


**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 ВИНОГРАДНЫХ 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 ВИНОГРАДНЫХ ВИН»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
7 семестр			
1.	Введение. Виноград, как сырье, для виноделия.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
2.	Классификация, ассортимент и состав виноградных вин.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
3.	Основные правила производства виноградных вин. Общие правила по переработке винограда на виноматериалы.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
4.	Технологическая инструкция по производству ординарных сухих столовых вин.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
5.	Технологическая инструкция по производству ординарных крепких вин (белых, розовых и красных).	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
6.	Технология производства столовых полусухих, полусладких вин (белых, розовых и красных).	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
7.	Технологическая инструкция по производству десертных вин.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
8.	Технология производства специальных вин.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к зачету, вопросы к рубежным аттестациям, темы рефератов
8 семестр			
1.	Технологическая инструкция по производству игристых, шампанских вин.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к экзамену, тесты, темы рефератов
2.	Газированные вина. Ароматизированные вина.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к экзамену, тесты, темы рефератов

3.	ТХМК в производстве виноградных вин.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к экзамену, тесты, темы рефератов
4.	Утилизация отходов винодельческого производства.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к экзамену, тесты, темы рефератов
5.	Учет сырья. Вспомогательные материалы, разрешенные к использованию при производстве виноградных вин.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к экзамену, тесты, темы рефератов
6.	Болезни и пороки вин.	ОПК-2; 2.1 ОПК-4; 4.2 ПК-1; 1.1; 1.3; 1.6 ПК-2; 2.1; 2.5	Вопросы к экзамену, тесты, темы рефератов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимся	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
3.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по решению определенной учебно-лабораторной, учебно-исследовательской или научной темы	Темы рефератов
4.	Зачет	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к зачету
5.	Экзамен	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к экзамену

7 СЕМЕСТР
КОЛЛОКВИУМ: ВОПРОСЫ К РУБЕЖНЫМ АТТЕСТАЦИЯМ
Первая рубежная аттестация

1. Краткая история возникновения виноградарства и виноделия.
2. Винодельческие предприятия и организация производства.
3. Характеристика основных технических сортов винограда.
4. Основные направления использования некоторых сортов винограда.
5. Классификация, ассортимент и состав виноградных вин.
6. Оборудование для доставки, приемки, переработки сырья и получения сусла.
7. Брожение сусла и мезги
8. Спиртование бродящего сусла и мезги
9. Оборудование для физико-механической обработки продуктов виноделия.
10. Оборудование для теплофизической обработки продуктов виноделия.
11. Хранение виноматериалов
12. Вина с избыточным содержанием диоксида углерода.
13. Натуральные и купажные вина.
14. Основные правила производства виноградных вин.
15. Добавление спирта - ректификата.
16. Разрешенные и запрещенные приёмы при производстве виноградных вин.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 1
Первая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология виноградных вин**

1. Краткая история возникновения виноградарства и виноделия.
 2. Разрешенные и запрещенные приёмы при производстве виноградных вин.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 2
Первая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология виноградных вин**

1. Винодельческие предприятия и организация производства.
 2. Характеристика основных технических сортов винограда.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 3
Первая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология виноградных вин**

1. Оборудование для доставки, приемки, переработки сырья и получения сусла.
 2. Брожение сусла и мезги
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 4
Первая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология виноградных вин**

1. Основные правила производства виноградных вин.
 2. Добавление спирта - ректификата.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 5
Первая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология виноградных вин**

1. Классификация, ассортимент и состав виноградных вин.
 2. Хранение виноматериалов
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 6
Первая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология виноградных вин**

1. Натуральные и купажные вина.
 2. Основные правила производства виноградных вин.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 7
Первая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология виноградных вин**

1. Хранение виноматериалов
 2. Вина с избыточным содержанием диоксида углерода.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 8
Первая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология виноградных вин**

1. Вина с избыточным содержанием диоксида углерода.
 2. Оборудование для теплофизической обработки продуктов виноделия.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 9
Первая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология виноградных вин**

1. Спиртование бродящего сусла и мезги
 2. Оборудование для физико-механической обработки продуктов виноделия.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 10
Первая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология виноградных вин**

1. Оборудование для физико-механической обработки продуктов виноделия.
 2. Оборудование для доставки, приемки, переработки сырья и получения сусла.
-

