Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 30.09.2024 11:03:46
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f75ba12

Приложение 2

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Технологии продуктов питания
_____/Попова О.М./
«27» августа 2019 г

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ВИНОДЕЛЬЧЕСКАЯ И АЛКОГОЛЬНАЯ ПРОДУКЦИЯ СТРАН МИРА**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Напрвленнность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация (степень) выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Очная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Рысмухамбетова Г.Е., доцент**

Разработчик(и): доцент, к.б.н. Рысмухамбетова Г.Е. _____
(подпись)

Саратов 2019

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ……..... 3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания ……. 4

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....……..……..….. 7

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования …….. 17

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. № 1332, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	**знает:** о состоянии и перспективах развития отечественной индустрии алкогольных напитков, основные этапы производства и общую товароведную характеристику винодельческой и алкогольной продукции	7	лабораторные работы	Тестовые задания/ лабораторная работа /реферат/собеседование.
		умеет: оценивать качество сырья для производства винодельческой и алкогольной продукции, разрабатывать технологические схемы производства отдельных групп алкогольных напитков, а также готовить классические и авторские алкогольные смешанные напитки и коктейли			
		владеет: современными			

		методами по определению качества винодельческой и алкогольной продукции			

Компетенция ПК-7 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Организация обслуживания банкетов», «Технология ресторанного сервиса», «Производственный учёт в сфере общественного питания», а также в ходе прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	реферат	продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	темы рефератов
2	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: – перечень вопросов для устного опроса – задания для самостоятельной работы
3	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с	лабораторные работы

		теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	
4	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	Смешанные напитки и коктейли. Методы приготовления, оформления и основы построения	ПК-7	письменный опрос, устный опрос, лабораторная работа, тестирование
2.	Технология купажа коньяка. Пробный и производственный купажи коньяков. Предреализационная обработка купажей коньяков.		письменный опрос, устный опрос, лабораторная работа, тестирование
	Технология купажей ликероводочных изделий и водок. Корректировка купажей. Приготовление водно-спиртовых смесей.		письменный опрос, устный опрос, лабораторная работа, тестирование
	Контроль качества алкогольных напитков. Методы анализа и виды контроля алкогольных напитков. Органолептический анализ алкогольных напитков.		письменный опрос, устный опрос, лабораторная работа, тестирование
3.	Выявление фальсификации алкогольных напитков: водок, ликероводочных изделий, коньяков, вина*.		письменный опрос, устный опрос, лабораторная работа, тестирование, реферат

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения компетенц	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)

ии					
1	2	3	4	5	6
ПК-7, 7 семестр	**знает:**	обучающийся не знает о состоянии и перспективах развития отечественной индустрии алкогольных напитков, основные этапы производства и общую товароведную характеристику винодельческой и алкогольной продукции, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала о состоянии и перспективах развития отечественной индустрии алкогольных напитков, основные этапы производства и общую товароведную характеристику винодельческой и алкогольной продукции, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала о состоянии и перспективах развития отечественной индустрии алкогольных напитков, основные этапы производства и общую товароведную характеристику винодельческой и алкогольной продукции, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знания о состоянии и перспективах развития отечественной индустрии алкогольных напитков, основные этапы производства и общую товароведную характеристику винодельческой и алкогольной продукции, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	оценивать качество сырья для производства винодельческой и алкогольной продукции, разрабатывать технологические схемы производства отдельных групп алкогольных напитков, а также готовить классические и авторские алкогольные	в целом успешное, но не системное умение оценивать качество сырья для производства винодельческой и алкогольной продукции, разрабатывать технологические схемы производства	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение оценивать качество сырья для производства винодельческой и алкогольной продукции, разрабатывать технологичес	оценивать качество сырья для производства винодельческой и алкогольной продукции, разрабатывать технологические схемы производства отдельных групп алкогольных напитков, а также готовить классические и авторские

