МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)
Г.В. Павлятенко
«28» марта 2025 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.03 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Технология виноделия

Кафедра:	Индустрия питания и товарная экспертиза
Направление подготовки:	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль):	Технология бродильных производств и виноделие
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2025
Общая трудоемкость:	288 часов/8 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону, 2025 г.

Программу составил(и):
канд.техн.наук доц. Магомедов Н.М.
к.т.н. доц Назаренко С.А.

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Технология виноделия"
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 27 марта 2025 г. протокол № 9 в соответствии
с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041)
22.003. Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. N 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 июня 2020 г., регистрационный N 58531)

Руководитель ОПОП

канд. техн. наук, доцент Назаренко С.А.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 27 марта 2025 г. №8

Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

углубление и расширение знаний по технологии пищевых биохимических производств, вина и винных напитков, подготовка студентов к выполнению дипломного проектирования, а также повышение уровня профессиональной пригодности к практической деятельности

1.2. Задачи:

является подготовка студентов к деятельности в качестве инженера на спиртовом, ликероводочном, дрожжевом, пивоваренном, солодовенном, винодельческом заводах и заводах по производству безалкогольных напитков и кваса, в научно-исследовательских и проектных институтах, в специальных лабораториях винодельческой промышленности

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО КУРСАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5	ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС -2.3, ПКС-4.1, ПКС-4.2, ПКС-4.3

Распределение часов дисциплины

Курс	3		4		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4	8	8
Лабораторные	8	8	6	6	14	14
В том числе электрон.	21		19		40	
Итого ауд.	12	12	10	10	22	22
Контактная работа	12	12	10	10	22	22
Сам. работа	123	123	125	125	248	248
Часы на контроль	9	9	9	9	18	18
Итого	144	144	144	144	288	288

Вид промежуточной аттестации:

Экзамен 3,4 курс

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

ПКС-2:Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

ПКС-2.1: Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве алкогольных и безалкогольных напитков

ПКС-2.2: Умеет контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве алкогольных и безалкогольных напитков, проводить лабораторные исследования, включая химический и физико-химический анализ, органолептические исследования в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

ПКС-2.3: Владеет навыками оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций при производстве алкогольных и безалкогольных напитков

ПКС-3:Способен обеспечивать безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства алкогольных и безалкогольных напитков; осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) при производстве алкогольных и безалкогольных напитков

ПКС-3.1: Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству алкогольных и безалкогольных напитков, знает причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства алкогольных и безалкогольных напитков

ПКС-3.2: Умеет вести основные технологические процессы, использовать в производстве алкогольных и безалкогольных напитков ресурсо- и энергосберегающие технологии

ПКС-3.3: Владеет навыками обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций при производстве алкогольных и безалкогольных напитков

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часов	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Часть 1. Общее виноделие, 3 курс						
1.1	**1. Введение Вино как пищевой и диетический продукт. Состав вин. Классификация вин: промышленная классификация вин, классификация по признаку состава вин, специальная классификация, утвержденная Международной организацией винограда и вина. Органолептическая оценка качества вина. История развития и современное состояние виноградарства и виноделия в РФ и других странах мира. Винодельческие районы РФ. Достижения науки и техники в области технологии вина. Знать: об основных проблемах научно-технического развития сырьевой базы для производства винодельческой продукции /Лек/**	3	2	0	0	ПКС-3.1,ПКС -2.1	Устный опрос
1.2	**2. Предприятия винодельческой отрасли Краткая характеристика отдельных отраслей винодельческой промышленности и вырабатываемой ими продукции: заводы первичного виноделия, заводы для выдержки, обработки и розлива виноматериалов (заводы вторичного виноделия), заводы специального назначения (шампанских вин, коньячные, по переработке вторичного сырья). Технологические и санитарно-технические требования к производственным помещениям винзаводов. Различные виды технологического оборудования: деревянные, железобетонные, металлические. Их сравнительная характеристика. Технологические и санитарные требования к оборудованию. Знать: о проблемах рационального использования сырьевых и**	3	2	0	0	ПКС-3.1,ПКС -2.1	Устный опрос

	энергетических ресурсов /Лек/						
1.3	**1. Технологическая оценка стабильности виноматериалов и характеристика помутнений вин** **Уметь:** **проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных тенденций развития этих процессов** **Владеть:** **методами управления, действующими технологическими процессами производства вина /Лаб/**	3	4	0	0	ПКС-3.2,ПКС-3.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по лабораторной работе
1.4	**2. Испытание виноматериалов на склонность к биологическим помутнениям и болезням** **Уметь:** **осуществлять технологическое проектирование с использованием САПР, обеспечивающее получение эффективных проектных разработок, отвечающих требованиям перспективного развития отрасли** **Владеть:** **использованием ЭВМ при выполнении технологических расчетов /Лаб/**	3	2	0	0	ПКС-3.2,ПКС-3.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по лабораторной работе
1.5	**3. Испытание виноматериалов на склонность к биохимическим и физико-химическим помутнениям** **Уметь:** **разрабатывать технологическое и техническое задания на новое строительство, расширение, реконструкцию и техническое перевооружение предприятия с получением заданного ассортимента выпускаемой продукции, обоснование технологических схем производства** **Владеть:** **прогрессивными методами эксплуатации и управления технологического оборудования по хранению сырья и производству винодельческой продукции /Лаб/**	3	1	0	0	ПКС-3.2,ПКС-3.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по лабораторной работе
1.6	**4. Обработка сусла и виноматериалов бентонитом. Обработка вин желатином. Пробная оклейка вин желтой кровяной солью.** **Уметь:** **рассчитывать количество вспомогательных материалов для обработки виноматериалов** **Владеть:** **методами обработки сусла и виноматериалов**	3	1	0	0	ПКС-3.2,ПКС-3.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по лабораторной работе

	вспомогательными материалами /Лаб/						
1.7	**Самостоятельное изучение литературы по теме** **Знать:** **об основных проблемах научно-технического развития сырьевой базы для производства винодельческой продукции; о проблемах рационального использования сырьевых и энергетических ресурсов; о проблемах улучшения качества сырья и готовой продукции; об оптимальных и рациональных технологических режимах работы оборудования; физические, химические и биохимические процессы, протекающие при брожении; методику проведения доливки и переливки вина; способы стабилизации вина и применяемые вспомогательные материалы; методику расчета купажа виноматериалов** **Уметь:** **проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных тенденций развития этих процессов; осуществлять технологическое проектирование с использованием САПР, обеспечивающее получение эффективных проектных разработок, отвечающих требованиям перспективного развития отрасли; разрабатывать технологическое и техническое задания на новое строительство, расширение, реконструкцию и техническое перевооружение предприятия с получением заданного ассортимента выпускаемой продукции, обоснование технологических схем производства; рассчитывать количество вспомогательных материалов для обработки виноматериалов** **Владеть:** **методами управления, действующими технологическими процессами производства вина; использованием ЭВМ при выполнении технологических расчетов; прогрессивными методами эксплуатации и управления технологического оборудования по хранению сырья и производству винодельческой продукции; методами обработки сусла и виноматериалов вспомогательными материалами /Ср/**	3	123	0	0	ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы для самоподготовки
1.8	**Промежуточный контроль**	3	9	0	0	ПКС-	Вопросы к экзамену,