Вторая рубежная аттестация

1. Общие правила по переработке винограда на виноматериалы.
2. Подготовка предприятия к приемке и переработке винограда.
3. Приёмка и переработка винограда.
4. Сбраживание сусла с подогревом и без подогрева мезги.
5. Технология производства обычных белых сухих столовых вин.
6. Технология производства обычных красных и розовых сухих столовых вин.
7. Приготовление белых и розовых столовых полусухих и полусладких вин.
8. Приготовление красных столовых полусухих и полусладких вин.
9. Технология производства обычных крепких вин.
10. Описание процессуальной схемы столовых сухих вин.
11. Описание процессуальной схемы полусухих вин (белых, розовых и красных).
12. Описание процессуальной схемы крепких вин.
13. Технологическая инструкция по производству кагора
14. Технология производства вина «Мадера»
15. Технология производства вина «Херес».

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 1

Вторая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология виноградных вин**

1. Приёмка и переработка винограда.
 2. Технология производства вина «Херес».
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 2

Вторая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология виноградных вин**

1. Технология производства вина «Мадера»
 2. Описание процессуальной схемы полусухих вин (белых, розовых и красных).
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 3

Вторая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология виноградных вин**

1. Технология производства обычных крепких вин.
 2. Описание процессуальной схемы столовых сухих вин.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 4
Вторая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология виноградных вин**

1. Общие правила по переработке винограда на виноматериалы.
 2. Подготовка предприятия к приемке и переработке винограда.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 5
Вторая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология виноградных вин**

1. Описание процессуальной схемы полусухих вин (белых, розовых и красных).
 2. Приготовление белых и розовых столовых полусухих и полусладких вин.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 6
Вторая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология виноградных вин**

1. Технология производства обычных красных и розовых сухих столовых вин.
 2. Приготовление белых и розовых столовых полусухих и полусладких вин.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 7
Вторая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология виноградных вин**

1. Приготовление красных столовых полусухих и полусладких вин.
 2. Сбраживание сусла с подогревом и без подогрева мезги.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 8
Вторая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология виноградных вин**

1. Технологическая инструкция по производству кагора
 2. Общие правила по переработке винограда на виноматериалы.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 9
Вторая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология виноградных вин**

1. Описание процессуальной схемы столовых сухих вин.
 2. Приёмка и переработка винограда.
-

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени акад. М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

БИЛЕТ № 10
Вторая рубежная аттестация
Дисциплина **Технология виноградных вин**

1. Сбраживание сусла с подогревом и без подогрева мезги.
 2. Описание процессуальной схемы столовых сухих вин.
-

Критерии оценивая:

Оценочные баллы в рамках 1 и 2 рубежной аттестации:

1-вопрос - 10 баллов

2-вопрос - 10 баллов

Критерии оценки в рамках 1 и 2 рубежной аттестации:

0 баллов - ответ на вопрос отсутствует;

1-2 балла - дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логика

последовательность изложения не всегда прослеживается; студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции;

3-4 балла - дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос при этом показано умение выделить существенные признаки, характеризующие технологический процесс с точки зрения его перспективности;

5 баллов - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, раскрыты основные положения темы; прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в ходе ответа допущены незначительные неточности;

6-7 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Технологическая оценка винограда как сырья для виноделия.
2. Специальное направление использование определенных сортов винограда.
3. Агротехнические факторы влияющие на качество винограда.
4. Факторы воздействия на состав и свойства винограда и вина.
5. Установление сроков и сбор урожая винограда.
6. Краткая характеристика физико-химического состава виноградных вин.
7. Пищевая ценность и терапевтические свойства винограда и вина.
8. Специальные приемы переработки винограда.
9. Использование пектолитических препаратов при переработке винограда
10. Подготовка предприятия к приемке и переработке винограда.
11. Производственные помещения.
12. Переработка гребней винограда, выжимки, виноградных семян
13. Сбраживание суслу с подогревом и без подогрева мезги.
14. Дрожжи. Переработка дрожжевых осадков.
15. Обработка виноматериалов.
16. Пищевой этиловый спирт-ректификат.
17. Полудесертные вина. Получение гребневого суслу и его использование в технологии вин.
18. Обработка вин холодом и выдержка на холоде.
19. Технология производства токайских вин. Обработка вин танином, желатином.
20. Порча вина.

