерывного сбраживания плодово-ягодного сула.
3. Сероводородный запах: причина, признаки, способы профилактики и устранения.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20__ г.

Критерии оценки:

– оценка «зачтено» выставляется студенту, если:

- обстоятельно раскрывает состояние вопроса, его теоретические и практические аспекты;
- анализирует литературные источники по рассматриваемому вопросу;
- имеет собственную оценочную позицию по раскрываемому вопросу и умеет аргументировано и убедительно ее раскрыть;
- излагает материал в логической последовательности.
- допускает несущественные ошибки в изложении теоретического материала, исправленные после дополнительного вопроса экзаменатора;
- опирается при построении ответа только на материал лекций;
- испытывает трудности при определении собственной оценочной позиции;

– оценка «не зачтено» выставляется студенту, если:

- обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания учебного материала;
- не может исправить ошибки с помощью наводящих вопросов;
- допускает грубое нарушение логики изложения.