	Знать: **об основных проблемах научно-технического развития сырьевой базы для производства винодельческой продукции; о проблемах рационального использования сырьевых и энергетических ресурсов; о проблемах улучшения качества сырья и готовой продукции; об оптимальных и рациональных технологических режимах работы оборудования; физические, химические и биохимические процессы, протекающие при брожении; методику проведения доливки и переливки вина; способы стабилизации вина и применяемые вспомогательные материалы; методику расчета купажа виноматериалов** **Уметь:** **проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных тенденций развития этих процессов; осуществлять технологическое проектирование с использованием САПР, обеспечивающее получение эффективных проектных разработок, отвечающих требованиям перспективного развития отрасли; разрабатывать технологическое и техническое задания на новое строительство, расширение, реконструкцию и техническое перевооружение предприятия с получением заданного ассортимента выпускаемой продукции, обоснование технологических схем производства; рассчитывать количество вспомогательных материалов для обработки виноматериалов** **Владеть:** **методами управления, действующими технологическими процессами производства вина; использованием ЭВМ при выполнении технологических расчетов; прогрессивными методами эксплуатации и управления технологического оборудования по хранению сырья и производству винодельческой продукции; методами обработки сусла и виноматериалов вспомогательными материалами /Экзамен/**					3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	тестирование.
	Раздел 2.Часть 2. Специальное виноделие, 4 курс.						
2.1	**9. Технология столовых вин Классификация белых столовых вин.**	4	2	0	0	ПКС-3.1,ПКС-2.1	Устный опрос

	Особенности технологии белых столовых сухих виноматериалов. Требования к сортам винограда, условиям их производства, приемы агротехники. Столовые сухие вина молодые и без выдержки. Основные технологические условия получения вин этого типа. Приготовление столовых белых малоокисленных вин, Специальные приемы их производства. Характеристика выдержанных, марочных и столовых коллекционных вин белых вин. Получение виноматериалов. Выдержка. Созревание, обработка и уход за винами в процессе выдержки. Сухие вина кахетинского и имеретинского типов. Химический состав, особенности технологий, требования к винограду для приготовления этих вин. Лучшие и отечественные и зарубежные белые столовые сухие вина. Красные столовые сухие вина. Требования к сортам винограда для получения этих вин. Технологические схемы переработки винограда для получения красных столовых сухих виноматериалов. Брожение мезги. Регулирование процессов экстракции при сбраживании мезги. Обработка мезги ферментными препаратами. Брожение мезги в условиях повышенного давления CO2. Экстрагирование мезги виноматериала недобродом технология столовых красных сухих вин с углекислотной мацерации. Особенности получения столовых красных сухих вин молодых и без выдержки. Общая характеристика столовых красных сухих выдержанных, марочных и коллекционных вин. Выдержка красных сухих столовых вин, уход и обработка в процессе выдержки. Характеристика лучших столовых красных сухих вин РФ и др. стран. Технология розовых столовых сухих вин. Полусухие и столовых полусладкие вина. Технологические схемы получения вин с остаточным сахаром. Сбраживание сусла и мезги до установленных кондиций. Купажная схема. Купаж сухих виноматериалов с концентрированным виноградным суслом с проведением вторичного брожения до требуемых кондиций. Получение игристых полусладких и полусухих вин сбраживанием виноградного сусла и способы						

	остановки брожения. Стабилизация полусладких и полусухих вин. Столовые полусухие и полусладкие вина РФ и др. стран. Технология полусухих и полусладких вин Франции и ФРГ, особенности их технологии. **Знать:** **об основных проблемах научно-технического развития сырьевой базы для производства винодельческой продукции /Лек/**						
2.2	**10. Технология ликерных вин Характеристика ликерных вин по особенностям состава и технологии. Технология вин типа портвейна. Характеристика вин этого типа и их состав. Традиционная технология портвейнов в Португалии. Производство вин типа портвейн в РФ. Технологические особенности сортов винограда для портвейнов. Получение виноматериалов для портвейнов. Купажирование и обработка для придания им качества портвейна. Основные процессы, происходящие при портвейнизации. Факторы, влияющие на ход портвейнизции. Технологические схемы приготовление портвейнов разного качества. Вина типа портвейн различных регионов России. Вина типа мадеры. Характеристика этих вин. Требования к винограду для производства мадеры. Особенности технологии виноматериалов для мадеры. Мадеризация виноматериалов. Процессы, протекающие при мадеризации. Способы мадеризации виноматериалов. Мадеризация периодически и непрерывным методами, в контакте с древесиной дуба и без нее. Ускоренные способы мадеризации. Купаж, обработка и выдержка мадеры. Традиционная технология мадеры в Португалии. Характеристика вин типа мадеры России и др. стран. Классификация вин типа херес вырабатываемых в России. Характеристика вин типа херес и особенности состава. Основные требования к составу и технологии хересных виноматериалов. Процесс хересования. Биохимические основы процесса хересования. Факторы, влияющие на процесс хересования. Пленочный периодический и поточный метод хересования виноматериалов. Глубинный способ производства хереса. Беспленочный способ**	4	2	0	0	ПКС-3.1,ПКС-2.1	Устный опрос

	хересования. Глубинно-пленочный способ производства хереса. Купаж и обработка вина типа херес. Вина типа херес различных регионов. Технология вин типа марсала. Характеристика и состав вин этого типа. Составление и обработка купажей марсалы, выдержка обработанных виноматериалов. Особенности производства марсалы в Италии. Производства марсалы в России. **Десертные и ликерные вина. Технология мускатных вин. Сорта винограда, особенности их сбора и переработки. Режимы выдержки мускатных вин. Мускатные вина России и зарубежных стран.** **Вина токайского типа. Токайские вина Венгрии. Технология вин токайского типа в России. Сорта винограда для вин токайского типа, особенности их переработки. Настаивание мезги. Особенности брожения и спиртования. Условия выдержки. Химизм процесса, лежащих в основе формирования типичных качеств токайских вин. Вина токайского типа, вырабатываемые в различных регионах.** **Характеристика и состав вин типа малага. Традиционная технология малаги в Испании. Сорта винограда для получения малаги. Купажные материалы и технология их приготовления. Основные процессы, происходящие при получении малаги. Вина типа малаги, вырабатываемые в различных регионах и особенности их технологии.** **Вина типа кагор. Характеристика и особенности состава. Сорта винограда для получения кагора. Основные приемы обработки мезги, используемые для получения кагора. Районы производства кагора в России. Характеристика вин типа кагора, вырабатываемых в различных регионах.** **Знать:** **о проблемах улучшения качества сырья и готовой продукции /Лек/**						
2.3	**5. Органолептический анализ столовых вин** **Уметь:** **проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных тенденций развития этих процессов** **Владеть:** **методами управления, действующими технологическими**	4	2	0	0	ПКС-3.2,ПКС-3.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по лабораторной работе

	процессами производства виноматериалов /Лаб/						
2.4	**6. Органолептический анализ ликерных вин** **Уметь:** **осуществлять технологическое проектирование с использованием САПР, обеспечивающее получение эффективных проектных разработок, отвечающих требованиям перспективного развития отрасли** **Владеть:** **использованием ЭВМ при выполнении технологических расчетов /Лаб/**	4	2	0	0	ПКС-3.2,ПКС-3.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по лабораторной работе
2.5	**7. Органолептический анализ вин, пересыщенных диоксидом углерода** **Уметь:** **разрабатывать технологическое и техническое задания на новое строительство, расширение, реконструкцию и техническое перевооружение предприятия с получением заданного ассортимента выпускаемой продукции, обоснование технологических схем производства** **Владеть:** **прогрессивными методами эксплуатации и управления технологического оборудования по хранению сырья и производству винодельческой продукции /Лаб/**	4	1	0	0	ПКС-3.2,ПКС-3.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по лабораторной работе
2.6	**8. Органолептический анализ коньяков** **Уметь:** **идентифицировать коньяк в соответствии со сроком выдержки** **Владеть:** **методикой органолептического анализа коньяков и коньячных дистиллятов /Лаб/**	4	1	0	0	ПКС-3.2,ПКС-3.3,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по лабораторной работе
2.7	**Самостоятельное изучение литературы по теме** **Знать:** **об основных проблемах научно-технического развития сырьевой базы для производства винодельческой продукции; о проблемах улучшения качества сырья и готовой продукции; о проблемах рационального использования сырьевых и энергетических ресурсов; об оптимальных и рациональных технологических режимах работы оборудования** **Уметь:** **проводить анализ технологических**	4	125	0	0	ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы для самоподготовки

