

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Комплект контрольно-оценочных средств
по междисциплинарному курсу
МДК.01.04 Технология винодельческого производства программы
подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из
растительного сырья

Санкт-Петербург
2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт КОС МДК
2. Спецификация оценочных средств
3. Варианты оценочных средств

1. ПАСПОРТ

КОС по МДК.01.04 Технология винодельческого производства

1.1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу МДК.01.04 Технология винодельческого производства. КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (5 семестр).

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
программы МДК.01.04 Технология винодельческого производства.

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, практический опыт (при наличии))	Наименование элемента умений/знаний	Основные показатели оценки результатов
У1	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование винодельческих производств	Подбирать режимы и параметры производства винодельческой продукции
У2	Упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса виноделия	Грамотно подбирать режимы упаковки и маркировки готовой продукции
31	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала	Рациональное использование сырья и полуфабрикатов при производстве
32	Причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве винодельческой продукции	Грамотное ведение технологического процесса производства
ПО1	Винодельческих производств, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия, фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия	Грамотное выполнение основных операций в процессе производства

1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У 1 Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование винодельческих производств	опрос устный, практическая работа	Экзамен
У 2 Упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса виноделия	практическая работа, лабораторная работа, устный опрос	
З 1 Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала	устный опрос, практическая работа	Экзамен
З 2 Причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве винодельческой продукции	устный опрос, практическая работа	
ПО 1 Винодельческих производств, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия, фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия	Лабораторная работа, письменный отчет, устный опрос	Экзамен

1.4. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений текущего контроля

Содержание учебного материала по программе МДК	Тип контрольного задания				
	У1	У2	З1	З2	ПО1
Раздел 1. Общая технология виноградных вин					
Тема 1.1. Классификация виноградных вин			13		13
Тема 1.2. Сырье винодельческого производства		13			
Тема 1.3. Сбор винограда. Типы винодельческих предприятий	17, 18			17, 18	
Тема 1.4. Применение диоксида серы в виноделии		13, 17	13, 18		17
Тема 1.5. Подготовка сусла к сбраживанию	13				
Тема 1.6. Микроорганизмы в производстве вина. Брожение сусла		18	18		
Тема 1.7. Брожение мезги					13
Тема 1.8. Стадии развития вина		13	13	17	
Тема 1.9. Стабилизация и улучшение качества вина					
Тема 1.10. Болезни, пороки и недостатки вина	13		13, 18		13
Раздел 2. Специальная технология виноградных вин					
Тема 2.1. Технология столовых вин		17			
Тема 2.2. Технология десертных и крепких вин	17, 18			18	
Тема 2.3. Технология игристых вин		18	17		18
Раздел 3. Переработка вторичных сырьевых ресурсов					
Тема 3.1. Использование отходов винодельческого производства	13				13

1.5. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе МДК	Тип контрольного задания				
	У1	У2	З1	З2	ПО1
Раздел 1. Общая технология виноградных вин					
Тема 1.1. Классификация виноградных вин	25				
Тема 1.2. Сырье винодельческого производства		25			
Тема 1.3. Сбор винограда. Типы винодельческих предприятий			25		
Тема 1.4. Применение диоксида серы в виноделии				25	
Тема 1.5. Подготовка сусла к сбраживанию					25
Тема 1.6. Микроорганизмы в производстве вина. Брожение сусла	25				
Тема 1.7. Брожение мезги		25			
Тема 1.8. Стадии развития вина			25		
Тема 1.9. Стабилизация и улучшение качества вина				25	
Тема 1.10. Болезни, пороки и недостатки вина					25
Раздел 2. Специальная технология виноградных вин					
Тема 2.1. Технология столовых вин	25				
Тема 2.2. Технология десертных и крепких вин		25			
Тема 2.3. Технология игристых вин			25		
Раздел 3. Переработка вторичных сырьевых ресурсов					
Тема 3.1. Использование отходов винодельческого производства				25	

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства лабораторная работа, практическая работа (практическое задание), опрос устный, отчет, экзамен.

