

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцаев Магомед Шавалович

Должность: Ректор

Дата подписания: 04.10.2023 12:12

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a86865a5825f9fa4304cc

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»

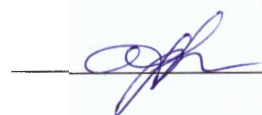
УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

«5» 04 2023 г., протокол № 6

И.о.зав. кафедрой

А.И. Ферзаули



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«ХИМИЯ ВИНОДЕЛИЯ»

Направление подготовки

19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

«Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация

бакалавр

Составитель



А. И. Ферзаули

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ХИМИЯ ВИНОДЕЛИЯ»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Предмет, методы изучения и задачи науки.	ОПК-2; 2.1 ПК-1; 1,1;1,6;1,7	Устный опрос
2.	Распределение веществ в виноградной грозди.	ОПК-2; 2.1 ПК-1; 1,1;1,6;1,7	Устный опрос
3.	Химический состав винограда и распределение составных частей грозди в ягоде.	ОПК-2; 2.1 ПК-1; 1,1;1,6;1,7	Устный опрос
4.	Органические кислоты винограда и вина.	ОПК-2; 2.1 ПК-1; 1,1;1,6;1,7	Устный опрос
5.	Ферменты винограда и вина.	ОПК-2; 2.1 ПК-1; 1,1;1,6;1,7	Устный опрос
6.	Спирты винограда и вина.	ОПК-2; 2.1 ПК-1; 1,1;1,6;1,7	Устный опрос
7.	Процессы, происходящие при изготовлении вина.	ОПК-2; 2.1 ПК-1; 1,1;1,6;1,7	Устный опрос
8.	Способы улучшения качества вин. Отмирание вина.	ОПК-2; 2.1 ПК-1; 1,1;1,6;1,7	Устный опрос

№ 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.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по решению определенной учебно-лабораторной, учебно-исследовательской или научной темы	Темы рефератов
3.	Экзамен	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к экзамену

КОЛЛОКВИУМ: ВОПРОСЫ К РУБЕЖНЫМ АТТЕСТАЦИЯМ

Первая рубежная аттестация

1. Моносахариды винограда и вина, их содержание и технологическое значение.
2. Полисахариды I и II порядка винограда и вина, технологическое значение.
3. Одноосновные алифатические кислоты, содержание и технологическое значение.
4. Многоосновные алифатические кислоты, оксикислоты винограда и вина, альдегидо- и кетокислоты, их содержание и технологическое значение.
5. Ароматические кислоты и фенолокислоты. Механизм образования органических кислот в винограде.
6. Мономерные фенольные соединения: катехины, антоцианы, лейкоантоцианидины, флавонолы, флавоны, их содержание и технологическое значение.
7. Олигомерные и полимерные фенольные соединения: танины, лигнин, меланины. Технологическое значение фенольных соединений.
8. Азотистые соединения. Содержание в винограде и вине. Алифатические спирты вина, образование, содержание и технологическое значение.
9. Ароматические спирты вина, образование, содержание и технологическое значение.
10. Альдегиды и кетоны вина, их накопление в вине и технологическое значение.
11. Ацетали, эфиры, реакции этерификации в виноделии.
12. Технологическое значение и химический состав восков и масел.
13. Водорастворимые и жирорастворимые витамины винограда и вина, их технологическое значение.

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

БИЛЕТ № 1

Первая рубежная аттестация
Дисциплина **Химия виноделия**

1. Моносахариды винограда и вина, их содержание и технологическое значение.
 2. Олигомерные и полимерные фенольные соединения: танины, лигнин, меланины. Технологическое значение фенольных соединений.
-

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

БИЛЕТ № 2

Первая рубежная аттестация
Дисциплина **Химия виноделия**

1. Полисахариды I и II порядка винограда и вина, технологическое значение.
 2. Технологическое значение и химический состав восков и масел.
-

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

БИЛЕТ № 3

Первая рубежная аттестация
Дисциплина **Химия виноделия**

1. Одноосновные алифатические кислоты, содержание и технологическое значение.
 2. Ароматические спирты вина, образование, содержание и технологическое значение.
-