	процессов на базе использования банка данных тенденций развития этих процессов; осуществлять технологическое проектирование с использованием САПР, обеспечивающее получение эффективных проектных разработок, отвечающих требованиям перспективного развития отрасли; разрабатывать технологическое и техническое задания на новое строительство, расширение, реконструкцию и техническое перевооружение предприятия с получением заданного ассортимента выпускаемой продукции, обоснование технологических схем производства; идентифицировать коньяк в соответствии со сроком выдержки; проводить органолептическую оценку плодовых и ягодных вин **Владеть:** **методами управления, действующими технологическими процессами производства виноматериалов; использованием ЭВМ при выполнении технологических расчетов; прогрессивными методами эксплуатации и управления технологического оборудования по хранению сырья и производству винодельческой продукции; методикой органолептического анализа коньяков и коньячных дистиллятов; методикой проведения органолептического анализа плодовых и ягодных вин /Ср/**						
2.8	**Промежуточный контроль** **Знает: об основных проблемах научно-технического развития сырьевой базы для производства винодельческой продукции; о проблемах улучшения качества сырья и готовой продукции; о проблемах рационального использования сырьевых и энергетических ресурсов; об оптимальных и рациональных технологических режимах работы оборудования** **Умеет: проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных тенденций развития этих процессов; осуществлять технологическое проектирование с использованием САПР, обеспечивающее получение эффективных проектных разработок, отвечающих требованиям перспективного**	4	9	0	0	ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к экзамену, Итоговое тестирование

	развития отрасли; разрабатывать технологическое и техническое задания на новое строительство, расширение, реконструкцию и техническое перевооружение предприятия с получением заданного ассортимента выпускаемой продукции, обоснование технологических схем производства **Владеет: методами управления, действующими технологическими процессами производства солода, пива, вина, безалкогольных напитков, спирта, хлебопекарных дрожжей и ликероводочных изделий; использование ЭВМ при выполнении технологических расчетов; прогрессивными методами эксплуатации и управления технологического оборудования по хранению сырья и производству винодельческой продукции /Экзамен/**						

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:
Проектная технология

Стандартизированный метод оценки знаний, умений, навыков учащихся, который помогает выявить и сформировать индивидуальный темп обучения, пробелы в текущей итоговой подготовке

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во
внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве педагогического работника, отнесенного к профессорско-преподавательскому составу (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП

ПКС-2:Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

Недостаточный уровень:

Пороговый уровень:

Продвинутый уровень:

Высокий уровень:

ПКС-3:Способен обеспечивать безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства алкогольных и безалкогольных напитков; осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) при производстве алкогольных и безалкогольных напитков

Недостаточный уровень:

Пороговый уровень:

Продвинутый уровень:

Высокий уровень:

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения компетенций	**1. Недостаточный: компетенции не сформированы.**	**2. Пороговый: компетенции сформированы.**	**3. Продвинутый: компетенции сформированы.**	**4. Высокий: компетенции сформированы.**
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов;	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание

понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	- неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (молулю) для проведения промежуточной аттестации

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
2. Пороговый уровень
3. Продвинутый уровень
4. Высокий уровень

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)

Вопросы для устного опроса

Часть 1. Общее виноделие

Лекция 1. Введение

1. Что можно назвать виноградным вином?
2. Перечислите винодельческие регионы Российской федерации.
3. Перечислите основополагающие документы в винодельческой отрасли.
4. Охарактеризуйте химический состав вин и их диетические свойства.
5. Какая классификация вин принята у нас в стране и какие показатели лежат в ее основе?
6. Что такое органолептическая оценка вин?
7. Дайте описание строению виноградной грозди.
8. Что содержится в кожице винограда?
9. Опишите основные требования к техническому винограду.
10. Что является характерной особенностью винограда?

Лекция 2. Предприятия винодельческой отрасли

1. Перечислите типы винодельческих предприятий и дайте их краткую характеристику.
2. Перечислите требования к производственным помещениям, таре и оборудованию.
3. Перечислите виды винодельческой тары и дайте их сравнительную характеристику.
4. Что такое инфицированная тара?
5. Перечислите виды защитных покрытий внутренних поверхностей железобетонных и металлических резервуаров и дайте их сравнительную характеристику.
6. Опишите стадии обработки вина и дайте им краткую характеристику.
7. На каких технологических стадиях применяют фильтрование?
8. Дайте краткую характеристику мембранным технологиям.
9. Опишите стадии упаковывания готового вина.
10. Опишите основы дегустации винодельческой продукции.

Вопросы к лабораторным работам

Лабораторная работа 1. Технологическая оценка стабильности виноматериалов и характеристика помутнений вин

1. Какие помутнения физико-химической природы возникают в винах?
2. На чем основаны отдельные испытания вина на склонность к помутнениям?
3. Какие методы применяют для идентификации помутнений?
4. Развитие каких микроорганизмов может вызвать помутнение вина?
5. Какими способами определяют склонность вина к биологическим помутнениям?

Лабораторная работа 2. Испытание виноматериалов на склонность к биологическим помутнениям и болезням

1. Какие виды помутнений продукции Вы знаете?
2 Для каких видов продукции характерны необратимые коллоидные помутнения? Почему?
3. Чем обусловлены кристаллические помутнения?
4. Причины возникновения оксидазного касса, в чем его опасность?
5. Какие технологические приемы позволяют предотвратить и устранить биологические помутнения?

Лабораторная работа 3. Испытание виноматериалов на склонность к биохимическим и физико-химическим помутнениям

1. Какие помутнения физико-химической природы возникают в винах?
2. На чем основаны отдельные испытания вина на склонность к помутнениям?
3. Какие методы применяют для идентификации помутнений?
4. Развитие каких микроорганизмов может вызвать помутнение вина?
5. Какими способами определяют склонность вина к биологическим помутнениям?

Лабораторная работа 4. Обработка сусла и виноматериалов бентонитом. Обработка вин желатином. Пробная оклейка вин желтой кровяной солью.

1. Цель пробной оклейки виноматериалов.
2. Как рассчитать по результатам пробной оклейки количество сухого материала для обработки определенного объема виноматериала?
3. Техника проведения пробной оклейки.
4. Основные оклеивающие вещества, применяемые для обработки вин.
5. Механизм действия сорбентов.

Вопросы для самоподготовки

1. Дайте описание процессу брожения сусла под давлением.
2. По каким признакам различают прессы, применяемые для извлечения сусла белых вин?
3. Дайте описание структурной схеме получения белых виноматериалов.
4. В чем заключаются потребительские свойства красных и розовых вин?
5. Как происходит дробление винограда и ферментация мезги белых вин?
6. Опишите, как происходит процесс осветление сусла белых вин.
7. На какие три основных процесса можно разделить виноделие по красному способу?
8. Дайте определение термовинификации.
9. В чем заключаются особенности производства красных и розовых вин
10. От чего зависит окраска розового вина?