		смешанные напитки и коктейли, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	отдельных групп алкогольных напитков, а также готовить классические и авторские алкогольные смешанные напитки и коктейли	кие схемы производства отдельных групп алкогольных напитков, а также готовить классические и авторские алкогольные смешанные напитки и коктейли	алкогольные смешанные напитки и коктейли
	владеет навыками:	обучающийся не владеет современными методами по определению качества винодельческой и алкогольной продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение современным и методами по определению качества винодельческой и алкогольной продукции; профессиональной терминологией	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение современным и методами по определению качества винодельческой и алкогольной продукции; профессиональной терминологией	успешное и системное владение современными методами по определению качества винодельческой и алкогольной продукции; профессиональной терминологией

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Входной контроль

Перечень вопросов

1. Охарактеризуйте основные типы предприятий общественного питания.
2. Перечислите и расскажите о назначении основных производственных помещениях предприятий общественного питания.
3. Объясните, что такое потребительский спрос и реклама.
4. Охарактеризуйте обслуживание по типу «Фуршет».
5. Охарактеризуйте обслуживание по типу «Коктейль».
6. Перечислите основные нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.

7. Перечислите виды и классификацию баров.
8. Дайте определение термину «Технологический процесс».

3.2. Рефераты

Реферат является одной из форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося. Реферат – это самостоятельное произведение, свидетельствующее о знании литературы по предложенной теме, ее основной проблематики, отражающее точку зрения автора на данную проблему, умение осмысливать явления жизни на основе теоретических знаний.

Целью реферата является углубление, систематизация и закрепление теоретических знаний по дисциплине «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира», а также на привитие обучающемуся умений самостоятельно обрабатывать, обобщать и кратко систематизировать материал.

Таблица 2

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира»

№ п/п	Темы рефератов
1	Водка: основные сорта, химический состав, технология производства
2	Напитки горькие: основные сорта, химический состав, технология производства
3	Особенности технологии производства бальзама, его разновидности
4	Виски: основные сорта, химический состав, особенности технология производства
5	Джин: основные сорта, химический состав, особенности технология производства
6	Ром: основные сорта, химический состав, особенности технология производства
7	Коньяк: основные сорта, химический состав, особенности технология производства. Виноградные, фруктово-ягодные бренди
8	Виноградные вина: основные сорта, химический состав, пищевая ценность и вкусовое достоинство

3.3. Тестовые задания

По дисциплине «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» предусмотрено проведение письменного тестирования полностью по всем темам дисциплины, которые представлены в рабочей программе. Результаты письменного тестирования должны учитываться преподавателем при проведении промежуточной аттестации и влияют на итоговую оценку аттестации. По решению заседания кафедры и по согласованию с ведущим преподавателем обучающийся получивший «отлично» на тестировании может получить зачет без сдачи его. Объем банка тестовых заданий – 5 вариантов по 25 вопросов в каждом.

Пример одного из вариантов тестовых заданий
3 вариант

Дополнить определение.

1. Сладкое вино, содержащее 16 % спирта и 16-20 % сахара. Готовят только из красных сортов винограда _____.

2. Вино, имеющее цвет чая, изготовленное из завяленного на кустах винограда _____

3. Вино, для производства которого, во Франции используют три сорта винограда: Шардоне, Пино Нуар, Пино Менье _____.

4. Спиртной напиток, полученный путем мацерации фруктов, ягод, или растений _____.

5. Специализированное предприятие с барной стойкой, предназначается для реализации смешанных напитков в широком ассортименте, блюд, закусок, кондитерских изделий_____.