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

БИЛЕТ № 4

Первая рубежная аттестация
Дисциплина **Химия виноделия**

1. Многоосновные алифатические кислоты, оксикислоты винограда и вина, альдегидо- и кетокислоты, их содержание и технологическое значение.
 2. Альдегиды и кетоны вина, их накопление в вине и технологическое значение.
-

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

БИЛЕТ № 5

Первая рубежная аттестация
Дисциплина **Химия виноделия**

1. Ароматические кислоты и фенолокислоты. Механизм образования органических кислот в винограде.
 2. Технологическое значение и химический состав восков и масел.
-

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

БИЛЕТ № 6

Первая рубежная аттестация
Дисциплина **Химия виноделия**

1. Ацетали, эфиры, реакции этерификации в виноделии.
 2. Мономерные фенольные соединения: катехины, антоцианы, лейкоантоцианидины, флавонолы, флавоны, их содержание и технологическое значение.
-

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

БИЛЕТ № 7

Первая рубежная аттестация
Дисциплина **Химия виноделия**

1. Моносахариды винограда и вина, их содержание и технологическое значение.
 2. Водорастворимые и жирорастворимые витамины винограда и вина, их технологическое значение.
-

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

БИЛЕТ № 8

Первая рубежная аттестация
Дисциплина **Химия виноделия**

1. Ароматические спирты вина, образование, содержание и технологическое значение.
 2. Полисахариды I и II порядка винограда и вина, технологическое значение.
-

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

БИЛЕТ № 9

Первая рубежная аттестация
Дисциплина **Химия виноделия**

1. Альдегиды и кетоны вина, их накопление в вине и технологическое значение.
 2. Одноосновные алифатические кислоты, содержание и технологическое значение.
-

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

БИЛЕТ № 10

Первая рубежная аттестация
Дисциплина **Химия виноделия**

1. Азотистые соединения. Содержание в винограде и вине. Алифатические спирты вина, образование, содержание и технологическое значение.
 2. Водорастворимые и жирорастворимые витамины винограда и вина, их технологическое значение.
-

Вторая рубежная аттестация

1. Ароматобразующие вещества винограда и вина. Технологическое значение.
2. Ферменты винограда и вина и их роль в виноделии.
3. Процессы, характеризующие первый этап стадии образования вина
4. Второй этап стадии образования вина.
5. Какие вторичные продукты образуются при спиртовом брожении.
6. Охарактеризуйте изменение составных веществ сусла в процессе брожения.
7. Процессы, происходящие при формировании вина. Приведите три механизма яблочно-молочнокислого брожения.
8. Физические и биохимические процессы, происходящие на стадии созревания и старения вина.
9. Окислительно-восстановительные процессы в сусле и вине.
10. Окислительно-восстановительный потенциал различных систем сусла.
11. Изменение составных веществ вина в период созревания и старения.
12. Перечислите основные виды помутнения вин и способы их устранения.
13. Назовите способы улучшения качества вин и вызываемые физико-химические и биохимические процессы.
14. Отмирание (разрушение) вина, основные процессы, проходящие на этой стадии.

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

БИЛЕТ № 1

Вторая рубежная аттестация
Дисциплина **Химия виноделия**

1. Ароматобразующие вещества винограда и вина. Технологическое значение.
 2. Физические и биохимические процессы, происходящие на стадии созревания и старения вина.
-

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

БИЛЕТ № 2

Вторая рубежная аттестация
Дисциплина **Химия виноделия**

1. Ферменты винограда и вина и их роль в виноделии.
 2. Окислительно-восстановительные процессы в сусле и вине.
-

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

БИЛЕТ № 3

Вторая рубежная аттестация
Дисциплина **Химия виноделия**

1. Процессы, характеризующие первый этап стадии образования вина.
 2. Окислительно-восстановительный потенциал различных систем сусла.
-

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

БИЛЕТ № 4

Вторая рубежная аттестация
Дисциплина **Химия виноделия**

1. Второй этап стадии образования вина.
 2. Изменение составных веществ вина в период созревания и старения.
-

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

БИЛЕТ № 5

Вторая рубежная аттестация
Дисциплина **Химия виноделия**

1. Какие вторичные продукты образуются при спиртовом брожении.
 2. Перечислите основные виды помутнения вин и способы их устранения.
-

