|  |
| --- |
| Эмблема для документов.png |
| МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области  **«ПУХЛЯКОВСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**  **(ГБПОУ РО ПАПТ)** |

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

***Методическая разработка***

***по проведению открытого занятия по***

***ПМ02. Ведение технологических процессов винодельческого производства***

***19.02.05 «Технология бродильных производств и виноделие»***

***Тема:* «Изучение технологии игристых вин».**

х. Пухляковский

2023 г

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Рассмотрено на заседании ЦК | Агротехнологических  дисциплин | |  | (наименование ЦК) |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Протокол № |  | от | « » |  | 20 23 года | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | Председатель ЦК |  | (Л.Н.Куликова | |  | (подпись) | (ИО и фамилия) | |  | **ОДОБРЕНО**:  заместитель директора  по учебно-методической работе   |  |  | | --- | --- | |  | (В.А.Степанова) | | (подпись) | (ИО и фамилия |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | « » |  | 2023 год | |

***Автор:***

Попружук Н.В. - Преподаватель высшей категории агротехнологических дисциплин ГБПОУ РО **«**Пухляковский агропромышленный техникум**»**

**Рецензенты:**

Чекунова О.В. - Преподаватель агротехнологических дисциплин ГБПОУ РО **«**Пухляковский агропромышленный техникум**»**

***Аннотация:*** Данная методическая разработка рекомендуется для проведения занятий закрепления знаний; проверки, оценки и коррекции знаний и приобретения практических умений и навыков по составлению технологических схем различных вин. Такие занятия развивают кругозор, познавательные возможности, самостоятельность и совершенствуют профессиональные умения и навыки будущего специалиста; позволяют добиться концентрации внимания на важности изучаемых вопросов.

В основе проведения урока лежит использование инновационных педагогических технологий, переплетение межпредметных связей.

**План проведения открытого занятия.**

***Преподаватель:*** Попружук Наталья Владимировна.

***Профессиональный модуль:*** ПМ 02. Ведение технологических процессов винодельческого производства

***Группа, специальность:*** 3В, 260204 «Технология бродильных производств и виноделие»

***Тема занятия:*** «Изучение технологии игристых вин. Дегустация игристых вин».

***Тип занятия:*** Деловая игра - урок закрепления знаний; проверки, оценки и коррекции знаний, умений и навыков.

***Вид занятия:*** практическое занятие.

***Цели занятия:***

***Дидактические***

* Закрепить знания, полученные при изучении раздела 2.1.3. «Технология игристых вин»;
* Добиться расширения в области применения профессиональных навыков органолептической оценки игристых вин;
* Отработать навыки по составлению технологических схем переработки винограда, обработки виноматериалов и розлива игристых вин;
* Установить уровень знаний по данному разделу модуля;

***Воспитательные:***

* Сконцентрировать внимание на важности изучаемых вопросов;
* Побудить к познавательной профессиональной деятельности;
* Воспитать интерес к получаемой профессии посредством наглядного яркого представления учебного материала;

***Развивающие:***

* Развивать познавательные возможности, самостоятельность, трудолюбие, внимание, память, способности;
* Совершенствовать профессиональные умения и навыки будущего специалиста среднего звена.

***Межпредметные связи:*** история; химия; процессы и аппараты; стандартизация, сертификация и метрология; информатика.

***Формы организации учебно-познавательной деятельности:*** коллективная и индивидуальная.

***Методы обучения:*** объяснение, контроль знаний, использование карточек с оборудованием, технологического оборудования, этикеток, контр-этикеток, применение проблемных задач в ходе опроса, обобщение полученных результатов, использование ТСО, демонстрация видеофильма.

***Материально-техническое обеспечение:***

* Проектор, ноутбук, магнитная доска, диски;
* Образцы шампанских, игристых вин, дегустационные листы и бокалы;
* Карточки с изображением схем технологического оборудования, презентации, этикетки, контр-этикетки;
* Карточки Блиц-опроса, листы жюри.

**Содержание занятия.**

1. ***Вводно-мотивационный этап, организационная часть (приблизительно 5-10 минут):*** сообщение темы и целей занятия. На этом этапе должны быть поставлены цели занятия, объявлены требования к знаниям и умениям студентов. Формируется определенный психологический настрой студентов, направленный на самостоятельность работы, концентрацию внимания и активное участие в деловой игре.
2. ***Основная часть занятия.*** Контроль знаний, состоящий из 5 заданий (приблизительно 55-60 минут).

***Задание 1.***Согласно домашнего задания – защита студентами презентаций на тему «Производство игристых вин» по плану:

1. История предприятия;
2. Ассортимент готовой продукции, награды;
3. Краткая технология.