6. Установить соответствие между колонками 1 и 2

Название напитка	Метод приготовления
а. Закат с видом на прибой	а. шейк
б. Майами	б. билд
в. Клубничный	в. стир
г. Запретная ягода	г.бленд

7. Установить соответствие между колонками 1 и 2

Название напитка	Основной компонент
а. Энергия	а. банан
б.Фламинго	б. сок морковный
в. Майами	в. сок клюквенный
г.Медовый спас	г. сироп мятный

8. Установить соответствие между колонками 1 и 2

Название напитка	Посуда подачи
а. Свободная Куба	а. тумблер
б. Молочно-банановый	б. хайбол
в. Кровавая Мэри	в. коллинз
г. апельсиновый джин	г. олд-фэшенд

9. Установить соответствие между колонками 1 и 2

Барная посуда	Объем
а. айриш-кофе	а. 100-300 $см^3$
б. мартини	б. 200-300 $см^3$
в. Коблер	в. 100 $см^3$
г. Шутер	г. 180-250 $см^3$

10. Установить соответствие между колонками 1 и 2

Коньяк	Категории
а. выдержанный	а. ОС

б. выдержанный высшего качества в. старый г. очень старый	б. КС в. КВВК г. КВ

Дать название инвентарю бара

11. …….. фильтр для отделения напитка от льда

12. ……. для приготовления наледи из сахара и соли

13. …….пробка для закупоривания открытой бутылки шампанского

14 ……. длинная ровная поверхность на рабочем месте бармена, где он готовит смешанные напитки

15…….. применяется для точного налива напитков

Выбрать единственно правильный ответ

16. Экзотический коктейль.

а) «Пина Колада»

б) «Шаман»

в) «Беллини»

г) «Мимоза»

17. Бар, в котором готовят и реализуют молочные и сливочные коктейли, мороженое, мучные кондитерские изделия.

а) кофейный

б) молочный

в) фруктовый

г) снэк

18 Напитки, которые употребляют в любое время дня.

а) аперитивы

б) диджестивы

в) лонг

г) микс-дринг

19.При оформлении какого коктейля используют дольку лайма или лимона и коктейльную вишню.

а) Кулер

б) Коллинз

в) Рикки

г) Гибсон

20. Бесцветный напиток с добавлением хинина, имеющий горьковатый привкус.

а) спрайт

б) содовая
в) тоник
г) джинджер эль

Дополнить определение
21. Пенистый слабоалкогольный напиток с хмелевой горечью, изготовляемый брожением сусла из ячменного солода, хмеля и воды _____.

22. Бесцветный, прозрачный, крепкий алкогольный напиток, содержащий 40 -50 объёмных % спирта_____

23. Сладкое вино, содержащее 16% спирта и 16-20% сахара. Готовят только из красных сортов винограда _____.

24.Газированный напиток с большим содержанием углекислого газа_____ _____.

25. Крепкий спиртной напиток, полученный сбраживанием и перегонкой сока сахарного тростника_____.

3.4. Лабораторная работа

Тематика лабораторных работ составлена в соответствии с рабочей программой дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира». Во время занятий каждый обучающийся выполняет задание индивидуально и самостоятельно, а в конце преподаватель оценивает полученные варианты кофе, коктейлей и напитков на основе кофе.

Таблица 3

Тематика лабораторных занятий по дисциплине «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира»

№ п/п	Тема лабораторного занятия
1	Смешанные напитки и коктейли. Методы приготовления, оформления и основы построения
2	Технология купажа коньяка. Пробный и производственный купажи коньяков. Предреализационная обработка купажей коньяков.
3	Технология купажей ликероводочных изделий и водок. Корректировка купажей. Приготовление водно-спиртовых смесей.
4	Контроль качества алкогольных напитков. Методы анализа и виды контроля алкогольных напитков. Органолептический анализ алкогольных напитков.
5	Выявление фальсификации алкогольных напитков: водок, ликероводочных изделий, коньяков, вина*.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира».

3.5. Письменный опрос

Письменный опрос по дисциплине «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» проводится на следующих этапах:

- на входном контроле по дисциплинам: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»:

- на рубежных контролях по темам изучаемой дисциплины;

- при тестировании в конце после полного курса изучения дисциплины.

