



Максимович Светлана
Александровна
C=RU, S=Ставропольский
край, L=г. Ставрополь,
T=проректор по учебной
работе
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
СНИЛС-15230589951,
ИНН-263411176761,
E=s.a.maksimovich@stgau.ru,
G=Светлана Александровна,
SN=Максимович,
CN=Максимович Светлана
Александровна
I am the author of this document
your signing location here
2026-06-25 12:03:30

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института агробиологии и
природных ресурсов
Есаулко Александр Николаевич

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.02.05 Технология экзотических напитков

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технология бродильных производств и виноделие

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология экзотических напитков» является изучение технологии производства экзотических напитков, знакомство с их органолептическими особенностями и винным этикетом зарубежных стран.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.1 Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	знает - Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья - Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья - Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях - Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья - Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья умеет - Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях - Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями - Пользоваться методами контроля качества

		выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях - Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья - Производить анализ качества и производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из растительного сырья - Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья - Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья - Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях владеет навыками - Входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства - Учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями - Внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из
--	--	--

		растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции - Разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья - Контроля над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья
ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-3.2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	знает - Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях - Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями - Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях умеет - Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ - Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях - Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях - Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

		- Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях - Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях - Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья владеет навыками - Разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях - Расчета нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья - Разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья
--	--	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология экзотических напитков» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 7 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Технология экзотических напитков» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Проектирование и оборудование технологических объектов

Программирование урожаев плодово-ягодных культур

Общая технология отрасли

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций

Основы виноградарства

Основы садоводства

Основы овощеводства

Процессы и аппараты пищевых производств

Технологическое оборудование

Технология пива и пивных напитков

Инженерная подготовка

Естественнонаучная подготовка

Агрономия

Пищевая химия

Грибоводство

Пищевая микробиология

НИР по специальности

Введение в технологию продуктов питания

Химия отрасли

Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

Ознакомительная практика

Технологическая практика

Электротехника и электроника

Тепло- и хладотехника

Введение в профессиональную деятельность

Освоение дисциплины «Технология экзотических напитков» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Производственный контроль на предприятиях отрасли

Стандартизация, метрология и сертификация в пищевой промышленности

Виноделие зарубежных стран

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Технология экзотических напитков» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
7	144/4	36		54	54		За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		4		10			
практической подготовки		28		36	54		

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
7	144/4			0.12			

2.1.	Особенности употребления национальных алкогольных напитков и винный этикет зарубежных стран	7	6	2		4	2		Устный опрос	ПК-2.1, ПК-3.2
2.2.	Контрольная точка № 3 по теме 16	7	2			2	2	КТ 3	Контрольная работа	ПК-2.1, ПК-3.2
2.3.	Итоговая аттестация	7					2		Собеседование	ПК-2.1, ПК-3.2
	Промежуточная аттестация	За								
	Итого		144	36		54	54			
	Итого		144	36		54	54			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Введение. Особенности виноделия зарубежных стран	Особенности виноделия Франции, Италии, Испании, Греции, Великобритании, США, Канады, Мексики и Японии	2/2
Технология арманьяка	Классификация арманьяков. Требования к винограду и виноматериалам. Теоретические основы и виды перегонки. Перегонные аппараты. Созревание и выдержка арманьячных спиртов. Обработка и розлив арманьяка	2/-
Технология виски	Классификация виски. Технология получения и сушки солода, особенности перегонки. Выдержка, купажирование и розлив виски. Отличительные особенности ирландского, шотландского, американского (бурбона), канадского и японского виски. Марки виски	6/-
Технология рома	Классификация рома. Особенности производства сельскохозяйственного и промышленного рома. Районы производства и марки рома	2/-
Технология кальвадоса	Требования к сырью и яблочным виноматериалам для производства кальвадоса. Особенности нормандской технологии перегонки яблочных спиртов. Выдержка и купажирование кальвадоса. Марки кальвадоса	4/-
Технология граппы	Классификация граппы. Виды выжимки для производства граппы. Теоретические основы и виды перегонки. Перегонные аппараты типа «эрба». Созревание спиртов и составление купажа граппы. Марки граппы	2/-
Технология шерри	Требования к сырью и виноматериалам для производства шерри. Особенности технологии перегонки спиртов. Выдержка и купажирование шерри. Марки шерри	2/-
Технология метаксы	Классификация метаксы. Требования к сырью и	2/-