Критерии оценки доклада с презентацией см. **приложение 1.**

***Задание 2.*** Ответить на Блиц-опрос «Умники и умницы» (студенты набирают за правильный ответ - балл).

1. Назвать сорта, используемые для шампанских вин.
2. Назвать сорта, используемые для игристых красных вин.
3. Какая дробилка, используется при приготовлении шампанских виноматериалов.
4. Какая фракция идет на игристые вина.
5. Сколько дал с 1 тонны винограда.
6. При каких температурах проводят осветление сусла.
7. Способ брожения сусла.
8. Как называется процесс смешивания виноматериалов по сортам.
9. Что применяют для выпадения винного камня.
10. Чем снимают металлы.
11. Как называется процесс удаления кислорода из вина.
12. Сущность шампанизации.
13. Трудоемкий способ шампанизации.
14. Самый короткий способ шампанизации.
15. Как называется смесь вина, дрожжей, оклеивающих веществ и тиражного ликера.
16. Что такое «кулез».
17. Как называется операция сбрасывания осадка с пробкой.
18. Как называется ликер, добавляемый для марки игристого.
19. Чем закрепляют пробку шампанского.
20. Как называется отдых вина перед отделкой.
21. Емкость бутылки для игристых вин.
22. Во что упаковывают игристые вина.
23. Показатель качества игристого вина.
24. При выдержке формируется не аромат, а……
25. Когда пьют шампанское.

***Ответы на вопросы:***

1. Алиготе, Рислинг, Каберне, Траминер и т.д.
2. Плечистик, Цимлянский черный, ……
3. ВДГ.
4. Сусло-самотек.
5. 50 дал с 1 тонны.
6. Низких.
7. Непрерывный (в потоке).
8. Эгализация.
9. Холод.
10. ЖКС.
11. Обескислороживание.
12. Накопление связанных форм углекислоты.
13. Бутылочный (классический).
14. В потоке.
15. Тираж.
16. Течь вина.
17. Дегоржаж.
18. Экспедиционный.
19. Мюзле.
20. Контрольная выдержка.
21. 0,75 л.
22. Короба.
23. Игра, пенистость.
24. Букет.
25. В торжества.

***Задание 3.*** Составить аппаратурно-технологическую схему (по микрогруппам):

1) производства шампанских виноматериалов,

2) обработки шампанских виноматериалов,

3) розлива шампанского,

используя раздаточный материал «Технологическое оборудование».

***Аппаратурно-процессуальная схема приготовления малоокисленных шампанских виноматериалов***

Приемка винограда в бункер-питатель ВБШ

Сульфитация винограда

Дробление с отделением гребней на ВДГ

Перекачка мезги мезгонасосом

Стекание и прессование на вакуумном прессе

Перекачка сусла на отстой поршневым насосом

Осветление в вертикальных резервуарах

Приготовление рабочего раствора (емкость с мешалкой)

Снятие с осадка насосом Н-21

Дрожжанка с мешалкой

Брожение в установке БА-1

Дображивание в емкостях

Снятие с осадка насосом

Хранение в горизонтальных емкостях

Отгрузка в автоцистернах

***Задание 4.*** Правильно разложить этикетки, контр-этикетки согласно классификации игристых вин:

- по содержанию углекислоты: **тихое игристое**

- по цвету: **белое розовое красное**

- по химическому составу:

**брют сухое полусухое полусладкое сладкое**

- по способу приготовления, качеству:

**бутылочным способом выдержанное**

***Задание 5.*** Дать органолептическую оценку игристому вину: прозрачность, цвет, букет, дегустационная оценка. Заполнить дегустационный листок.

***Образец № 1*.** Игристое белое брют

***Образец № 2.*** Игристое розовое брют

***Образец № 3.*** Игристое белое брют

***Образец № 4.*** Игристое красное сухое

***Образец № 5.*** Игристое белое полусухое

***Образец № 6.*** Игристое белое полусладкое

***Образец № 7.*** Игристое красное сладкое

Таблица «Шкала эквивалентности вина по элементам качества при 10-балльной системе» см.**приложение 2.**

1. ***Заключительная часть занятия (приблизительно 15-20 минут). Рефлексия.***
   1. Просмотр видеофильма «Игристые вина Абрау-Дюрсо»
   2. Подведение итогов познавательной деятельности студентов на занятии преподавателем и членам жюри по следующим критериям (см. лист жюри): Выставление оценок в журнал.