Вопросы для устного опроса

Часть 2. Специальное виноделие

Лекция 9. Технология столовых вин

1. Дайте определение понятию «столовое вино».

2. Кондиции сухих столовых вин и столовых вин с остаточным сахаром.
3. Какие фракции сусла используют при производстве белых столовых вин.
4. Какие фракции сусла используют при производстве красных столовых вин.
5. Способы осветления сусла перед брожением.
6. Основные требования к технологии при производстве белых столовых вин.
7. Основные требования к технологии при производстве красных столовых вин.
8. Способы повышения экстрактивности виноматериалов при производстве красных столовых вин.
9. Какие соединения обуславливают окраску молодых и выдержанных красных столовых вин.
10. Какие Вы знаете способы производства вин с остаточным сахаром.
Лекция 10. Технология ликерных вин
1. Назовите кондиции специальных десертных вин.
2. Какие типы десертных вин Вам известны?
3. Особенности приготовления десертных вин.
4. Особенности приготовления Токайских вин в странах СНГ?
5. Какие вещества определяют аромат мускатных сортов винограда?
6. С какой целью используют технологический прием "настаивание сусла на мезге" в технологии десертных вин?
7. Назовите особенности вина Кагор?
8. Какие технологические приемы лежат в основе производства вин кагорного типа?
9. Что входит в состав купажа вина Малага?
10. Особенности приготовления «ледяного вина».

Вопросы к лабораторным работам
Лабораторная работа 5. Органолептический анализ столовых вин
1. Какие иллюстрации можно использовать при оформлении винной этикетки?
2. Какие сведения можно прочитать на винной этикетке?
3. Правила чтения винной этикетки во Франции?
4. Правила чтения винной этикетки в Италии.
5. Правила чтения винной этикетки в России.
Лабораторная работа 6. Органолептический анализ ликерных вин
1. Классификация методов органолептической оценки
2. В каком случае и как применяют метод разбавления, а в каком и как скоринг метод?
3. Алгоритм действий дегустаторов при составлении нового профиля продукта.
4. Алгоритм действий дегустаторов при составлении балльной шкалы.
5. Характеристика Баллового метода органолептического анализа
Лабораторная работа 7. Органолептический анализ вин, пересыщенных диоксидом углерода
1. Перечислите принципы организации рабочего места дегустатора.
2. По каким параметрам происходит аттестация дегустаторов вина?
3. Как осуществляют проверку на вкусовую агнозию и обонятельную аносмию?
4. В чем состоит статистическая обработка результатов дегустации?
5. В чем различия винных этикеток Франции и России?
Лабораторная работа 8. Органолептический анализ коньяков
1. Перечислите пороки коньяков.
2. Особенности органолептических показателей российских бренди.
3. Этапы фламбирования различных блюд.
4. Что называется декантером?
5. Для каких целей спиртуют сусло?

Вопросы для самоподготовки
1. В каких состояниях может быть виноград в ходе углекислотной мацерации?
2. Какие виды дикого винограда вы знаете?
3. Опишите основные требования к техническому винограду.
4. Какой виноград относится к белым сортам?
5. Какой виноград относится к красным сортам?
6. Какие существуют способы стабилизации вин?
7. Как проводится стабилизация вина относительно белковых помутнений?
8. Опишите методы обеспечения стабильности вина.
9. Дайте описание молочнокислому списанию и как с ним бороться?
10. Как рассчитывают количество материалов, вводимых в коньячный купаж?

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.
ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ (5 СЕМЕСТР)
ПКС-2
Индикатор достижения компетенции «Знать»
Вопросы на установление последовательности
1. Установите последовательность химических компонентов винограда по их влиянию на вкус и аромат вина.
А) Органические кислоты
Б) Сахара
В) Танины

Г) Ароматические соединения
Д) Минералы
2. Расположите в порядке выполнения этапы обработки винограда на винзаводе после приемки.
А) Дробление винограда
Б) Отделение гребней
В) Прессование сусла
Г) Оценка качества сырья
Д) Перекачка в бродильные емкости
3. Определите последовательность классификаций вин по сложности технологии производства.
А) Тихие вина
Б) Шампанские вина
В) Десертные вина
Г) Ликерные вина
Д) Натуральные полусладкие вина
4. Установите последовательность санитарно-технических требований к производственным помещениям винзаводов по их приоритетности.
А) Обеспечение вентиляции
Б) Поддержание чистоты поверхностей
В) Контроль температуры
Г) Использование нержавеющих материалов
Д) Дезинфекция оборудования
5. Расположите в порядке возрастания сложности консерванты, используемые в виноделии, по их воздействию на продукт.
А) Сульфиты
Б) Сорбиновая кислота
В) Бензоат натрия
Г) Диоксид углерода
Д) Натуральные антиоксиданты

Вопросы на установление соответствия
1. Установите соответствие между понятиями и их определениями.
1. Вино
2. Спиртовое брожение
3. Выдержка вина
4. Химический состав винограда
А. Процесс превращения сахаров в спирт и углекислый газ
Б. Напиток из ферментированного виноградного сока
В. Созревание вина для улучшения вкуса и аромата
Г. Влияет на вкус, цвет и аромат конечного продукта

2. Установите соответствие между компонентами и их характеристиками.
1. Компоненты вина
2. Типы вин по классификации OIV
3. Компоненты виноградной грозди
4. Консерванты в виноделии
А. Тихие, игристые, крепленые
Б. Вода, спирт, кислоты, сахара, фенолы
В. Сернистый ангидрид, сорбиновая кислота
Г. Кожица, мякоть, семена, гребень

3. Установите соответствие между процессами и их описанием.
1. Типы винодельческих предприятий
2. Технологическое оборудование
3. Способы доставки винограда
4. Методы осветления вина
А. Автотранспорт, конвейеры, ручная доставка
Б. Первичные, вторичные, бутилировочные
В. Фильтрация, оклейка, центрифугирование
Г. Дробилки, прессы, ферментаторы

4. Установите соответствие между требованиями и их ролью.
1. Технологические требования к помещениям
2. Санитарно-технические требования
3. Приемка винограда
4. Виноград как сырье
А. Оценка качества, сортности, сахаристости
Б. Вентиляция, освещение, температурный контроль
В. Содержание сахаров, кислот, фенольных веществ
Г. Чистота, дезинфекция, отсутствие патогенов

5. Установите соответствие между элементами и их содержанием.

1. Химический состав винограда
2. Спиртовое брожение
3. Методы осветления вина
4. Консерванты в виноделии
А. Удаление взвесей для прозрачности вина
Б. Определяет органолептические свойства вина
В. Превращение глюкозы под действием дрожжей
Г. Диоксид серы, бензоат натрия