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

БИЛЕТ № 6

Вторая рубежная аттестация
Дисциплина **Химия виноделия**

1. Охарактеризуйте изменение составных веществ сусла в процессе брожения.
 2. Назовите способы улучшения качества вин и вызываемые физико-химические и биохимические процессы.
-

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

БИЛЕТ № 7

Вторая рубежная аттестация
Дисциплина **Химия виноделия**

1. Процессы, происходящие при формировании вина. Приведите три механизма яблочно-молочнокислого брожения.
2. Отмирание (разрушение) вина, основные процессы, проходящие на этой стадии.

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

БИЛЕТ № 8

Вторая рубежная аттестация
Дисциплина **Химия виноделия**

1. Назовите способы улучшения качества вин и вызываемые физико-химические и биохимические процессы.
2. Процессы, характеризующие первый этап стадии образования вина.

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

БИЛЕТ № 9

Вторая рубежная аттестация
Дисциплина **Химия виноделия**

1. Отмирание (разрушение) вина, основные процессы, проходящие на этой стадии.
2. Ароматобразующие вещества винограда и вина. Технологическое значение.

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

БИЛЕТ № 10

Вторая рубежная аттестация
Дисциплина **Химия виноделия**

1. Перечислите основные виды помутнения вин и способы их устранения.
 2. Ферменты винограда и вина и их роль в виноделии.
-

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. Фенольные вещества сырья и готовой продукции бродильных производств.
2. Дрожжевая флора виноградных ягод, сока и вина.
3. Понятие о конструктивном и энергетическом обмене дрожжей, их взаимосвязь.
4. Факторы, влияющие на качество и вкусовые характеристики вин.
5. Сорты винограда и климатические условия возделывания.
6. Расы дрожжей и бактерий, используемые в процессе брожения сусла и вина.
7. Минеральные вещества в виноградной ягоде. Роль и значение минеральных веществ.
8. Микро- и макроэлементы, суточное потребление.
9. Химические процессы при обработке вин.
10. Жирорастворимые витамины. Технологическое значение.

Критерии оценки

Регламентом БРС предусмотрено всего 15 баллов за самостоятельную работу студента. Критерии оценки разработаны, исходя из возможности защиты студентом до трех рефератов (по 5 баллов).

- **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.*

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

- **2 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.*

- **3 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).*

- **4 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.*

- **5 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).*

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. Моносахариды винограда и вина, их содержание и технологическое значение.
2. Полисахариды I и II порядка винограда и вина, технологическое значение.
3. Одноосновные алифатические кислоты, содержание и технологическое значение.
4. Многоосновные алифатические кислоты, оксикислоты винограда и вина, альдегидо- и кетокислоты, их содержание и технологическое значение.
5. Ароматические кислоты и фенолокси кислоты. Механизм образования органических кислот в винограде.
6. Мономерные фенольные соединения: катехины, антоцианы, лейкоантоцианидины, флавонолы, флавоны, их содержание и технологическое значение.
7. Олигомерные и полимерные фенольные соединения: танины, лигнин, меланины. Технологическое значение фенольных соединений.
8. Азотистые соединения. Содержание в винограде и вине. Технологическое значение.
9. Алифатические спирты вина, образование, содержание и технологическое значение.

10. Ароматические спирты вина, образование, содержание и технологическое значение.
11. Альдегиды и кетоны вина, их накопление в вине и технологическое значение.
12. Ацетали, эфиры, реакции этерификации в виноделии.
13. Технологическое значение и химический состав восков и масел.
14. Водорастворимые и жирорастворимые витамины винограда и вина, их технологическое значение.
15. Ароматобразующие вещества винограда и вина. Технологическое значение.
16. Ферменты винограда и вина и их роль в виноделии.
17. Процессы, характеризующие первый этап стадии образования вина
18. Второй этап стадии образования вина.
19. Какие вторичные продукты образуются при спиртовом брожении?
20. Охарактеризуйте изменение составных веществ сусла в процессе брожения.
21. Процессы, происходящие при формировании вина. Приведите три механизма яблочно-молочнокислого брожения.
22. Физические и биохимические процессы, происходящие на стадии созревания и старения вина.
23. Окислительно-восстановительные процессы в сусле и вине.
24. Изменение составных веществ вина в период созревания и старения.
25. Перечислите основные виды помутнения вин и способы их устранения.
26. Назовите способы улучшения качества вин и вызываемые физико-химические и биохимические процессы.
27. Отмирание (разрушение) вина, основные процессы, проходящие на этой стадии.