Целью проведения письменного опроса является контроль владения, усвоения материала аудиторных занятий и проведение «обратной связи» между преподавателем и обучаемыми. На лабораторном занятии, где программой предусмотрено проведение письменного опроса отводится 10-15 минут на его проведение.

3.6. Рубежный контроль

Вопросы рубежного контроля

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Охарактеризуйте основные способы приготовления смешанных напитков: в барном стакане, миксере, шейкере и т.д.
2. Приведите классификацию коктейлей по содержанию алкоголя.
3. Приведите классификацию коктейлей по объему.
4. Приведите классификацию коктейлей по назначению.
5. Приведите классификацию коктейлей по технологии приготовления.
6. Приведите классификацию коктейлей по использованию специфических компонентов.
7. Приведите классификацию коктейлей по способу подачу.
8. Дайте определение понятию «Коктейль»
9. В чем заключается теория построения коктейлей.
10. Перечислите правила взбивания напитка в шейкере.
11. Перечислите правила взбивания напитка в миксере.
12. Перечислите требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля.
13. Перечислите способы оформления коктейлей.
14. Какова характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара.
15. Водка: основные сорта, химический состав, технология производства.
16. Напитки горькие: основные сорта, химический состав, технология производства.
17. Особенности технологии производства бальзама, его разновидности.
18. Виски: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
19. Джин: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
20. Ром: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
21. Коньяк: основные сорта, химический состав, особенности технология производства. Виноградные, фруктово-ягодные бренди.

22. Виноградные вина: основные сорта, химический состав, пищевая ценность и вкусовое достоинство.
23. Охарактеризуйте ароматизирующую группу. Вермут, портвейн, мадера, херес: химический состав, особенности процесса производства.
24. Коктейли-аперитивы на базе ароматических вин. Особенности приготовления и подача.
25. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.
26. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.
27. Оригинальные коктейли, их определение и классификация. Формула построения.
28. Особенности приготовления, оформления и подачи оригинальных коктейлей.
29. Определение коротких смешанных напитков, их характеристика по содержанию алкоголя, объему, способу подачи.
30. Особенности оформления коротких смешанных напитков, используемая посуда и правила подачи.
31. Приведите классификацию групповых смешанных напитков.
32. Правила и особенности технологии приготовления групповых смешанных напитков.
33. В чем заключается техника проведения купажа коньяка?
34. Как проводится расчет купажа коньяка?
35. Охарактеризуйте этапы - обработка и выдержка купажа коньяка
36. Что такое оклейка коньяка.
37. Перечислите возможные дефекты коньячных спиртов и коньяков.
38. Объясните, как происходит процесс контроль качества крепких алкогольных напитков.
39. Объясните, как происходит процесс контроль качества слабоалкогольных напитков.
40. Перечислите существующие методы анализа и виды контроля алкогольных напитков.
41. Какая существует бальность при органолептическом анализе алкогольных напитков**.**
42. Идентификация и фальсификация алкогольных напитков
43. Идентификация и фальсификация кальвадоса
44. Идентификация и фальсификация коньяка
45. Идентификация и фальсификация спирта
46. Классификация ликеро-водочных изделий
47. Классификация вин по содержанию сахара и спирта
48. Классификация шампанских вин
49. Классификация оригинальных вин
50. Классификация виноградных вин

Вопросы для самостоятельного изучения

Требуется приготовить 450 дал сортировки крепостью 45 % об. Сколько ректификованного спирта крепостью 96,0 % об. и исправленной воды необходимо задать в сортировочный чан?

2. Требуется приготовить 150 дал водно-спиртового раствора крепостью 70 % об. из ректификованного спирта крепостью 96,2 % об. Рассчитать необходимое количество спирта и воды.

3. Произвести расчет купажа для изготовления 1000 дал наливки «Сливянка» из цеховых полуфабрикатов, показатели которых отличаются от стандартных. Данные о качестве стандартных и цеховых полуфабрикатов приведены в нижеследующих таблицах.