	виноматериалам. Виды перегонки и перегонные аппараты. Созревание спиртов и составление купажа. Марки метаксы	
Технология джина	Разновидности лондонского, плимутского и голландского джина. Технология производства солода и добавочных ингредиентов (можжевельника, дягиля, кориандра, апельсиновой и лимонной цедры). Особенности перегонки и перегонных аппаратов для производства джина. Марки джина	2/-
Технология мескала	Особенности сырья для производства мескала, выращивание и обработка голубой агавы. Запекание луковичи агавы. Перегонка пультке и получение спиртов. Купажирование и выдержка спиртов. Марки мескала	2/-
Технология текилы	Особенности технологии текилы, обжарка луковичи голубой агавы, шапталлизация сока. Перегонка пультке и получение спиртов. Купажирование и выдержка спиртов. Марки текилы	2/-
Технология абсента	Особенности классического и очищенного абсента. Технология производства абсента, особенности настаивания спиртов на пряноароматическом сырье. Марки абсента	2/-
Технология сакэ	Классификация сакэ с точки зрения технологии производства и кондиций. Особенности технологии сакэ. Соложение риса при помощи плесневых грибов, получение рисовой браги и ее перегонка. Ассамбляж, обработка и розлив сакэ. Марки сакэ	4/-
Особенности употребления национальных алкогольных напитков и винный этикет зарубежных стран	Особенности употребления виски, джина, рома, мескала и текилы, абсента и сакэ. Винный этикет зарубежных стран	2/2
Итого		36

5.2.2. Лабораторные занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Технология арманьяка	Составление технологических схем производства арманьяка	лаб.	4
Технология виски	Составление технологических схем производства виски	лаб.	6
Технология рома	Составление технологических схем производства рома	лаб.	4
Технология кальвадоса	Составление технологических схем производства кальвадоса	лаб.	4
Технология граппы	Органолептическая оценка плодовых	лаб.	4

	спиртов		
Контрольная точка № 1 по темам 1-6	Контрольная работа по темам 1-6	лаб.	2
Технология шерри	Характеристика спиртов для производства шерри. Органолептическая оценка	лаб.	4
Технология метаксы	Составление технологических схем производства метаксы	лаб.	2
Технология метаксы	Органолептическая оценка метаксы	лаб.	2
Технология джина	Составление технологической схемы производства джина	лаб.	2
Технология джина	Органолептическая оценка джина	лаб.	2
Технология мескаля	Органолептическая оценка мескаля	лаб.	2
Технология текилы	Характеристика спиртов для производства текилы. Органолептическая оценка текилы	лаб.	4
Технология абсента	Составление технологических схем производства абсента	лаб.	2
Технология сакэ	Характеристика спиртов для производства сакэ. Органолептическая оценка сакэ	лаб.	2
Контрольная точка № 2 по темам 8-14	Контрольная работа по темам 8-14	лаб.	2
Особенности употребления национальных алкогольных напитков и винный этикет зарубежных стран	Правила употребления национальных алкогольных напитков. Особенности винного этикета зарубежных стран	лаб.	4
Контрольная точка № 3 по теме 16	Контрольная работа по теме 16	лаб.	2

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Подготовка к устному опросу	2

Подготовка к устному опросу, написание реферата	4
Подготовка к тестированию	4
Подготовка к устному опросу, написание реферата	2
Подготовка к устному опросу, написание реферата	2
Подготовка к устному опросу, написание реферата	2
Подготовка к контрольной работе по темам 1-6	2
Подготовка к устному опросу, написание реферата	4
Подготовка к устному опросу, написание реферата	4
Подготовка к устному опросу, написание реферата	4
Подготовка к устному опросу, написание реферата	4

Подготовка к тестированию	4
Подготовка к устному опросу, написание реферата	4
Подготовка к тестированию	4
Подготовка к контрольной работе по темам 8-14	2
Подготовка к устному опросу	2
Подготовка к контрольной работе по теме 16	2
Подготовка к зачету	2