Лабораторная работа, практическая работа (практическое задание), опрос устный, предназначен для текущего контроля и оценки знаний и умений студентов; экзамен для промежуточной аттестации и оценки знаний и умений студентов по программе МДК.01.04 Технология винодельческого производства образовательной программы 19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья

2.2. Контингент аттестуемых: 3 курс

Форма и условия аттестации: Текущий контроль проходит по темам МДК.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена по завершению освоения учебного материала МДК, при положительных результатах текущего контроля.

2.3. Время выполнения (экзамен):

подготовка 10 мин;
выполнение 20 мин;
оформление и сдача 10 мин;
всего 40 мин.

Время выполнения устный опрос (собеседование):

подготовка 5 мин;
выполнение 10 мин;
всего 15 мин.

Время выполнения (лабораторная работа, практическое занятие):

подготовка: 15 мин;
выполнение: 60 мин;
оформление и сдача 15 мин;
всего 90 мин.

2.4. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы

Бурачевский, И. И. Химия и технология переработки плодово-ягодного сырья : учебное пособие для вузов / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. - 2-е изд., испр. и доп. - Электрон. дан. - Москва : Юрайт, 2022. - 402 с. - (Высшее образование).	осн		ЭБС Юрайт
Зармаев, А. А. Виноградарство с основами технологии первичной переработки винограда : учебное пособие для СПО / А. А. Зармаев. - 3-е изд., пер. и доп. - Электрон. дан. - Москва : Юрайт, 2022. - 683 с. - (Профессиональное образование).	осн		ЭБС Юрайт
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : Учебное пособие для СПО / Пасько О. В., Автюхова О. В. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2022. — 268 с.	доп		ЭБС Юрайт
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : Учебное пособие / Пасько О. В., Бураковская Н. В. — Москва : Юрайт, 2022. — 179 с.	доп		ЭБС Юрайт

2.5. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

1. ФЗ-468 «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации (с изменениями на 29 декабря 2022 года) (редакция, действующая с 1 марта 2023 года)»
2. Журнал «Виноградарство и виноделие»
3. Журнал «Пищевая промышленность»
4. Журнал «Пиво и напитки»

3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Примерный перечень вопросов к собеседованию по разделу 1. Общая технология виноградных вин

1. Классификация виноградных вин
2. Агротехнические мероприятия на виноградной плантации
3. Стадии развития виноградной ягоды
4. Виды сбора винограда
5. Введение диоксида серы в продукты виноделия

6. Сравнительная характеристика способов сбраживания мезги
7. Сравнительная характеристика способов сбраживания сусла
8. Способы стабилизации виноматериала
9. Болезни вина, методы лечения
10. Пороки и недостатки вин, методы устранения.

Примерный перечень вопросов к собеседованию по разделу

2. Специальная технология виноградных вин

1. Особенности получения красных сухих столовых вин
2. Особенности получения белых сухих столовых вин
3. Особенности получения полусухих и полусладких вин
4. Особенности получения десертных вин
5. Портвейнизация, цели, порядок проведения
6. Классическая и ускоренная мадеризация, порядок проведения
7. Классический способ получения игристого вина
8. Резервуарный способ получения игристого вина

Примерный перечень вопросов к собеседованию по разделу

3. Переработка вторичных сырьевых ресурсов

1. Характеристика отходов и потерь винодельческого производства
2. Переработка гребней и выжимок
3. Получение энокрасителя
4. Переработка осадочных дрожжей
5. Получение виннокислых соединений

Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Стадии развития виноградной ягоды.
2. Виды сбора винограда.
3. Вредители винограда, меры борьбы с ними.

4. Измельчение винограда (получение мезги).
5. Определение технической зрелости винограда.
6. Получение виноградного сусла.
7. Болезни винограда, меры борьбы.
8. Осветление виноградного сусла, цели.
9. Использование диоксида серы в виноделии.
10. Способы сбраживания виноградного сусла.
11. Применение благородного гриба.
12. Непрерывный способ сбраживания сусла, достоинства и недостатки.
13. Способы сбраживания мезги.
14. Болезни вина.
15. Контроль качества вина при выдержке.
16. Пороки вина.
17. Определение содержания спирта в в/м.
18. Недостатки вина, причины возникновения.
19. Производственная санитария на винодельческом предприятии.
20. Оклеивка вина, применяемые материалы.
21. Определение прозрачности вина, критерии оценки.
22. Цели выдержки вина в деревянной таре.
23. Термическая обработка вин при повышенных температурах.
24. Определение аромата вина, критерии оценки.
25. Термическая обработка в/м и вина пониженными температурами.
26. Определение вкуса вина, критерии оценки.
27. АТС производства белых сухих столовых вин.
28. Виды дегустаций.
29. АТС производства красных столовых вин.
30. Обеспечение кондиционности вин.
31. АТС производства п/с и п/сл вин.
32. АТС производства десертных вин.