Индикатор достижения компетенции «Уметь»
1. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какое определение вина с точки зрения пищевой и диетической продукции является наиболее точным? а) Алкогольный напиток, получаемый путем ферментации виноградного сока б) Пищевой продукт, получаемый в результате спиртового брожения виноградного сусла или мезги с последующей технологической обработкой в) Напиток с содержанием этилового спирта не менее 9% об. г) Любой напиток, изготовленный из плодов винограда
2. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой компонент вина оказывает наибольшее влияние на его органолептические свойства? а) Этиловый спирт б) Фенольные соединения в) Сахара г) Вода
3. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой метод является стандартным для определения титруемой кислотности вина? а) Потенциометрический метод б) Метод титрования раствором щелочи с индикатором в) Хроматографический метод г) Рефрактометрический метод
4. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: К какому типу предприятий относится завод, осуществляющий полный цикл производства вина от переработки винограда до розлива готовой продукции? а) Винзавод первичного виноделия б) Винзавод вторичного виноделия в) Завод шампанских вин г) Винзавод полного цикла
5. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой показатель в составе виноградной грозди имеет решающее значение для производства высококачественных вин? а) Содержание воды б) Соотношение сахаров и кислот в) Содержание минеральных веществ г) Масса грозди
6. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой сортовой признак винограда наиболее сильно влияет на ароматический профиль вина? а) Размер ягод б) Содержание терпеновых соединений в) Цвет ягод г) Форма грозди
7. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой метод является основным при технологической оценке качества винограда перед переработкой? а) Визуальный осмотр б) Определение сахаристости и кислотности сусла в) Микробиологический анализ г) Определение механического состава грозди
8. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какая оптимальная температура брожения сусла для производства белых сухих вин? а) 28-32°С б) 18-20°С в) 10-12°С г) 35-40°С
9. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: В чем заключается основная роль дрожжей чистой культуры в процессе брожения сусла? а) Повышение содержания спирта б) Обеспечение направленного брожения с заданными характеристиками в) Ускорение процесса брожения г) Снижение кислотности вина
10. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой физико-химический процесс является ключевым при выдержке красных вин? а) Окисление фенольных соединений б) Испарение спирта в) Кристаллизация винного камня г) Гидролиз сахаров

Индикатор достижения компетенции «Владеть»
1. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Рассчитайте, на сколько увеличится содержание спирта в вине после добавления 10 л спирта крепостью 96% к 100 л вина крепостью 12%.
2. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Определите, сколько литров воды необходимо добавить к 100 л виноградного сусла с сахаристостью 20 г/дм³, чтобы получить сусло с сахаристостью 18 г/дм³.
3. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Рассчитайте, сколько литров концентрированного сусла с сахаристостью 60 г/дм³ необходимо добавить к 100 л виноградного сусла с сахаристостью 18 г/дм³, чтобы получить сусло с сахаристостью 22 г/дм³.
4. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Определите, сколько литров вина можно получить из 1 тонны винограда, если выход сока составляет 70%.
5. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Рассчитайте, сколько тонн винограда необходимо переработать, чтобы получить 1000 л вина.
6. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Определите, сколько литров спирта крепостью 96% необходимо добавить к 1000 л вина крепостью 12%, чтобы получить вино крепостью 16%.
7. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Рассчитайте, сколько литров сусла можно получить из 1 тонны винограда, если содержание сока в ягодах составляет 75%.
8. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Определите, сколько граммов сахара содержится в 1 л виноградного сусла с сахаристостью 20 г/дм³.
9. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Рассчитайте, сколько литров воды необходимо добавить к 100 л виноградного сусла с сахаристостью 22 г/дм³, чтобы получить сусло с сахаристостью 20 г/дм³.
10. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Определите, сколько литров мезги можно получить из 1 тонны винограда, если выход мезги составляет 80%.

ПКС-3
Индикатор достижения компетенции «Знать»
Вопросы на установление последовательности
1. Установите последовательность целей купажирования вина по их приоритетности для улучшения качества продукта.
А) Корректировка вкусового баланса

1. Купажирование вина
2. Органолептическая оценка
3. Созревание винограда
4. Выдержка вина
А. Процесс улучшения вкуса и аромата вина со временем
Б. Смешивание вин для достижения желаемых свойств
В. Анализ цвета, аромата, вкуса и текстуры
Г. Накопление сахаров и кислот в ягодах

2. Установите соответствие между процессами и их характеристиками.
1. Цели купажирования
2. Методы расчета купажей
3. Факторы выдержки вина
4. Консерванты в виноделии
А. Сернистый ангидрид, сорбиновая кислота
Б. Корректировка вкуса, цвета, стабильности
В. Температура, влажность, материал бочки
Г. Математическое моделирование, пробное смешивание

3. Установите соответствие между методами и их применением.
1. Методы контроля созревания винограда
2. Способы обработки мезги
3. Методы ухода за вином при выдержке
4. Санитарные требования к оборудованию
А. Долив, переливка, контроль температуры
Б. Анализ сахаристости, кислотности, фенолов
В. Дезинфекция, чистота, отсутствие коррозии
Г. Мацерация, нагрев, ферментация

4. Установите соответствие между факторами и их ролью.
1. Винодельческие районы России
2. Типы виноградных прессов
3. Факторы созревания винограда
4. Способы дображивания сусла
А. Краснодарский край, Крым, Ставрополье
Б. Погода, почва, сорт винограда
В. Пневматические, корзиночные, шнековые
Г. Добавление дрожжей, подогрев, аэрация

5. Установите соответствие между историей и технологиями.
1. История виноградарства в России
2. Органолептическая оценка
3. Обработка мезги
4. Уход за вином при выдержке
А. Начало в Крыму, развитие в XIX веке
Б. Оценка прозрачности, букета, послевкусия
В. Фильтрация, стабилизация, дегустация
Г. Дробление, настаивание, прессование

Индикатор достижения компетенции «Уметь»
1. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какая формула используется для расчета пропорций купажа вина при необходимости получить заданное содержание спирта? а) Метод креста б) Правило рычага в) Метод пропорций Пирсона г) Формула Баллинга
2. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какое влияние оказывает спиртование на микробиологическую стабильность вина? а) Снижает микробиологическую стабильность б) Повышает микробиологическую стабильность в) Не влияет на микробиологическую стабильность г) Влияет только на дикие дрожжи
3. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой параметр является ключевым при проведении яблочно-молочного брожения? а) Содержание кислорода б) Показатель pH вина в) Температура брожения г) Содержание сахара
4. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой метод является основным при органолептической оценке качества вина? а) Хроматографический анализ б) Дегустация по балльной системе в) Спектрофотометрия г) Потенциометрический анализ
5. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Что относится к категории специальных вин согласно классификации? а) Игристые вина б) Крепленые вина (портвейн, мадера, херес) в) Столовые вина г) Биодинамические вина
6. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой основной биохимический процесс происходит в ягодах винограда в конце периода созревания? а) Накопление яблочной кислоты б) Накопление сахаров и снижение кислотности в) Увеличение содержания фенольных веществ г) Снижение содержания воды
7. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: На основании какого показателя преимущественно определяют оптимальную дату сбора винограда для производства качественных вин? а) Масса ягод винограда б) Соотношение сахаров и кислот (сахарокислотный индекс) в) Цвет ягод г) Содержание азотистых веществ

8. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Рассчитать количество сахара, которое необходимо добавить к 100 л сусла с сахаристостью 20 г/дм³, чтобы получить вино с крепостью 14% об.
9. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Определить титруемую кислотность вина, если на титрование 10 мл вина требуется 12 мл 0,1 н раствора NaOH.
10. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Рассчитать количество винной кислоты, которое необходимо добавить к 100 л вина с титруемой кислотностью 6 г/дм³, чтобы повысить ее до 7 г/дм³.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ К ЭКЗАМЕНУ (5 СЕМЕСТР)