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология экзотических напитков» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Технология экзотических напитков».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология экзотических напитков».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (контрольная работа) (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Введение. Особенности виноделия зарубежных стран. Подготовка к устному опросу	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
2	Технология арманьяка. Подготовка к устному опросу, написание реферата	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
3	Технология виски. Подготовка к тестированию	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
4	Технология рома. Подготовка к устному опросу, написание реферата	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
5	Технология кальвадоса. Подготовка к устному опросу, написание реферата	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
6	Технология граппы. Подготовка к устному опросу, написание реферата	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
7	Контрольная точка № 1 по темам 1-6. Подготовка к контрольной работе по темам 1-6	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
8	Технология шерри. Подготовка к устному опросу, написание реферата	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
9	Технология метаксы. Подготовка к устному опросу, написание реферата	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
10	Технология джина. Подготовка к устному опросу, написание реферата	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
11	Технология мескаля. Подготовка к устному опросу, написание реферата	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
12	Технология текилы. Подготовка к тестированию	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
13	Технология абсента . Подготовка к устному опросу, написание реферата	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
14	Технология сакэ. Подготовка к тестированию	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
15	Контрольная точка № 2 по темам 8-14. Подготовка к контрольной работе	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2

	по темам 8-14			
16	Особенности употребления национальных алкогольных напитков и винный этикет зарубежных стран. Подготовка к устному опросу	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
17	Контрольная точка № 3 по теме 16. Подготовка к контрольной работе по теме 16	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
18	Итоговая аттестация. Подготовка к зачету	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология экзотических напитков»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Технология экзотических напитков» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её коррективке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология экзотических напитков» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
7 семестр		
КТ 1	Контрольная работа	10
КТ 2	Контрольная работа	10
КТ 3	Контрольная работа	10

Сумма баллов по итогам текущего контроля			30
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
7 семестр			

КТ 1	Контрольная работа	10	Критерии оценки ответа на 1 (теоретический) вопрос: 2 балла – при полном знании и понимании содержания вопроса, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить; 1,5 балла – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей; 1 балл – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу; 0 баллов – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу. Критерии оценки ответа на 2 (практико-ориентированное задание) вопрос: 4 балла - при выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы. 3 балла. Задание выполнено в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы. 1 балл. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы. 0 баллов. Задание не выполнено. Критерии оценки ответа на 3 (практико-ориентированное задание) вопрос: 4 балла. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы. 3 балла. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны неправильные выводы. 1 балл. Задание выполнено, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы. 0 баллов. Задание не выполнено.
------	--------------------	----	---

КТ 2	Контрольная работа	10	Критерии оценки ответа на 1 (теоретический) вопрос: 2 балла – при полном знании и понимании содержания вопроса, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить; 1,5 балла – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей; 1 балл – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу; 0 баллов – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу. Критерии оценки ответа на 2 (практико-ориентированное задание) вопрос: 4 балла - при выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы. 3 балла. Задание выполнено в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы. 1 балл. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы. 0 баллов. Задание не выполнено. Критерии оценки ответа на 3 (практико-ориентированное задание) вопрос: 4 балла. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы. 3 балла. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны неправильные выводы. 1 балл. Задание выполнено, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы. 0 баллов. Задание не выполнено.
------	--------------------	----	---

КТ 3	Контрольная работа	10	Критерии оценки ответа на 1 (теоретический) вопрос: 2 балла – при полном знании и понимании содержания вопроса, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить; 1,5 балла – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей; 1 балл – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу; 0 баллов – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу. Критерии оценки ответа на 2 (практико-ориентированное задание) вопрос: 4 балла - при выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы. 3 балла. Задание выполнено в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы. 1 балл. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы. 0 баллов. Задание не выполнено. Критерии оценки ответа на 3 (практико-ориентированное задание) вопрос: 4 балла. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы. 3 балла. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны неправильные выводы. 1 балл. Задание выполнено, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы. 0 баллов. Задание не выполнено.
------	--------------------	----	---

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставить оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Технология экзотических напитков» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Технология экзотических напитков»

Вопросы и задания для зачета

Теоретические вопросы

1. Особенности виноделия Франции, Италии, Испании, Греции, Великобритании, США, Канады, Мексики и Японии.

2. Классификация арманьяков. Требования к винограду и виноматериалам.

3. Теоретические основы и виды перегонки спиртов для производства арманьяка. Перегонные аппараты.

4. Созревание и выдержка арманьячных спиртов. Обработка и розлив арманьяка.

5. Классификация виски. Технология получения и сушки солода, особенности перегонки.

6. Выдержка, купажирование и розлив виски.