33. Производство классического Хереса.
34. Определение общей кислотности вина.
35. АТС производства шампанского непрерывным способом.
36. Правила подачи вин на дегустацию.
37. Производство шампанского классическим (французским) способом.
38. Определение механического состава винограда.

Компоновка билетов

№ билета	1 вопрос	2 вопрос
1.	1.	20.
2.	2.	21.
3.	3.	22.
4.	4.	23.
5.	5.	24.
6.	6.	25.
7.	7.	26.
8.	8.	27.
9.	9.	28.
10.	10.	29.
11.	11.	30.
12.	12.	31.
13.	13.	32.
14.	14.	33.
15.	15.	34.
16.	16.	35.
17.	17.	36.
18.	18.	37.
19.	19.	38.

Перечень практических работ

Практическое занятие 1. Определение механического состава винограда.

Определить процентное содержание состава грозди винограда и сравнить полученный результат с НТД

Практическое занятие 2. Расчет расхода диоксида серы для сульфитации.

Произвести расчет расхода диоксида серы для сульфитации сусла и мезги в зависимости от типа и плотности вина

Практическое занятие 3. Стадии развития вина.

Заполнить таблицу по стадиям и признакам изменений вина

Практическое занятие 4. Расчет материалов для купажа.

По предложенному преподавателем условиям произвести расчет материалов по составлению купажа вина

Практическое занятие 5. Особенности АТС производства белых и красных столовых вин

Графически изобразить аппаратурно-технологическую схему получения белых (красных) столовых вин

Практическое занятие 6. Особенности АТС производства десертных вин

Графически изобразить аппаратурно-технологическую схему получения десертных вин

Практическое занятие 7. Особенности АТС производства крепких вин

Графически изобразить аппаратурно-технологическую схему получения крепких вин

Практическое занятие 8. Особенности АТС производства игристых вин классическим и резервуарным методом

Графически изобразить аппаратурно-технологическую схему получения игристых вин классическим (резервуарным) методом

Перечень лабораторных работ

Лабораторная работа 1. Определение технической зрелости винограда.

Определение титруемой кислотности и сахаристости винограда, сравнение полученных данных с НТД.

Лабораторная работа 2. Определение содержания свободного диоксида серы в вине.

Установление содержания консерванта в винах различного типа и сравнение полученных данных с НТД.

Лабораторная работа 3. Получение и микроскопирование разводки ЧКВД

Получение разводки винных дрожжей на стерильном сусле с последующим микроскопированием образца.

Лабораторная работа 4. Определение общей кислотности вина.

Провести титриметрическое определение общей кислотности и сравнение полученных данных с НТД.

Приложение 1

Кодификатор (примерный перечень) оценочных средств для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций

<i>№ п/п Код оценочного средства</i>	<i>Тип оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного средства в фонде</i>
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения	Задания для решения кейс - задачи

		гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	
3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессионального модуля
4.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5.	Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, диспута, дебатов
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	Структура портфолио
7.	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Тема групповых и/или индивидуальных проектов
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	Образец рабочей тетради
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определённого раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку	Комплект разноуровневых задач и заданий

		зрения	
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определённому разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
14.	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий
16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе
17.	Практические работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
19.	Тренажёр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретённых студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным	Комплект заданий для работы на тренажёре

		материальным объектом	
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППССЗ.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения, характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	Перечень документов подлежащих анализу, критерии оценки
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО
24.	Письменная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект заданий по вариантам
25.	Экзамен	Включает в себя перечень теоретических вопросов по МДК	Перечень вопросов, компоновка билетов, билеты