

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института агробиологии и
природных ресурсов
Есаулко Александр Николаевич

« ____ » _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.В.02.05 Технология экзотических напитков

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технология бродильных производств и виноделие

бакалавр

очная

1. 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	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	знает - Методы технохимического 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

	<p>с технологическ ими инструкциями</p>	<p>умеет</p> <ul style="list-style-type: none">- 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
--	---	--

		<p>владеет навыками</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК-3.2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>знает</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Технология крепких алкогольных напитков стран мира			
1.1.	Введение. Особенности виноделия зарубежных стран	7	ПК-2.1, ПК-3.2	Устный опрос
1.2.	Технология арманьяка	7	ПК-2.1, ПК-3.2	Устный опрос, Реферат
1.3.	Технология виски	7	ПК-2.1, ПК-3.2	Тест
1.4.	Технология рома	7	ПК-2.1, ПК-3.2	Устный опрос, Реферат
1.5.	Технология кальвадоса	7	ПК-2.1, ПК-3.2	Устный опрос, Реферат
1.6.	Технология граппы	7	ПК-2.1, ПК-3.2	Устный опрос, Реферат
1.7.	Контрольная точка № 1 по темам 1-6	7	ПК-2.1, ПК-3.2	Контрольная работа
1.8.	Технология шерри	7	ПК-2.1, ПК-3.2	Устный опрос, Реферат
1.9.	Технология метаксы	7	ПК-2.1, ПК-3.2	Устный опрос, Реферат
1.10.	Технология джина	7	ПК-2.1, ПК-3.2	Устный опрос, Реферат
1.11.	Технология мескаля	7	ПК-2.1, ПК-3.2	Устный опрос, Реферат
1.12.	Технология текилы	7	ПК-2.1, ПК-3.2	Тест
1.13.	Технология абсента	7	ПК-2.1, ПК-3.2	Устный опрос, Реферат
1.14.	Технология сакэ	7	ПК-2.1, ПК-3.2	Тест
1.15.	Контрольная точка № 2 по темам 8-14	7	ПК-2.1, ПК-3.2	Контрольная работа
2.	2 раздел. Дегустационная оценка крепких алкогольных напитков стран мира			
2.1.	Особенности употребления национальных алкогольных напитков и винный этикет зарубежных стран	7	ПК-2.1, ПК-3.2	Устный опрос
2.2.	Контрольная точка № 3 по теме 16	7	ПК-2.1, ПК-3.2	Контрольная работа
2.3.	Итоговая аттестация	7	ПК-2.1, ПК-3.2	Собеседование
	Промежуточная аттестация			За

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			

Для оценки знаний			
1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Устный опрос	Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.	Перечень вопросов для устного опроса
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
Для оценки умений			
4	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			

5	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету
---	-------	---	----------------------------

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Технология экзотических напитков"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

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 сердцевин 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) Затирание 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.

***Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

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 луковицы агавы.

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

22. Особенности технологии текилы, обжарка луковицы голубой агавы, шапталлизация 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.

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

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.