7. Отличительные особенности ирландского, шотландского, американского (бурбона), канадского и японского виски. Марки виски.

8. Классификация рома. Особенности производства сельскохозяйственного и промышленного рома. Районы производства и марки рома.

9. Требования к сырью и яблочным виноматериалам для производства кальвадоса. Особенности нормандской технологии перегонки яблочных спиртов.

10. Выдержка и купажирование кальвадоса. Марки кальвадоса

11. Классификация граппы. Виды выжимки для производства граппы.

12. Теоретические основы и виды перегонки при производстве граппы. Перегонные аппараты типа «эрба».

13. Созревание спиртов и составление купажа граппы. Марки граппы.

14. Требования к сырью и виноматериалам для производства шерри. Особенности технологии перегонки спиртов.

15. Выдержка и купажирование шерри. Марки шерри.

16. Классификация метаксы. Требования к сырью и виноматериалам. Виды перегонки и перегонные аппараты.

17. Созревание спиртов и составление купажа метаксы. Марки метаксы.

18. Разновидности лондонского, плимутского и голландского джина. Технология производства солода и добавочных ингредиентов (можжевельника, дягиля, кориандра, апельсиновой и лимонной цедры).

19. Особенности перегонки и перегонных аппаратов для производства джина. Марки джина.

20. Особенности сырья для производства мескаля, выращивание и обработка голубой агавы. Запекание луковичи агавы.

21. Перегонка пультке и получение спиртов для мескаля. Купажирование и выдержка спиртов. Марки мескаля.

22. Особенности технологии текилы, обжарка луковичи голубой агавы, шаптализация

сока. Перегонка пульке и получение спиртов.

23. Купажирование и выдержка спиртов для производства текилы. Марки текилы.
24. Особенности классического и очищенного абсента, туйон.
25. Технология производства абсента.
26. Особенности настаивания спиртов на пряноароматическом сырье при получении абсента. Марки абсента.
27. Классификация сакэ с точки зрения технологии производства и кондиций. Особенности технологии сакэ.
28. Соложение риса при помощи плесневых грибов, получение рисовой браги и ее перегонка при производстве сакэ.
29. Ассамбляж, обработка и розлив сакэ. Марки сакэ.
30. Винный этикет зарубежных стран.

Примеры практико-ориентированных заданий:

1. Составить и описать процессуально-технологическую схему производства ирландского виски.
2. Составить и описать процессуально-технологическую схему производства абсента.
3. Составить и описать процессуально-технологическую схему производства лондонского джина.
4. Охарактеризовать органолептические показатели шерри.
5. Охарактеризовать органолептические показатели метаксы.

Тематика рефератов:

1. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Греции
2. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Ирландии
3. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Шотландии
4. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Франции
5. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Испании
6. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Португалии
7. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Англии
8. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Германии
9. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Болгарии
10. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Румынии
11. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Италии
12. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Китая
13. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Японии
14. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Финляндии
15. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки США
16. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Австралии
17. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Чехии
18. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Словакии
19. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Словении
20. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Хорватии
21. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Турции
22. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Армении
23. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Грузии
24. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Сербии
25. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Черногории
26. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Чили
27. Развитие виноградарства и виноделия Аргентины
28. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Бразилии.
29. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки ЮАР.
30. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки в Мексике.

Вопросы для устного опроса:

Тема 1. Введение. Особенности виноделия зарубежных стран

1. Особенности виноделия Франции.

2. Особенности виноделия Греции.
3. Особенности виноделия Италии.
4. Особенности виноделия Испании.
5. Особенности виноделия Японии.

Тема 2. Технология арманьяка.

1. Классификация арманьяка.
2. Требования к винограду и виноматериалам для производства арманьяка.
3. Теоретические основы и виды перегонки.
4. Созревание и выдержка арманьячных спиртов.
5. Обработка и розлив арманьяка.

Тема 4. Технология рома.

1. Классификация рома.
2. Особенности производства сельскохозяйственного и промышленного рома.
3. Районы производства и марки рома.

Тема 5. Технология кальвадоса.

1. Требования к сырью и яблочным виноматериалам для производства кальвадоса.
2. Особенности нормандской технологии перегонки яблочных спиртов.
3. Выдержка и купажирование кальвадоса.
4. Марки кальвадоса.

Тема 6. Технология граппы.