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 ВИНОГРАДНЫХ ВИН»

1. Краткая история возникновения виноградарства и виноделия.
2. Винодельческие предприятия и организация производства.
3. Характеристика основных технических сортов винограда.
4. Основные направления использования некоторых сортов винограда.
5. Классификация, ассортимент и состав виноградных вин.
6. Оборудование для доставки, приемки, переработки сырья и получения сусла.
7. Брожение сусла и мезги.
8. Спиртование бродящего сусла и мезги.
9. Оборудование для физико-механической обработки продуктов виноделия.
10. Оборудование для теплофизической обработки продуктов виноделия.
11. Хранение виноматериалов.
12. Тихие вина, технологическая инструкция.
13. Вина с избыточным содержанием диоксида углерода.
14. Натуральные и купажные вина.
15. Основные правила производства виноградных вин.
16. Добавление спирта - ректификата.
17. Разрешенные и запрещенные приёмы при производстве виноградных вин.
18. Подготовка предприятия к приемке и переработке винограда.
19. Приёмка и переработка винограда.
20. Сбраживание сусла с подогревом и без подогрева мезги.
21. Технология производства ординарных белых сухих столовых вин.
22. Технология производства ординарных красных и розовых сухих столовых вин.
23. Приготовление белых и розовых столовых полусухих и полусладких вин.
24. Приготовление красных столовых полусухих и полусладких вин.
25. Технология производства ординарных крепких вин.
26. Описание процессуальной схемы столовых сухих вин.
27. Описание процессуальной схемы полусухих вин (белых, розовых и красных).
28. Описание процессуальной схемы крепких вин.
29. Характеристика основных технических сортов винограда
30. Технологическая инструкция по производству кагора
31. Технология производства вина «Мадера»
32. Технология производства вина «Херес».

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

БИЛЕТ № 1

Дисциплина _____ Технология виноградных вин _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Краткая история возникновения виноградарства и виноделия.
2. Технология производства ординарных крепких вин.
3. Описание процессуальной схемы столовых сухих вин.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 2

Дисциплина _____ Технология виноградных вин _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Винодельческие предприятия и организация производства.
2. Описание процессуальной схемы крепких вин.
3. Характеристика основных технических сортов винограда.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 3

Дисциплина _____ Технология виноградных вин _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Характеристика основных технических сортов винограда.
2. Технологическая инструкция по производству кагора
3. Технология производства вина «Мадера»

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 4

Дисциплина _____ Технология виноградных вин _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Технология производства ординарных красных и розовых сухих столовых вин.
2. Приготовление белых и розовых столовых полусухих и полусладких вин.
3. Основные направления использования некоторых сортов винограда.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 5

Дисциплина _____ Технология виноградных вин _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Классификация, ассортимент и состав виноградных вин.
2. Оборудование для доставки, приемки, переработки сырья и получения суслу.
3. Описание процессуальной схемы полусухих вин (белых, розовых и красных).

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 6

Дисциплина _____ Технология виноградных вин _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Описание процессуальной схемы столовых сухих вин.
2. Вина с избыточным содержанием диоксида углерода.
3. Натуральные и купажные вина.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 7

Дисциплина _____ Технология виноградных вин _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Приёмка и переработка винограда.
2. Сбраживание сусла с подогревом и без подогрева мезги.
3. Приготовление красных столовых полусухих и полусладких вин.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 8

Дисциплина _____ Технология виноградных вин _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Тихие вина, технологическая инструкция.
2. Спиртование бродящего сусла и мезги.
3. Оборудование для физико-механической обработки продуктов виноделия.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 9

Дисциплина _____ Технология виноградных вин _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Классификация, ассортимент и состав виноградных вин.
2. Оборудование для теплофизической обработки продуктов виноделия.
3. Хранение виноматериалов.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 10

Дисциплина _____ Технология виноградных вин _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Добавление спирта - ректификата.
2. Разрешенные и запрещенные приёмы при производстве виноградных вин.
3. Подготовка предприятия к приемке и переработке винограда.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

В соответствии с положением о балльно-рейтинговой оценке учебной деятельности студента, принятом в ГГНТУ (протокол №4 заседания научно-методического совета ГГНТУ от 15 мая 2015 года), принята следующая система распределения баллов по видам семестровых отчетностей и критерии оценки:

Таблица 1

Система распределения баллов по видам семестровых отчетностей:

Виды отчетностей		Баллы (max)		
Оценка деятельности студента в процессе обучения(до 100 баллов)	Аттестации	1 атт.	2 атт.	Всего
	Текущий контроль	15	15	30
	Рубежный контроль	20	20	40
	Самостоятельная работа	0	15	15
	Посещаемость	5	10	15
ИТОГО		40	60	100

Таблица 2

Критерии оценки:

Итоговый рейтинг в баллах	Итоговая оценка на экзамен	Итоговая оценка на зачет
81-100	«Отлично»	Зачтено
61-80	«Хорошо»	
41-60	«Удовлетворительно»	
Менее 41 балла	«Неудовлетворительно»	Не зачтено

Оценочные баллы зачет:

В соответствии с БРС ГГНТУ студент во время экзамена может набрать не более 20 баллов:

- 1 вопрос - 6 баллов
- 2 вопрос - 7 баллов
- 3 вопрос - 7 баллов

Критерии оценки зачета:

- 1 баллов — ответ на вопрос отсутствует;
- 1-2 балла - дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логик последовательность изложения не всегда прослеживается; студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции;
- 1-4 балла - дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный во: но при этом показано умение выделить существенные признаки, характеризующие технологический процесс с точки зрения его перспективности;
- 5- баллов — дан развернутый ответ на поставленный вопрос, раскрыты основные положения темы; прослеживается четкая структура, логическая последовательность отражающая сущность раскрываемых понятии; в ходе ответа допущены незначительные неточности;
- 6-7 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказать раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий: ответ.

8-Й СЕМЕСТР

Оценочные средства

Фонд тестовых заданий

Вариант № 1

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

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

3. Шаптализация при технологии вина осуществляется с целью:
 - насыщения вина углекислым газом
 - снижения содержания солей винной кислоты

- снижения кислотности вина
- + повышения содержания сахара в вине
- повышение содержания экстрактивных веществ

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

- + выдержку вина
- + фильтрацию
- + охлаждение
- внесение ЖКС

5. Какие технологические операции выполняют при стабилизации вина?

- + выдержка вина
- + фильтрация
- + сульфитация вина
- + пастеризация
- + оклейка
- + внесение ЖКС
- + выделение винного камня охлаждением

6. К сухим относятся вина, которые

- не содержат сернистого ангидрида
- содержат минимальное количество воды
- содержат минимальное количество органических кислот
- + не содержат сбраживаемые сахара

7. Марочными винами называются такие, которые получают:

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

8. Виноградные вина в зависимости от содержания сахара классифицируют на:

- тихие и газированные
- сухие и десертные
- + сухие, полусухие, полусладкие, десертные и ликерные
- тихие, десертные, вермуты

9. Газированные вина получают в результате:

- искусственного насыщения вина углекислым газом
- вторичного брожения виноматериала
- + искусственного насыщения и вторичного брожения
- внесения газообразующих веществ

10. Игристые вина получают в результате:

- искусственного насыщения вина углекислым газом

- + вторичного брожения виноматериала
- искусственного насыщения и вторичного брожения
- внесения газообразующих веществ

Вариант № 2

1. Отличительные особенности производства вин по "красному" способу:

- сульфитирование сусла
- + применение центробежных дробилок гребнеотделителей
- применение валковых дробилок гребнеотделителей
- фракционирование сусла
- + настаивание сусла на мезге

2. Отличительные особенности производства вин по "белому" способу:

- сульфитирование сусла
- применение центробежных дробилок гребнеотделителей
- + применение валковых дробилок гребнеотделителей
- фракционирование сусла

3. Для фракционирования виноградного сусла в виноделии применяют

Дробилки гребнеотделители

- + стекатели
- + прессы
- термосбраживатели

4. Марочные коньяки изготавливают из коньячных спиртов со сроком выдержки:

- + больше 6 лет
- больше 4 лет
- больше 15 лет

5. Крепость марочных коньяков составляет:

- от 35 до 45 о.%
- от 42 до 50 о.%
- + от 40 до 57 о.%
- От 40 до 60 о.%

6. Солод - это:

- + пророщенное и особым способом высушенное зерно злаковых культур
- зерно злаковых культур высушено до влажности 10%
- пророщено зерно злаковых культур
- пророщенное и высушенное зерно подсолнечника

7. Процесс затирания при приготовлении пива - это:

- + смешивание продукта с водой и выдержка для того, чтобы в продукте гидролизировались биополимеры

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

8. Производство пива основано на:

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

9. Что лежит в основе биохимического способа получения спирта:

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

10. Явление обратного осмоса используется в виноделии с целью:

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

Вариант № 3

1. Явление касса в вине обусловлено содержанием:

- азотистых веществ
- белковых веществ
- механических взвесей
- + катионов металлов

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

- + насыщения вина продуктами автолиза дрожжевых клеток
- + получения связанных форм углекислого газа
- снижения кислотности шампанского
- снижение содержания фенольных веществ