***Лист жюри***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***ФИО*** | ***Задание 1.***  ***Презентация***  ***5-10*** | ***Задание 2.***  ***Блиц—***  ***опрос***  ***5-10*** | ***Задание 3.***  ***Схема вина***  ***10-15*** | ***Задание 4.***  ***Классификация игристых вин***  ***5-11*** | ***Задание 5.***  ***Дегустация вина***  ***5-6*** | ***Итого*** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Оценка**: отлично – 40-50 баллов

хорошо – 30-40 баллов

удовлетворительно – 20-30 баллов

* 1. **Домашнее задание:** Составить процессуарно-векторную схему предложенных игристых вин:
* Вино белое сухое «Криковское»
* Вино красное сладкое «Цимлянское»
* Вино белое полусладкое «Мускатное»

**Приложение 1.**

**Критерии оценки доклада с презентацией**

1. **Титульный лист** – это «лицо» презентации, глядя на которое зачастую формируется первое впечатление о работе. Можно выделить два основных требования к оформлению титульного листа:

* огромное количество текста должно смотреться единым целым;
* хорошо должно быть видно название темы работы и фамилия (с именем) автора - **1 балл**

1. **Основное содержание:**

**А. История завода** - **1 балл**

**Б. Ассортимент продукции** - **1 балл**

**В. Награды** - **1 балл**

**Г. Краткая технология** - **1 балл**

1. **Оформление презентации**

Шрифт. Размер шрифта основного текста должен определяться шириной и высотой экрана – он должен отлично читаться с любого места помещения, в котором демонстрируется презентация. В большинстве случаев размер в 24 – 32 пункта будет оптимальным - **1 балл**

1. **Цветовая схема.** Под цветовой схемой понимается набор всех цветов, используемых на слайде, включая фон – **1 балл**
2. **Заголовки.** Заголовки должны быть оформлены в едином ключе. Мало того, желательно, чтобы у всех заголовков был одинаковый цвет, размер, кегль, выравнивание, межсимвольный и межстрочный интервал - **1 балл**
3. **Текст.** Основной текст должен отлично читаться. Следует использовать единый стиль основной содержательной части презентации – **1 балл**
4. **Анимация.** Анимация позволяет привлечь внимание, показать динамику. Анимация хороша в графиках; иллюстрациях изменений, доработок. Лучше, если анимация не крутится постоянно, а воспроизводится два-три раза или же запускается по команде докладчика – **1 балл**

**Приложение 2.**

**Таблица**  
***Шкала эквивалентности вина по элементам качества при 10-балльной системе***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Показатели качества** | **Характеристика** | **Оценка в баллах** |
| Прозрачность | - кристально прозрачное, с блеском | 0,5 |
|  | - очень прозрачное, без блеска | 0,4 |
|  | - чистое, с легким опалом | 0,3 |
|  | - мутное, опалесцирующее | 0,2 |
|  | - очень мутное | 0,1 |
| Цвет | - полное соответствие типу и возрасту вина | 0,5 |
|  | - небольшое отклонение окраски от цвета, свойственного типу и возрасту вина | 0,4 |
|  | - значительные отклонения от нормального цвета | 0,3 |
|  | - несоответствие типу и возрасту вина | 0,2 |
|  | - совершенно не типичная окраска | 0,1 |
| Букет | - очень тонкий, развитый, соответствующий типу и возрасту вина | 3,0 |
|  | - хорошо развитый, соответствующий типу вина, но несколько простой | 2,5 |
|  | - слабо развитый, хотя и соответствующий типу вина | 2,25 |
|  | - не совсем чистый букет | 2,0 |
|  | - не соответствующий типу вина | 1,5 |
|  | - с посторонними запахами | 1,0 |
| Вкус | - весьма гармоничный тонкий, полностью соответствующий типу и возрасту вина | 5,0 |
|  | - гармоничный, соответствующий типу и возрасту вина | 4,0 |
|  | - достаточно гармоничный, но мало соответствующий типу вина | 3,5 |
|  | - не гармоничный, грубый, без посторонних привкусов | 3,0 |
|  | - простой, с посторонними привкусами | 2,5 |
|  | - вино с посторонним тоном | 2,0 |
|  | - вино с испорченным вкусом | 1,5 |
| Типичность | *Для тихих вин: –*полное соответствие типу | 1,0 |
|  | - небольшое отклонение от типа | 0,75 |
|  | - не типичное вино | 0,5 |
|  | - совершенно бесхарактерное вино | 0,25 |
|  | *Для игристых вин: –*сильнее устойчивое вспенивание в бокале, длительное и интенсивное выделение мелких пузырьков СО2 | 1,0 |
|  | - игра с мелкими пузырьками при недостаточно устойчивой пене | 0,8 |
|  | - крупные пузырьки и средняя игра | 0,6 |
|  | - крупные пузырьки и слабая игра | 0,4 |
|  | - сразу исчезающая игра | 0,2 |