1. Классификация граппы.
2. Виды выжимки для производства граппы.
3. Теоретические основы и виды перегонки.
4. Созревание спиртов и составление купажа граппы.
5. Марки граппы.

Тема 8. Технология шерри.

1. Требования к сырью и виноматериалам для производства шерри.
2. Особенности технологии перегонки спиртов.
3. Выдержка и купажирование шерри.
4. Марки шерри.

Тема 9. Технология метаксы.

1. Классификация метаксы.
2. Требования к сырью и виноматериалам.
3. Созревание спиртов и составление купажа.
4. Марки метаксы.

Тема 10. Технология джина.

1. Технология производства солода и добавочных ингредиентов.
2. Особенности перегонки и перегонных аппаратов для производства джина.
3. Марки джина.
4. Разновидности лондонского, плимутского и голландского джина.

Тема 11. Технология мескаля.

1. Особенности сырья для производства мескаля, выращивание и обработка голубой агавы.
2. Запекание луковицы агавы.
3. Перегонка пульке и получение спиртов.
4. Купажирование и выдержка спиртов.
5. Марки мескаля.

Тема 13. Технология абсента.

1 Особенности классического и очищенного абсента.

2. Технология производства абсента, особенности настаивания спиртов на пряноароматическом сырье.

3. Марки абсента.

Тема 16. Особенности употребления национальных алкогольных напитков и винный этикет зарубежных стран.

1. Особенности употребления виски.

2. Особенности употребления джина.

3. Особенности употребления рома.

4. Особенности употребления мескаля и текилы.

5. Особенности употребления абсента.

6. Особенности употребления сакэ.

7. Винный этикет зарубежных стран.

Примерные тестовые задания

Тема 3. Технология виски

1. Какой вид виски должен быть произведён исключительно из соложенного ячменя, дистиллирован в Шотландии и выдержан в дубовых бочках на территории страны не менее 3 лет?

а) Бурбон.

б) Ирландский виски.

в) Шотландский виски (скотч).

г) Канадский виски.

д) Японский виски.

2. Какой ключевой технологический этап отличает производство ирландского виски от шотландского?

а) Двойная перегонка.

б) Тройная перегонка.

в) Сушка солода на торфе.

г) Выдержка в бочках из-под хереса.

д) Использование кукурузы в заторе.

3. Какое минимальное содержание кукурузы должно быть в зерновой смеси для производства американского бурбона?

а) 21 %.

б) 35 %.

в) 49 %.

г) 51 %.

д) 65 %.

4. Какая особенность характерна для технологии производства канадского виски?

а) Обязательное использование торфа при сушке солода.

б) Выдержка исключительно в новых обожжённых бочках.

в) Преимущественно зерновая основа (рожь, кукуруза, ячмень) с добавлением нейтральных спиртов высокой крепости.

г) Тройная дистилляция.

д) Минимальная выдержка 10 лет.

5. Какая марка виски относится к классическим представителям японского виски?

а) Jack Daniel's.

б) Jameson.

в) Chivas Regal.

г) Suntory Yamazaki.

д) Crown Royal.

Тема 12. Технология текилы

1. Из какого растения производится текила?

- а) Из сахарного тростника.
- б) Из голубой агавы (*Agave tequilana* Weber).
- в) Из кукурузы.
- г) Из винограда.
- д) Из картофеля.

2. Какова цель обжарки сердцевинки агавы (пиньи) в процессе производства текилы?

- а) Для придания напитку копчёного аромата.
- б) Для уничтожения патогенных микроорганизмов.
- в) Для гидролиза инулина в простые сахара, пригодные для брожения.
- г) Для удаления лишней влаги без изменения химического состава.
- д) Для ускорения процесса перегонки.

3. Что такое шапталлизация в контексте производства текилы?

- а) Добавление сахара или сиропа для повышения содержания сахаров в сусле перед брожением.
- б) Процесс выдержки текилы в дубовых бочках.
- в) Двойная перегонка пульке для получения более чистого спирта.
- г) Метод фильтрации через угольные фильтры.
- д) Добавление ароматизаторов для улучшения вкуса.

4. Какой напиток служит исходным материалом для перегонки при производстве текилы?

- а) Вино.
- б) Пивное сусло.
- в) Пульке — сброженный сок агавы.
- г) Медовый раствор.
- д) Ферментированный кукурузный сироп.