Характеристика стандартных полуфабрикатов

Полуфабрикаты	Крепость, % об	Общее содержание, г/100 мл	Экстрактивных веществ	Кислот в пересчете на лимонную
Сахара в пересчете на сахарозу	25,0	5,4	9,2	0,8
Сливовый спиртованный сок	45,0	7,0	12,0	0,8
Черносливовый морс 1 и 2 слива	--	86,93	--	--
Сахарный сироп (65,8 %)				

Характеристика цеховых полуфабрикатов

Полуфабрикаты	Крепость, % об	Общее содержание, г/100 мл	Экстрактивных веществ	Кислот в пересчете на лимонную
Сахара в пересчете на сахарозу	24,5	5,8	9,4	0,6
Сливовый спиртованный сок	44,6	6,7	11,5	0,9
Черносливовый морс 1 и 2 слива	--	85,5	--	--
Сахарный сироп	96,3	--	--	--

4. Крепость приготовленной сортировки составила 40,3% об. Общее количество сортировки 600 дал. Сколько исправленной воды необходимо добавить, чтобы довести крепость сортировки до 40% об?

5. Имеется 100 дал купажа настойки горькой «Петровская» фактической крепостью 40,2 % об. Содержание сухих веществ в купаже соответствует кондиции. Определить необходимый объем воды для исправления купажа. Вычислить объем купажа после его корректировки.

6. Имеется 200 дал купажа наливки «Запеканка украинская» фактической крепостью 19,6% об и экстрактивностью 46,6 г/100 мл. Сколько спирта крепостью 96,2 % об и сахарного сиропа концентрацией 86,9 % требуется добавить в купажный чан для исправления купажа? Определить объем купажа после корректировки.

7. Требуется исправить 120 дал купажа наливки «Северная». Фактическая крепость купажа составляет 18 % об, фактическое содержание экстракта 32,3 г/100 мл. Сколько спирта крепостью 96,2 % об и сахарного сиропа концентрацией 86,9% необходимо добавить для исправления купажа? Определить объем купажа после корректировки.

8. Провести вычисления, необходимые для корректировки 250 дал купажа настойки «Вишневая», фактическая крепость которого составляет 17,5 % об, а экстрактивность 22,0 г/100 мл. Для укрепления используется спирт крепостью 96,3 % об.

9. Провести вычисления, необходимые для корректировки 150 дал купажа настойки сладкой «Боровинка», фактическая крепость которого составляет 20,0 % об, а экстрактивность 15,2 г/100 мл. Для исправления купажа используют спирт крепостью 96,2 % об и сахарный сироп с содержанием сухих веществ 86,8 г/100 мл.

10. Провести вычисления, необходимые для корректировки 400 дал купажа наливки «Запеканка украинская», имеющего крепость 20 % об и экстрактивность 47 г/100 мл. В распоряжении имеется спирт крепостью 96,5 % об.

11. Имеется 200 дал купажа наливки «Спотыкач» крепостью 21 % об и экстрактивностью 40,8 г/100 мл. Сколько воды и сахарного сиропа с содержанием сухих веществ 86,5 г/100 мл требуется добавить в купаж, чтобы довести его показатели до кондиции?

12. Провести вычисления, необходимые для корректировки 280 дал купажа наливки «Сливянка», крепость которого составляет 18,8 % об, а экстрактивность 27 г/100 мл. В распоряжении имеются спирт крепостью 96,6 % об и сахарный сироп с содержанием сухих веществ 86,8 г/100 мл.

13. Провести вычисления, необходимые для корректировки 380 дал купажа настойки сладкой «Боровинка», имеющего крепость 20,7 % об и экстрактивность 17 г/100 мл. Крепость имеющегося в распоряжении спирта составляет 96,2 % об.

3.7. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» проводится в виде зачета в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания».

Цель промежуточной аттестации (зачет) - это проверка базового уровня знаний и навыков обучающихся по дисциплине «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира».