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

БИЛЕТ № 1

Дисциплина Химия виноделия
Институт Нефти и Газа специальность ТБ семестр

1. Ацетали, эфиры, реакции этерификации в виноделии.
2. Механизм образования органических кислот в винограде.
3. Многоосновные алифатические кислоты, оксикислоты винограда и вина, альдегидо- и кетокислоты, их содержание и технологическое значение.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20 г.

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

БИЛЕТ № 2

Дисциплина Химия виноделия
Институт Нефти и Газа специальность ТБ семестр _____

1. Моносахариды винограда и вина, их содержание и технологическое значение.
2. Алифатические спирты вина, образование, содержание и технологическое значение.
3. Процессы, происходящие при формировании вина. Приведите три механизма яблочно-молочнокислого брожения.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 3

Дисциплина Химия виноделия
Институт Нефти и Газа специальность ТБ семестр _____

1. Полисахариды I и II порядка винограда и вина, технологическое значение.
2. Ароматические спирты вина, образование, содержание и технологическое значение.
3. Физические и биохимические процессы, происходящие на стадии созревания и старения вина.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 4

Дисциплина Химия виноделия
Институт Нефти и Газа специальность ТБ семестр _____

1. Одноосновные алифатические кислоты, содержание и технологическое значение.
2. Альдегиды и кетоны вина, их накопление в вине и технологическое значение.
3. Окислительно-восстановительные процессы в сусле и вине.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 5

Дисциплина Химия виноделия
Институт Нефти и Газа специальность ТБ семестр

1. Изменение составных веществ вина в период созревания и старения.
2. Технологическое значение и химический состав восков и масел.
3. Многоосновные алифатические кислоты, оксикислоты винограда и вина, альдегидо- и кетокислоты, их содержание и технологическое значение.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 6

Дисциплина Химия виноделия
Институт Нефти и Газа специальность ТБ семестр

1. Ароматические кислоты и фенолокислоты. Механизм образования органических кислот в винограде.
2. Водорастворимые и жирорастворимые витамины винограда и вина, их технологическое значение.
3. Отмирание (разрушение) вина, основные процессы, проходящие на этой стадии.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 7

Дисциплина Химия виноделия
Институт Нефти и Газа специальность ТБ семестр

1. Альдегиды и кетоны вина, их накопление в вине и технологическое значение.
2. Ароматобразующие вещества винограда и вина. Технологическое значение.
3. Назовите способы улучшения качества вин и вызываемые физико-химические и биохимические процессы.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 8

Дисциплина Химия виноделия
Институт Нефти и Газа специальность ТБ семестр

1. Ферменты винограда и вина и их роль в виноделии.
2. Ацетали, эфиры, реакции этерификации в виноделии.
3. Процессы, происходящие при формировании вина. Приведите три механизма яблочно-молочнокислого брожения.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 9

Дисциплина Химия виноделия
Институт Нефти и Газа специальность ТБ семестр

1. Второй этап стадии образования вина.
2. Алифатические спирты вина, образование, содержание и технологическое значение.
3. Процессы, происходящие при формировании вина. Приведите три механизма яблочно-молочнокислого брожения.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

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

БИЛЕТ № 10

Дисциплина Химия виноделия
Институт Нефти и Газа специальность ТБ семестр

1. Многоосновные алифатические кислоты, оксикислоты винограда и вина, альдегидо- и кетокислоты, их содержание и технологическое значение.
2. Ароматические кислоты и фенолокислоты. Механизм образования органических кислот.
3. Физические и биохимические процессы, происходящие на стадии созревания вина.

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 экзамена:

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 экзамена:

1 баллов — ответ на вопрос отсутствует;
 1-2 балла - дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логическая 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 понятий; 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.