5. Какая из перечисленных марок текилы относится к категории Reposado (выдержанная от 2 до 12 месяцев в дубовых бочках)?

- а) Jose Cuervo Silver.
- б) Patron Anejo.
- в) Don Julio Reposado.
- г) Sauza Blanco.
- д) Herradura Extra Anejo.

Тема 14. Технология сакэ

1. Какой плесневый гриб используют для осахаривания риса в процессе производства сакэ?

- а) *Saccharomyces cerevisiae*
- б) *Aspergillus oryzae* (кодзи)
- в) *Penicillium roqueforti*
- г) *Rhizopus oligosporus*
- д) *Aspergillus niger*

2. Какое сырьё является основным для производства традиционного сакэ?

- а) Ячмень и хмель
- б) Кукуруза и солод
- в) Полированный рис, кодзи-кино, вода
- г) Пшеница и дрожжи
- д) Картофель и сахар

3. Что означает термин «сеймайбуай» в классификации сакэ?

- а) Крепость готового напитка

- б) Процент оставшегося ядра риса после шлифовки (степень полировки)
- в) Срок выдержки в бутылке
- г) Содержание сахара в сусле
- д) Температура брожения

4. Какой тип сакэ характеризуется сеймайбуай ≤ 50 %, без добавления спирта, и считается вершиной качества?

- а) Futsu-shu (обычное сакэ)
- б) Honjozo-shu
- в) Junmai
- г) Ginjo-shu
- д) Daiginjo-shu

5. Какой этап не является частью классической технологии производства сакэ?

- а) Шлифовка риса
- б) Затираание солода и получение сусла
- в) Выращивание кодзи на рисе
- г) Многоступенчатое брожение (мото → основное брожение)
- д) Фильтрация, пастеризация и выдержка

КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ

Контрольная точка № 1 (темы 1-6)

Вариант 1

Теоретический вопрос (оценка знаний):

Созревание и выдержка арманьячных спиртов. Обработка и розлив арманьяка.

Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание реконструктивного уровня (умения, навыки):

Дать сравнительную характеристику выжимкам для производства граппы.

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Составить и описать процессуально-технологическую схему производства рома.

Вариант 2

Теоретический вопрос (оценка знаний):

Классификация рома.

Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание реконструктивного уровня (умения, навыки):

Дать характеристику органолептическим показателям кальвадоса.

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Составить и описать процессуально-технологическую схему производства граппы.

Контрольная точка № 2 (темы 8-14)

Вариант 1

Теоретический вопрос (оценка знаний):

Купажирование и выдержка спиртов для производства текилы.

Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание реконструктивного уровня (умения, навыки):

Дать характеристику спиртам для получения шерри.

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Составить и описать процессуально-технологическую схему производства джина.

Вариант 2

Теоретический вопрос (оценка знаний):

Технология производства абсента, особенности настаивания спиртов на пряноароматическом сырье.

Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание реконструктивного уровня (умения, навыки):

Дать характеристику органолептическим показателям мескаля.
Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):
Составить и описать процессуально-технологическую схему производства метаксы.

Контрольная точка № 3 (тема 16)

Вариант 1

Теоретический вопрос (оценка знаний):
Способы употребления метаксы.
Практико-ориентированные задачи:
Типовое задание реконструктивного уровня (умения, навыки):
Дать характеристику коктейлей на основе рома.
Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):
Составить рецепт коктейля на основе текилы.

Вариант 2

Теоретический вопрос (оценка знаний):
Способы употребления текилы.
Практико-ориентированные задачи:
Типовое задание реконструктивного уровня (умения, навыки):
Дать характеристику коктейлей на основе абсента.
Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):
Составить рецепт коктейля на основе рома.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Косюра В. Т., Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Основы виноделия [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Юрайт, 2022. - 422 с – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/491272>

Л1.2 Васюкова А. Т., Варварина Н. М. Кухни народов мира [Электронный ресурс]: учебник; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 336 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=430185>

дополнительная

Л2.1 Чередниченко Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 163 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=1058888>

Л2.2 Музафаров Е. Н. История и география биотехнологий [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 344 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/156937>

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Сенченко М. А. Технология бродильных производств [Электронный ресурс]: практикум для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». - Ярославль: Ярославская ГСХА, 2018. - 84 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/131317>