ПКС-2

1. Какое из утверждений о сахаристости винограда верно? a) Сахаристость винограда измеряется в градусах Брикса. b) Сахаристость винограда не влияет на крепость вина. c) Сахаристость винограда не влияет на вкус вина. d) Сахаристость винограда не влияет на аромат вина.
2. Какое из утверждений о титруемой кислотности вина верно? a) Титруемая кислотность вина измеряется в граммах на литр. b) Титруемая кислотность вина не влияет на его вкус. c) Титруемая кислотность вина не влияет на его аромат. d) Титруемая кислотность вина не влияет на его pH.
3. Какое из утверждений о спирте в вине верно? a) Содержание спирта в вине измеряется в градусах. b) Содержание спирта в вине не влияет на его вкус. c) Содержание спирта в вине не влияет на его аромат. d) Содержание спирта в вине не влияет на его цвет.
4. Какое из утверждений о классификации вин верно? a) Вина не классифицируются по типу используемого винограда. b) Вина не классифицируются по цвету. c) Вина не классифицируются по содержанию сахара. d) Вина не классифицируются по стране происхождения.
5. Какое из утверждений о дегустации вина верно? a) Дегустация вина не включает в себя анализ цвета. b) Дегустация вина не включает в себя анализ аромата. c) Дегустация вина не включает в себя анализ вкуса. d) Дегустация вина не включает в себя анализ послевкусия.
6. Каким образом можно регулировать температуру брожения? a) Использовать специальные охладители b) Использовать специальные нагреватели c) Использовать дрожжи, устойчивые к высоким температурам d) Использовать дрожжи, устойчивые к низким температурам
7. Каким образом можно остановить брожение? a) Добавить сахар b) Добавить спирт c) Понизить температуру d) Добавить дрожжи
8. Каким образом можно улучшить качество вина во время выдержки? a) Добавить сахар b) Добавить спирт c) Добавить кислоту d) Оставить вино в покое
9. Каким образом можно осветлить вино? a) Добавить дрожжи b) Добавить сахар c) Добавить кислоту d) Фильтровать вино
10. Каким образом можно стабилизировать вино? a) Добавить сахар b) Добавить спирт c) Добавить кислоту d) Добавить консерванты
11. Каким образом можно ускорить брожение сусла?
a) Понизить температуру брожения. b) Добавить сахар. c) Добавить дрожжи. d) Увеличить кислотность сусла.
12. Какое из перечисленных веществ не является продуктом спиртового брожения?
a) Этиловый спирт. b) Уксусная кислота. c) Глицерин. d) Углекислый газ.
13. Как влияет температура на скорость брожения?
a) С увеличением температуры скорость брожения увеличивается. b) С увеличением температуры скорость брожения уменьшается. c) Температура не влияет на скорость брожения. d) Сначала скорость брожения увеличивается, а затем уменьшается.
14. Каким образом происходит усушка вина при выдержке?
a) За счет испарения воды через стенки емкости. b) За счет спиртового брожения. c) За счет образования осадка. d) За счет поглощения кислорода из воздуха.
15. Какая из перечисленных целей НЕ является целью выдержки вина?
a) Улучшение цвета вина. b) Снижение кислотности вина. c) Развитие вкуса и аромата вина. d) Увеличение крепости вина.

ПКС-3

1. Какое из утверждений о сахаристости винограда верно?
(a) Сахаристость винограда измеряется в градусах Брикса. (b) Оптимальная сахаристость винограда для производства вина составляет 18-22%. (c) Сахаристость винограда не влияет на крепость вина. (d) Сахаристость винограда напрямую влияет на содержание спирта в вине.
2. Что такое титруемая кислотность вина?
(a) Количество спирта в вине. (b) Количество сахара в вине. (c) Количество кислот в вине, выраженное в граммах на литр. (d) Количество экстрактивных веществ в вине.
3. Какие факторы влияют на вкус и аромат вина?
(a) Сорт винограда. (b) Терруар. (c) Технология производства. (d) Все перечисленное.
4. Какая страна является крупнейшим производителем вина в мире?
(a) Франция. (b) Италия. (c) Испания. (d) Китай.
5. Какие типы вин существуют?
(a) Белые, красные, розовые. (b) Игристые, тихие. (c) Десертные, крепленые. (d) Все перечисленное.
6. Как можно ускорить процесс брожения сусла?
a) Добавить дрожжи b) Повысить температуру c) Добавить сахар d) Добавить спирт
7. Как можно определить, что брожение сусла окончено?
a) Измерить pH сусла b) Измерить температуру сусла c) Измерить плотность сусла d) Определить содержание спирта в сусле
8. Какие факторы могут негативно влиять на процесс брожения?
a) Низкая температура b) Высокая температура c) Недостаток кислорода d) Все перечисленное
9. Как можно регулировать скорость брожения?

Д) Осветление вина
3. Определите последовательность методов осветления столовых вин по их распространенности в винодельческой практике.
А) Механическая фильтрация
Б) Естественное отстаивание
В) Использование оклеивающих веществ
Г) Центрифугирование
Д) Холодная обработка
4. Установите последовательность типов ликерных вин по сложности их производства.
А) Портвейн
Б) Мадера
В) Херес
Г) Токай
Д) Мускат
5. Расположите в порядке возрастания сложности этапы подготовки коньяка для купажирования.
А) Оценка качества спиртов
Б) Выбор базовых спиртов
В) Пробное смешивание
Г) Анализ органолептических свойств
Д) Стабилизация купажа

Вопросы на установление соответствия
1. Установите соответствие между понятиями и их определениями.
1. Столовое вино
2. Ликерное вино
3. Коньяк
4. Ароматизированное вино
А. Напиток с добавлением трав, пряностей, фруктов
Б. Вино с низким содержанием сахара, без добавок
В. Крепкий напиток из выдержанных виноградных спиртов
Г. Вино с высоким содержанием сахара и спирта

2. Установите соответствие между типами и их характеристиками.
1. Типы столовых вин
2. Типы ликерных вин
3. Типы ароматизированных вин
4. Марочное столовое вино
А. Вермут, биттер, сангрия
Б. Сухое, полусухое, полусладкое
В. Вино с выдержкой и особым качеством
Г. Мускат, кагор, токай

3. Установите соответствие между процессами и их описанием.
1. Факторы качества столовых вин
2. Методы осветления столовых вин
3. Факторы качества коньяка
4. Методы хересования
А. Сорт винограда, технология, выдержка
Б. Фильтрация, оклейка, декантация
В. Биохимическое, термическое, пленочное
Г. Качество спирта, бочки, время выдержки

4. Установите соответствие между технологиями и их особенностями.
1. Технология красных сухих вин
2. Производство марсалы
3. Купажирование коньяков
4. Осветление и стабилизация вин
А. Смешивание спиртов, разбавление, выдержка
Б. Брожение с кожицей, длительная мацерация
В. Добавление карамели, выдержка в бочках
Г. Центрифугирование, термическая обработка

5. Установите соответствие между винами и их характеристиками.
1. Марочное столовое вино
2. Ликерное вино
3. Ароматизированное вино
4. Коньяк
А. Выдержанное вино с высокими стандартами
Б. Вино с добавлением ароматических компонентов
В. Крепленое вино с высоким содержанием сахара

