



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор –
проректор по учебной работе
Овчинников Д.Е.
«29» августа 2025 г.

Программа итоговой аттестации по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации

Технология виноделия

Программа итоговой аттестации

Содержание итоговой аттестации, форма аттестации и критерии оценивания

Итоговый контроль успеваемости осуществляется по итогам освоения программы в форме зачета. Зачет проходит в виде устного опроса слушателей по всем разделам программы.

Итоговая аттестация в форме устного опроса позволяет оперативно оценить освоение лекционного материала.

Критерии оценивания устного опроса:

- полнота и правильность ответа;
- степень осознанности, понимания изученного;
- языковое оформление ответа.

Обучающему засчитывается результат ответа при устном опросе, если обучающийся дает развернутый ответ, который представляет собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывает его умение применять определения, правила в конкретных случаях. И не засчитывается, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

«Зачтено» выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций на 50% и более оценивается не ниже «удовлетворительно» при условии отсутствия критерия «неудовлетворительно». Выставляется, когда обучающийся показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций менее чем 45% оценивается критериями «удовлетворительно», «хорошо» и «отлично»: при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений фактического материала, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

Примерные вопросы к зачету

1. Характеристика винограда как сырья для винодельческого производства.
2. Строение виноградной грозди и ягоды. Химический состав.
3. Физико-химические и технологические показатели винограда.
4. Сорта винограда для винодельческого производства.
5. Факторы, определяющие качество винограда.
6. Определение технологической зрелости винограда.
7. Переработка виноградного сырья. Получение мезги.
8. Обработка мезги.
9. Получение сусла. Виды сусла. Обработка сусла перед брожением.
10. Определение показателей сусла. Корректировка показателей сусла.
11. Винные дрожжи. Характеристика. Строение дрожжевой клетки.
12. Метаболизм дрожжей. Биохимия спиртового брожения.
13. Брожение сусла.

14. Брожение сусла на мезге.
15. Основные процессы, происходящие при брожении виноградного сусла.
16. Контроль процесса брожения. Определение показателей бродящего сусла.
17. Обработка виноматериалов после брожения.
18. Выдержка виноматериалов. Процессы, происходящие при выдержке виноматериалов.
19. Контроль качества виноматериалов.
20. Розлив, укупорка и хранение вина.
21. Болезни вин и их лечение. Пороки вин. Помутнения вин.
22. Технология игристых вин. Особенности производства игристых вин.
23. Санитарные требования к территории предприятия.
24. Санитарные требования к освещению. Санитарные требования к отоплению и вентиляции. Санитарные требования к производственным помещениям.
25. Санитарные требования к оборудованию, емкостям, коммуникациям, инвентарю, таре для сбора и транспортировки винограда, стеклянной таре и укупорочным средствам.

Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение

Для проведения аудиторных занятий используются учебные аудитории, оснащенные техническими средствами обучения (мультимедийным и презентационным оборудованием) для представления учебной информации, компьютерной техникой с возможностью выхода в сеть Интернет и обеспечены доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ.

Для подготовки к итоговой аттестации слушатели используют материалы данной программы и литературные источники.

Основная литература

1. Косюра В.Т. Основы виноделия: учебное пособие для вузов / В.Т. Косюра, Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва, Юрайт, 2024. - 422 с. https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu|catalog|124868
2. Оганесянц Л.А. Общая технология вина: Научные основы и технология. Формирование качества. Потребительская оценка: учеб. / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, Б.Н. Федоренко. - СПб., Профессия, 2020. - 351 с. https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu|catalog|124868

Дополнительная литература

1. Оганесянц Л.А. Инженерия промышленного виноделия: Научные основы. Технологические аспекты. Инженерное сопровождение. Техническое обеспечение: учеб. для вузов / Л.А. Оганесянц, Б.Н. Федоренко, Б.Б. Рейтблат. - СПб., Профессия, 2018. – 615 с. https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu|catalog|123057
2. Чалдаев П.А. Технология бродильных производств. Ч.1. Основы виноделия: лабораторный практикум / Чалдаев П.А. — Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2021. — 95 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111730.html>