Вопросы, выносимые на зачет

1. Охарактеризуйте основные способы приготовления смешанных напитков: в барном стакане, миксере, шейкере и т.д.
2. Приведите классификацию коктейлей по содержанию алкоголя.
3. Приведите классификацию коктейлей по объему.
4. Приведите классификацию коктейлей по назначению.
5. Приведите классификацию коктейлей по технологии приготовления.
6. Приведите классификацию коктейлей по использованию специфических компонентов.
7. Приведите классификацию коктейлей по способу подачу.
8. Дайте определение понятию «Коктейль»
9. В чем заключается теория построения коктейлей.
10. Перечислите правила взбивания напитка в шейкере.
11. Перечислите правила взбивания напитка в миксере.

12. Перечислите требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля.
13. Перечислите способы оформления коктейлей.
14. Какова характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара.
15. Водка: основные сорта, химический состав, технология производства.
16. Напитки горькие: основные сорта, химический состав, технология производства.
17. Особенности технологии производства бальзама, его разновидности.
18. Виски: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
19. Джин: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
20. Ром: основные сорта, химический состав, особенности технология производства.
21. Коньяк: основные сорта, химический состав, особенности технология производства. Виноградные, фруктово-ягодные бренди.
22. Виноградные вина: основные сорта, химический состав, пищевая ценность и вкусовое достоинство.
23. Охарактеризуйте ароматизирующую группу. Вермут, портвейн, мадера, херес: химический состав, особенности процесса производства.
24. Коктейли-аперитивы на базе ароматических вин. Особенности приготовления и подача.
25. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.
26. Коктейли-аперитивы на крепко-алкогольной базе. Особенности приготовления и подача.
27. Оригинальные коктейли, их определение и классификация. Формула построения.
28. Особенности приготовления, оформления и подачи оригинальных коктейлей.
29. Определение коротких смешанных напитков, их характеристика по содержанию алкоголя, объему, способу подачи.
30. Особенности оформления коротких смешанных напитков, используемая посуда и правила подачи.
31. Приведите классификацию групповых смешанных напитков.
32. Правила и особенности технологии приготовления групповых смешанных напитков.
33. В чем заключается техника проведения купажа коньяка?
34. Как проводится расчет купажа коньяка?
35. Охарактеризуйте этапы - обработка и выдержка купажа коньяка
36. Что такое оклейка коньяка.
37. Перечислите возможные дефекты коньячных спиртов и коньяков.
38. Объясните, как происходит процесс контроль качества крепких алкогольных напитков.

39. Объясните, как происходит процесс контроль качества слабоалкогольных напитков.
40. Перечислите существующие методы анализа и виды контроля алкогольных напитков.
41. Какая существует бальность при органолептическом анализе алкогольных напитков**.**
42. Идентификация и фальсификация алкогольных напитков
43. Идентификация и фальсификация кальвадоса
44. Идентификация и фальсификация коньяка
45. Идентификация и фальсификация спирта
46. Классификация ликеро-водочных изделий
47. Классификация вин по содержанию сахара и спирта
48. Классификация шампанских вин
49. Классификация оригинальных вин
50. Классификация виноградных вин

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

* - форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: опрашиваемого учебного материала, основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой, основной терминологии по дисциплине, включая и специфическую терминологию;

умения: интегрировать полученные знания со знаниями по смежным учебным дисциплинам, анализировать и аргументировано делать выводы.

владение навыками: выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно относящихся к опрашиваемому учебному материалу.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: знания: всего объема программного материала, не допускает ошибок в

	воспроизведении изученного материала; умение: выделять главные положения в изученном материале и не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы; владение навыками: свободно применять полученные знания на практике.
хорошо	обучающийся демонстрирует: знание: всего изученного материала; отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя; умение: применять полученные знания на практике, не допускает серьезных ошибок; владение навыками: легко устранять отдельные неточности с помощью 4 дополнительных вопросов преподавателя.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: знание: усвоение основного материала, но испытывает затруднение при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; умение: предпочитать отвечать на вопросы, воспроизводящего характера и испытывает затруднение при ответах на видоизмененные вопросы; владение навыками: находящимися на уровне, представлений, сочетающихся с элементами научных понятий.
неудовлетворительно	обучающийся не демонстрирует: знания: об изученном материале, большая часть материала не усвоена; умение: применять знания, допускает серьезные ошибки; владение навыками: полученные в результате усвоение материала.