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

- белков

- сахаров
- + связанных форм углекислого газа
- органических кислот

4. Сусло "самотек" это:

- фракция, получаемая в результате потерь при перекачке по технологической линии
- + фракция, специально выделяемая под действием гравитационных сил
- фракция, выделяемая с помощью прессования
- фракция, получаемая настаиванием на мезге

5. Операция сульфитирования при производстве вин может проводиться внесением:

- + метабисульфита калия
- + бисульфита калия
- серной кислоты
- сульфата калия
- + сернистого ангидрида
- + кадофита

6. Операция сульфитирования при производстве вин проводится с целью:

- + микробиологической стабилизации
- улучшения вкуса вина
- осветления сусла
- + снижения активности гидролитических ферментов на стадии ферментации

7. Процесс мадеризации проводят:

- при низких температурах без доступа воздуха
- при низких температурах с дозированным доступом воздуха
- при повышенной температуре без доступа воздуха
- + при повышенной температуре с дозированным доступом воздуха

8. ЧКД, применяемые в виноделии – это:

- очищенные от механических примесей дрожжи
- очищенные от химических примесей дрожжи
- + селективно отобранные штаммы дрожжей
- + дрожжи, обязательно применяемые для определенных вин

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

- осветления виноматериалов
- + инактивации в виноматериале дрожжевых клеток
- снижения кислотности
- повышения растворимости сахарного сиропа

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

- собретабла
- + криадера
- солера

Вариант № 4

1. Исходный виноматериал используемый для хересования при производстве хереса:

- + собретабла
- криадера
- солера

2. Купажные вина – это:

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

3. Получение спирта из браги достигается путём:

- + перегонки и ректификации
- выпаривания
- отстаивания

4. В зависимости от плотности начального сусла различают сорта пива:

- легкие и плотные
- + светлые и темные
- жидкие и плотные
- сладкие и горькие

5. Оригинальный аромат пиву придают:

- хмель и дрожжи
- хмель и солод
- + хмель, солод, дрожжи
- + продукты, которые образуются в процессе брожения

6. Окончание паузы осахаривания определяют:

- + за йодной пробой
- по содержанию сахара
- органолептически
- по кислотности

7. В сухих столовых винах:

- виноградный сахар сбраживается полностью

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

8. По продолжительности выдержки и качеству вина подразделяются на:

- тихие и шипучие
- + ординарные, марочные, коллекционные
- ординарные, коллекционные
- + выдержанные, молодые

9. Егализация – это:

- + смешивание вин одного типа
- насыщение вин углекислотой
- переливание вин
- + изготовление виноматериалов

10. С какой целью используют солод при производстве пищевого спирта:

- для улучшения качества спирта
- + для превращения крахмала в углеводы
- для превращения крахмала в солодовое молоко
- для превращения белков

Вариант № 5

1. Сепажные вина – это:

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

2. Технологические требования к пивоваренному ячменю:

- повышенное содержание белка
- + низкое содержание белка
- + высокая экстрактивность
- низкая энергия прорастания зерна
- высокий показатель пленчатости
- + высокая энергия прорастания

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

- 0,2
- 0,4

+ 0,6

- 0,8

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

- 12

- 14

+ 18

- 20

- 22

5. К головным примесям при ректификации спирта сырца относят:

- пропиловый спирт

- бутиловый спирт

+ метиловый спирт

+ уксусный альдегид

6. К хвостовым примесям при ректификации спирта сырца относят:

+ пропиловый спирт

+ бутиловый спирт

- метиловый спирт

- уксусный альдегид

7. Правило Дэлле используют в виноделии для определения:

Количества карбоната кальция при снижении кислотности вина

+ уровня стабильности вина при хранении

+ необходимого количества спирта при спиртовании

- количества сернистого ангидрида при сульфитировании сусла

8. Минимальное количество единиц стабильности необходимое для стабильного состояния вина:

- 50

- 60

- 70

+ 80

- 90

9. Для понижения кислотности сусла применяют

+ купажирование

- добавление сахара

- внесение метабисульфита калия ($K_2S_2O_5$)

+ внесение $CaCO_3$

- $CaCl_2$

+ микробиологическое кислотопонижение

10. Тиражная смесь при производстве шампанского состоит из:

- спирта
- спирта и сахара
- дрожжевой разводки
- + дрожжевой разводки и сахарного ликера