Л3.2 Е. А. Миронова, Е. С. Романенко, М. В. Селиванова, Н. А. Есаулко, Т. С. Айсанов, В. Е. Мильтюсов, М. С. Герман ; Ставропольский ГАУ Технология виноделия: учеб.-метод. пособие по проведению лабораторных занятий по дисциплине «Технология отрасли» для студентов очной формы обучения направления подготовки 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья. - Ставрополь: Параграф, 2020. - 1,13 МБ

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	О вине. Компетентно и исчерпывающе – вино и крепкие напитки	http://www.ovine.ru
2	Основные виды и типы алкоголя: классификация напитков из разных стран	https://amwine.ru/blog/klassifikatsiya-alkogolnykh-napitkov-iz-raznykh-stran/

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Специфика изучения учебной дисциплины «Технология экзотических напитков» обусловлена формой обучения студентов (очная), ее местом в подготовке бакалавра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, лабораторные занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Лабораторные занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки. Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических и творческих заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и лабораторных занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к устному опросу, контрольной работе или тестированию;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и лабораторных занятий для студентов очной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные лабораторные занятия отрабатываются в виде устной защиты лабораторного занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на лабораторных занятиях, выполнения контрольных работ, тестирования по теоретическому курсу дисциплины.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	251/ФА ЗР 265/ФА ЗР	специализированная мебель на 89 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., стол президиума – 2 шт., трибуна для лектора – 1 шт., настольный конденсаторный микрофон Invotone GM200 – 4 шт., плазменная панель – 1 шт., документ-камера AverVisionCP 135 – 1 шт., интерактивный дисплей – 1 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., экран настенный – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, ноутбук Acer – 1 шт., доска учебная - 1 шт., телевизор – 1 шт., фотоколориметр ПЭ-5300ВИ – 1 шт.; электроплитка КВАРЦ ЭПП-1-1,2/220 – 3 шт.; водяная баня LOIP-160 – 1 шт.; pH-метр-ионметр «Эксперт-pH» – 1 шт.; термостат суховоздушный ТС-1/8 СПУ – 1 шт.; шкаф сушильный ШС 80-01 – 1 шт.; шкаф вытяжной 1500 ШВМУ – 1 шт.; стенд титровальной установки «Экология М 1» – 1 шт.; рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт.; центрифуга ОПН-8 – 1 шт.; афрометр АМ-01 –
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		

		265/ФА ЗР	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, ноутбук Acer – 1 шт., доска учебная - 1 шт., телевизор – 1 шт., фотоколориметр ПЭ-5300ВИ – 1 шт.; электроплитка КВАРЦ ЭПП-1-1,2/220 – 3 шт.; водяная баня LOIP-160 – 1 шт.; pH-метр-иономер «Эксперт-pH» – 1 шт.; термостат суховоздушный ТС-1/8 СПУ – 1 шт.; шкаф сушильный ШС 80-01 – 1 шт.; шкаф вытяжной 1500 ШВМУ – 1 шт.; стенд титровальной установки «Экология М 1» – 1 шт.; рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт.; центрифуга ОПН-8 – 1 шт.; афрометр АМ-01 – 1 шт.; насос Камовского – 1 шт.; анализатор качества пива «КОЛОС-1» – 1 шт.; лабораторная установка для анализа вина, пива и напитков Labwine and Beer – 1 шт.; система капиллярного электрофореза «Капель-105М» – 1 шт.; вспомогательное оборудование, лабораторная посуда
		213/НК библио тека	Специализированная мебель на 35 посадочных мест, дисплей - 1 шт., принтер ч/б - 2 шт., МФУ ч/б - 2 шт., сканер - 2 шт., открытый доступ к фонду справочной, краеведческой литературы, Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ к российским и международным ресурсам и базам данных, доступ к электронно-библиотечным системам, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета. Открытый доступ к фонду справочной и краеведческой литературы.

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Технология экзотических напитков» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041).

Автор (ы)

_____ доц. , ктн Миронова Елена Алексеевна

Рецензенты

_____ доц. , кбн Лобанкова Ольга Юрьевна

_____ доц. , ксхн Голубь Анна Сергеевна

Рабочая программа дисциплины «Технология экзотических напитков» рассмотрена на заседании Кафедра садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного протокол № 32 от 30.03.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Заведующий кафедрой _____ Селиванова Мария Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Технология экзотических напитков» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт агробиологии и природных ресурсов протокол № 8 от 09.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Руководитель ОП _____