Г. Дистиллят из винограда с длительной выдержкой

Индикатор достижения компетенции «Уметь»
1. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какая особенность технологии белых столовых сухих виноматериалов является ключевой для сохранения свежести и ароматики? а) Длительная мацерация мезги б) Ограниченный контакт сусла с кожицей винограда в) Высокотемпературная ферментация г) Обязательная малолактическая ферментация
2. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какая оптимальная температура брожения для получения красных столовых сухих вин? а) 10-15°С б) 18-20°С в) 25-30°С г) 35-40°С
3. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: В чем заключается основная цель мацерации при производстве красных столовых вин? а) Увеличение выхода сока б) Экстракция красящих веществ и танинов из кожицы в) Снижение кислотности г) Ускорение процесса брожения
4. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какое ключевое отличие углекислотной мацерации от традиционного метода производства красных вин? а) Брожение целых неповрежденных ягод в среде CO_2 б) Использование высоких температур брожения в) Отсутствие стадии выдержки г) Применение специальных рас дрожжей
5. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой метод используется для остановки брожения при производстве полусладких вин? а) Добавление сернистого ангидрида б) Спиртование в) Снижение температуры до 0°С г) Стерильная фильтрация
6. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какая особенность технологии отличает ликерные вина от других типов вин? а) Использование перезрелого винограда б) Дополнительное внесение сахара в) Остановка брожения добавлением спирта г) Длительная выдержка в дубовых бочках
7. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Что является характерной особенностью традиционной технологии портвейнов в Португалии? а) Выдержка в прогреваемых помещениях б) Брожение на мезге с последующим спиртованием в) Добавление ароматических трав г) Контакт с кислородом на стадии выдержки
8. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой процесс является основным при мадеризации виноматериалов? а) Окислительные процессы при повышенных температурах б) Биологическая выдержка под пленкой дрожжей в) Карамелизация сахаров г) Микробиологическая стабилизация
9. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какая технологическая особенность отличает производство мускатных вин? а) Обязательная кратковременная мацерация мезги б) Использование только сортов винограда семейства Мускат в) Добавление мускатных эссенций г) Выдержка в присутствии дрожжей
10. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какое требование к коньячным виноматериалам является наиболее важным? а) Высокая спиртуозность (не менее 14% об.) б) Низкая кислотность в) Высокая экстрактивность г) Низкое содержание летучих кислот и отсутствие посторонних тонов

Индикатор достижения компетенции «Владеть»
1. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Рассчитать количество сусла, которое можно получить из 1 тонны винограда, если его выход составляет 75%.
2. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Определить количество мезги, которое остается после отстаивания сусла в течение 12 часов, если объем сусла составляет 1000 л.
3. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Рассчитать количество дрожжей, необходимых для брожения 1000 л сусла, если доза дрожжей составляет 20 г/дм³.
4. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Определить продолжительность брожения сусла, если его сахаристость составляет 22 г/дм³, а спиртовая емкость дрожжей 11% об.
5. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Рассчитать количество спирта, которое образуется в процессе брожения 1000 л сусла, если его сахаристость составляет 22 г/дм³.
6. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Определить содержание спирта в столовом вине, если его крепость составляет 12% об., а плотность 0,998 г/см³.
7. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Рассчитать количество сахара, которое необходимо добавить к 100 л сусла с сахаристостью 20 г/дм³, чтобы получить столовое вино с крепостью 14% об.
8. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Определить титруемую кислотность столового вина, если на титрование 10 мл вина требуется 12 мл 0,1 н раствора NaOH.
9. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Рассчитать количество винной кислоты, которое необходимо добавить к 100 л столового вина с титруемой кислотностью 6 г/дм³, чтобы повысить ее до 7 г/дм³.
10. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Определить содержание экстрактивных веществ в столовом вине, если его плотность 0,995 г/см³, а содержание спирта 12% об.

ПКС-3
Индикатор достижения компетенции «Знать»
Вопросы на установление последовательности
1. Установите последовательность этапов производства игристого вина методом шампанизации по их технологической последовательности.
А) Подготовка к вторичному брожению
Б) Сбор и переработка винограда
В) Снятие осадка (дегоржаж)
Г) Выдержка в бутылках
Д) Добавление экспедиционного ликера
2. Расположите в порядке значимости факторы, определяющие качество столовых вин, для их вкусового профиля.
А) Состав почвы виноградника
Б) Технология ферментации
В) Условия хранения
Г) Выбор

Г. Сладкое вино с высоким содержанием сахара

2. Установите соответствие между типами и их характеристиками.
1. Типы игристых вин
2. Способы получения полусладких вин
3. Ординарный коньяк
4. Ликерное вино
А. Вино с высоким содержанием сахара и спирта
Б. Брют, сек, деми-сек, дю
В. Коньяк с выдержкой 3–5 лет
Г. Частичное сбраживание, добавление сусла

3. Установите соответствие между процессами и их описанием.
1. Бутылочный способ шампанизации
2. Факторы качества игристого вина
3. Факторы качества столовых вин
4. Сорта винограда для портвейна
А. Сорт, почва, технология, выдержка
Б. Вторичное брожение в бутылке, дегоржаж
В. Турига Насьональ, Тинта Рориш
Г. Сорт винограда, давление газа, чистота

4. Установите соответствие между сортами и их применением.
1. Сорта для столовых вин в России
2. Сорта для ликерных вин
3. Коньячные предприятия России
4. Факторы качества коньяка
А. Ркацители, Алиготе, Шардоне
Б. Качество спирта, бочки, выдержка
В. Мускат, Саперави, Кахет
Г. Кизлярский, Дербентский заводы

5. Установите соответствие между винами и их характеристиками.
1. Десертное вино
2. Ординарный коньяк
3. Газированное вино
4. Ликерное вино
А. Коньяк с минимальной выдержкой
Б. Вино с искусственной карбонизацией
В. Крепленое вино с высоким содержанием сахара
Г. Сладкое вино для подачи к десертам

Индикатор достижения компетенции «Уметь»
1. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой фактор является решающим при определении оптимального режима выдержки коньячных спиртов в дубовых бочках? а) Объем бочки б) Возраст дубовой древесины в) Соотношение площади контакта спирта с древесиной к объему спирта г) Географическое происхождение дуба
2. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какой метод ускоренного созревания коньячных спиртов наиболее эффективен? а) Выдержка при повышенной температуре б) Использование дубовой щепы в сочетании с микрооксигенацией в) Ультразвуковая обработка г) Применение электрического поля
3. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какая особенность технологии классического шампанского во Франции является обязательной? а) Использование только винограда сортов Шардоне, Пино Нуар и Пино Менье б) Вторичное брожение в бутылках в) Выдержка на осадке не менее 15 месяцев г) Все перечисленные факторы
4. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: В чём основное отличие бутылочного метода шампанизации от резервуарного? а) Тип используемых дрожжей б) Место проведения вторичного брожения и продолжительность контакта с дрожжевым осадком в) Давление в готовом продукте г) Сорта винограда, используемые для производства
5. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какое требование к растительному сырью для приготовления ингредиентов ароматизированных вин является важнейшим? а) Географическое происхождение б) Экологическая чистота в) Содержание ароматических и биологически активных соединений г) Органическое происхождение
6. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какое основное отличие в технологии белых и красных столовых сухих вин? а) Сорта используемого винограда б) Процесс брожения с мезгой или без неё в) Продолжительность выдержки г) Используемые расы дрожжей
7. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Какая оптимальная температура вторичного брожения для получения классических игристых вин? а) 5-8°С б) 10-12°С в) 15-18°С г) 20-25°С
8. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и обоснуйте свой выбор: Что является главной целью купажирования столовых вин? а) Увеличение объема производства б) Создание вина со стабильными характеристиками и улучшенными органолептическими свойствами в) Снижение себестоимости продукции г) Корректировка содержания спирта