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

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

Институт Нефти и газа

Кафедра Технологии продуктов питания и бродильных производств

**ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ по дисциплине
«ТЕХНОЛОГИЯ ВИНОГРАДНЫХ ВИН»**

1. Технология производства специальных вин. Общие положения.
2. Технология производства вина «Мадера»
3. Технология производства вина «Херес»
4. Технология производства вина «Цимлянское игристое».
5. Технология производства вина «Советское шампанское».
6. Технология производства жемчужных вин.
7. Технология газированных вин.
8. Районы производства и марки газированных вин
9. Теоретические основы технологии ароматизированных вин.
10. Технология ароматизированных вин.
11. Положение о технохимическом и микробиологическом контроле на винзаводах.
12. Функции дегустационной комиссии.
13. Положение о лаборатории арбитражных анализов.
14. Порядок отбора и представления проб.
15. Теоретические основы технологии коньяка.
16. Приготовление коньячных виноматериалов.
17. Перегонка коньячных виноматериалов.
18. Выдержка коньячного спирта.
19. Купаж и обработка коньяка.
20. Утилизация гребней и выжимки.
21. Утилизация суловых, дрожжевых и гущевых осадков.
22. Оклеивающие материалы.
23. Стабилизирующие материалы.
24. Пороки вин. Почернение (железный касс), побурение (оксидазный касс), медный касс.
25. Болезни вин. Цвель, уксусное скисание, молочнокислое скисание, маннитное брожение вина. Ожирение, прогоркание и мышинный тон.
26. Учет поступающего сырья.
27. Учет отходов производства.
28. Учет потерь при технологической обработке, переливке, хранении и отгрузке.
29. Порядок учета виноматериалов и выхода коньячного спирта.
30. Порядок учета коньячных спиртов и коньяков.
31. Порядок оформления удостоверения качества и акта отгрузки продукции.

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

БИЛЕТ № 1

Дисциплина _____ Технология виноградных вин _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Приготовление коньячных виноматериалов.
2. Технология производства специальных вин. Общие положения.
3. Технология производства вина «Мадера»

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 2

Дисциплина _____ Технология виноградных вин _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Функции дегустационной комиссии.
2. Положение о лаборатории арбитражных анализов.
3. Технология производства вина «Херес»

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 3

Дисциплина _____ Технология виноградных вин _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Технология газированных вин.
2. Районы производства и марки газированных вин
3. Теоретические основы технологии ароматизированных вин.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 4

Дисциплина _____ Технология виноградных вин _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Технология ароматизированных вин.
2. Положение о теххимическом и микробиологическом контроле на винозаводах.
3. Функции дегустационной комиссии.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 5

Дисциплина _____ Технология виноградных вин _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Классификация, ассортимент и состав виноградных вин.
2. Оборудование для доставки, приемки, переработки сырья и получения сула.
3. Описание процессуальной схемы полусухих вин (белых, розовых и красных).

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 6

Дисциплина _____ Технология виноградных вин _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Порядок отбора и представления проб.
2. Теоретические основы технологии коньяка.
3. Приготовление коньячных виноматериалов.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 7

Дисциплина _____ Технология виноградных вин _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Оклеивающие материалы.
2. Стабилизирующие материалы.
3. Пороки вин. Почернение (железный касс), побурение (оксидазный касс), медный касс.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 8

Дисциплина _____ Технология виноградных вин _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Учет потерь при технологической обработке, переливке, хранении и отгрузке.
2. Порядок учета виноматериалов и выхода коньячного спирта.
3. Болезни вин. Цвель, уксусное скисание, молочнокислое скисание, маннитное брожение вина. Ожирение, прогоркание и мышинный тон.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 9

Дисциплина _____ Технология виноградных вин _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Учет поступающего сырья.
2. Технология производства вина «Советское шампанское».
3. Купаж и обработка коньяка.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 10

Дисциплина _____ Технология виноградных вин _____
Институт Нефти и Газа профиль ТБ семестр _____

1. Порядок учета виноматериалов и выхода коньячного спирта.
2. Технология производства жемчужных вин.
3. Технология газированных вин.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

Критерии оценки экзамена:

неудовлетворительно — ответ на вопрос отсутствует;

удовлетворительно - дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логик последовательность изложения не всегда прослеживается; студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции;

хорошо - дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные признаки, характеризующие технологический процесс с точки зрения его перспективности, прослеживается четкая структура, логическая последовательность отражающая сущность раскрываемых понятий; в ходе ответа допущены незначительные неточности;

отлично - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказать раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий: ответ.