4.2.2. Критерии оценки реферата

При написании реферата обучающийся демонстрирует:

знания: литературы по предложенной теме, ее основной проблематики.

умения: умение логически мыслить; оформлять текст реферативного исследования (правильное применение и оформление ссылок, составление библиографии); правильно понять позицию авторов, работы которых использовались при написании реферата; способность верно, без искажения передать используемый авторский материал; научно анализировать, обобщать различные факты и мнения, формулировать личную позиции автора по исследуемой теме.

владение навыками: научного изложения материала и умения обобщать факты, делать на их основе теоретические и практические выводы, которые в дальнейшем помогут при написании научно-исследовательской работы и ВКР.

Критерии оценки реферата

отлично	обучающийся демонстрирует: - ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод
неудовлетворительно	обучающийся: - реферат обучающимся не представлен

4.2.3. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении тестовых заданий обучающийся демонстрирует:

знания: о состоянии и перспективах развития отечественной индустрии алкогольных напитков, основные этапы производства и общую товароведную характеристику винодельческой и алкогольной продукции.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Оценка	Рекомендуемые границы оценок	Количество правильных ответов
Отлично	100-86	25-22
Хорошо	85-73	21-18
Удовлетворительно	72-60	17-15
Неудовлетворительно	59 и ниже	От 14 и ниже

4.2.4. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

Знания: о состоянии и перспективах развития отечественной индустрии алкогольных напитков, основные этапы производства и общую товароведную характеристику винодельческой и алкогольной продукции;

Умения: оценивать качество сырья для производства винодельческой и алкогольной продукции, разрабатывать технологические схемы производства отдельных групп алкогольных напитков, а также готовить классические и авторские алкогольные смешанные напитки и коктейли;

Владеть: современными методами по определению качества винодельческой и алкогольной продукции.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: а) выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения технологического процесса; б) самостоятельно и рационально выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование и инвентарь, технологический процесс провел в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью; в) соблюдал требования безопасности труда.
хорошо	обучающийся демонстрирует: а) технологический процесс был незначительно нарушен, б) или было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы, или если в ходе проведения опыта и измерений были допущены следующие ошибки: а) технологический процесс проводился в нерациональных условиях, что привело к получению барной продукции с дефектами, б), были допущены в общей сложности не более двух ошибок, не принципиальные для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения, в) работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: а) работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, б) технологический процесс производились неправильно, в) или в ходе работы и обнаружились в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к, оценке «3».

4.2.5. Критерии оценки выходного контроля

При ответе обучающийся демонстрирует:

Знать: о состоянии и перспективах развития отечественной индустрии алкогольных напитков, основные этапы производства и общую товароведную характеристику винодельческой и алкогольной продукции;

Уметь: оценивать качество сырья для производства винодельческой и алкогольной продукции, разрабатывать технологические схемы производства отдельных групп алкогольных напитков, а также готовить классические и авторские алкогольные смешанные напитки и коктейли;

Владеть: современными методами по определению качества винодельческой и алкогольной продукции.

Критерии оценки выходного контроля

«ЗАЧТЕНО» - обучающийся владеет знаниями предмета в объеме учебной программы, самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на вопросы, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное: устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует ответы, хорошо знаком с основной литературой.

«НЕЗАЧТЕНО» - обучающийся не освоил обязательного минимума знаний дисциплины, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.

Разработчик(и): доцент, к.б.н. Рысмухамбетова Г.Е. _____