o a) Рислинг
o b) Совиньон Блан
o c) Пино Нуар
o d) Шардоне
2. Каким способом можно повысить титруемую кислотность вина?
o a) Добавлением воды
o b) Добавлением спирта
o c) Добавлением сахарного сиропа
o d) Добавлением винной кислоты
3. Какая продолжительность брожения сусла с сахаристостью 20 г/дм³ и спиртовой емкостью дрожжей 10% об.?
o a) 5 дней
o b) 10 дней
o c) 15 дней
o d) 20 дней
4. Какое количество спирта образуется в процессе брожения 1000 л сусла с сахаристостью 20 г/дм³?
o a) 100 л
o b) 200 л
o c) 300 л
o d) 400 л
5. Каким способом можно повысить содержание экстрактивных веществ в вине?
o a) Добавлением воды
o b) Добавлением спирта
o c) Добавлением сахарного сиропа
o d) Добавлением концентрированного виноградного сусла
6. Как рассчитать количество коньячного спирта, которое можно получить из 1000 л виноматериала с крепостью 10% об.?
a) 100 л b) 200 л c) 300 л d) 400 л
7. Как определить крепость коньячного спирта после первой перегонки, если крепость браги составляет 10% об.?
a) 20% об. b) 30% об. c) 40% об. d) 50% об.
8. Как называется процесс насыщения вина диоксидом углерода?
a) Шампанизация b) Мадеризация c) Хересование d) Портвейнизация
9. Как называется метод производства игристого вина, при котором вторичное брожение происходит в бутылке?
a) Резервуарный b) Акратофорный c) Бутылочный d) Непрерывный
10. Как называется игристое вино, произведенное в регионе Шампань, Франция?
a) Шампанское b) Просекко c) Кава d) Ланбруско
11. Каким образом можно повысить выход коньячного спирта при перегонке?
a) Уменьшить крепость браги. b) Увеличить количество браги. c) Увеличить количество тарелок в колонне. d) Уменьшить скорость перегонки.
12. Какие факторы влияют на скорость созревания коньячных спиртов?
a) Температура хранения. b) Сорт винограда. c) Крепость спирта. d) Все перечисленное.
13. Какие способы ускоренного созревания коньячных спиртов вы знаете?
a) Обработка ультразвуком. b) Использование дубовой щепы. c) Выдержка в коньячных бочках. d) Все перечисленное.
14. Как называется процесс купажирования коньяков?
a) Ассамбляж. b) Спиртование. c) Фильтрация. d) Осветление.
15. Каким образом можно улучшить качество коньячных спиртов?
a) Очистка от примесей. b) Добавление воды. c) Добавление сахара. d) Все перечисленное.

ПКС-3
1. Какой из перечисленных сортов винограда не используется для производства белых столовых вин?
a) Совиньон Блан b) Рислинг c) Каберне Совиньон d) Шардоне
2. Какая из перечисленных операций не является обязательной при производстве столовых красных сухих вин?
a) Отделение сусла от мезги b) Брожение сусла c) Яблочно-молочное брожение d) Осветление вина
3. Какой из перечисленных факторов не влияет на продолжительность выдержки столовых вин?
a) Сорт винограда b) Тип вина (белое/красное) c) Технология производства d) Температура хранения
4. Какой из перечисленных спиртов не используется для приготовления ликерных вин?
a) Виноградный b) Пшеничный c) Ржаной d) Коньячный
5. Какой из перечисленных способов не используется для получения ликерных вин?
a) Сбраживание сусла до требуемого содержания сахара b) Добавление сахарного сиропа c) Добавление концентрированного виноградного сусла d) Добавление спирта
6. Какое количество коньячного спирта можно получить из 1000 л виноматериала с крепостью 10% об.?
a) 100 л b) 200 л c) 300 л d) 400 л
7. Какую крепость будет иметь коньячный спирт после первой перегонки, если крепость браги составляет 10% об.?
a) 20% об. b) 30% об. c) 40% об. d) 50% об.
8. Какие компоненты НЕ используются в купаже вермутов?
a) Виноградные виноматериалы b) Этиловый спирт c) Сахарный сироп d) Соль
9. Какой метод шампанизации используется для производства Асти Спуманте?
a) Бутылочный b) Резервуарный непрерывный c) Резервуарный периодический d) Акратофорный
10. Какое количество диоксида углерода содержится в игристых винах?
a) 3-4 г/дм³ b) 5-6 г/дм³ c) 7-8 г/дм³ d) 9-10 г/дм³
11. Какие факторы влияют на образование и переход летучих компонентов в дистиллят при перегонке коньячных виноматериалов?
a) Крепость виноматериала. b) Температура перегонки. c) Конструкция перегонного аппарата. d) Все перечисленное.
12. Как называется способ выдержки коньячных спиртов, при котором используются дубовые бочки, обугленные изнутри?

a) Хересование. b) Мадеризация. c) Коньячная выдержка. d) Шампанизация.
13. Какие материалы используются для купажирования коньяков?
a) Коньячные спирты разных сроков выдержки. b) Вода. c) Сахарный сироп. d) Все перечисленное.
14. Каким образом проводится обработка коньяков после купажирования?
a) Охлаждение. b) Фильтрация. c) Стабилизация. d) Все перечисленное.
15. Какие марки коньяка вы знаете?
a) КВ, КС, ОС. b) VS, VSOP, XO. c) Napoléon, Extra Old, Hors d'Âge. d) Все перечисленное.

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Учебным планом не предусмотрено

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает: изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы); выполнение необходимых расчетов и экспериментов; оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам; по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительными элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия

книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
 знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
 характеристика реализации цели и задач исследования;
 степень обоснованности аргументов и обобщений;
 качество и ценность полученных результатов;
 использование литературных источников;
 культура письменного изложения материала;
 культура оформления материалов работы.
Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов, воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис).

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и

эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по учебной дисциплине (разделу). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету/ зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины;
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.
После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Яковлев А. Н., Чусова А. Е., Романюк Т. И., Зуева Н. В., Яковлева С. Ф. Технология отрасли (Технология бродильных производств): лабораторный практикум [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. - 133 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688151
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Лактионов К. С. Частное плодоводство. Виноград [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 84 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/113389
Л.2.2	Некрасов Н. А. Вино [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2013. - 2 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=15609
Л.2.3	Магомедов М. Г. Виноград: основы технологии хранения [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 240 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61366
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10

7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-20 а - Лаборатория : Модельная установка для непрерывной шампанизации. Картриджи для мембранной фильтрации. Теплообменная пластина пластинчатого теплообменника. Фильтр-картон для фильтрации (Орион-60). Магазин для этикеток этикеровочного автомата (Универселла 723). Магазин для кольереток. Разливочное устройство для автомата «Вента -48». Электронный счетчик (штучного учета) (УСБ-5). Электромеханический счетчик (для штучного учета). Модель конвейера для бутылок. Головка автомата для укладки бутылок в ящики (SIAT-40). Турникетная группа для технологического оборудования (универсальная). Комплекты этикеток, кольереток. Мюзле-пробки, колпачки. Термогильза для измерения температуры «ТСБ5». Наливная трубка для глубинного розлива. Наливная трубка для шатрового метода розлива. Несущая цепь для бутылочного конвейера. Оборудование для химических анализов виноматериалов. Плунжерный насос для вязки жидкостей НД-25. Манжета для внешнего оформления горловины бутылок. Декоративные колпачки для отделки бутылок. Колбы, холодильники для химического анализа виноматериалов. Приводной барабан для конвейера Т1ВПШ. Дрожжи пивные и винные (образцы). Бентонит для обработки виноматериалов (образцы). Коллекция вин различных производителей. Справочная литература по производству пива, вин и крепких алкогольных напитков. Комплект технологических схем в виноделии. Плакаты схем технологического оборудования винодельческой отрасли
8.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-31 - Учебная аудитория : Оснащен персональным компьютером, подключенным к сети Internet, графическими материалами, оборудованием по организации производства и обслуживания в сфере общественного питания. Наглядными пособиями по менеджменту (плакатами и стендами), различного рода графического материала, настенными таблицами по менеджменту и маркетингу, мультимедийным проектором, экраном, персональным компьютером, экранно-звуковыми пособиями (слайдами и презентациями по тематике курса)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доцент Назаренко С.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доцент Назаренко С.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доцент Назаренко С.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доцент Назаренко С.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____