

**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"> - Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства - Учет 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 - Внедрение 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 - Разработка 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 - Контроль 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 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

- Разработка 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
- Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
- Разработка 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. Раздел 1. Технология крепких алкогольных напитков стран мира			
1.1.		7		Устный опрос
1.2.		7		
1.3.		7		
1.4.		7		
1.5.		7		
1.6.		7		
1.7.		7		
1.8.		7		
1.9.		7		Реферат
1.10.		7		
1.11.		7		
1.12.		7		
1.13.		7		
2.	2 раздел. Раздел 2. Дегустационная оценка крепких алкогольных напитков стран мира			
2.1.		7		
	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	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
Для оценки умений			
2	Реферат	Реферат – самостоятельная работа студента, 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
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
3	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 собеседования

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 3. Технология виски.

1. Классификация виски.
2. Технология получения и сушки солода, особенности перегонки.
3. Выдержка, купажирование и розлив виски.
4. Отличительные особенности ирландского, шотландского, американского (бурбона), канадского и японского виски.
5. Марки виски.

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 7. 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 8. Технология метаксы.

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

Тема 9. 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 10. 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 11. Технология текилы.

1. Особенности технологии текилы, обжарка луковицы голубой агавы, шапталлизация сока.
2. Перегонка пульке и получение спиртов.
3. Купажирование и выдержка спиртов.
4. Марки текилы.

Тема 12. Технология абсента.

- 1 Особенности классического и очищенного абсента.
2. Технология производства абсента, особенности настаивания спиртов на пряноароматическом сырье.
3. Марки абсента.

Тема 13. Технология сакэ.

1. Классификация сакэ.
2. Особенности технологии сакэ.
3. Соложение риса при помощи плесневых грибов, получение рисовой браги и ее перегонка.
4. Ассамбляж, обработка и розлив сакэ.
5. Марки сакэ.

Тема 14. 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 5. Технология кальвадоса

1. Кальвадос – алкогольный напиток, который изготавливают:
 - 1) из виноградной лозы
 - 2) зернового спирта
 - 3) методом перегонки яблочного сидра
 - 4) красных сортов винограда
2. Главными критериями выбора яблок для кальвадоса является:
 - 1) размер яблок
 - 2) вес яблок
 - 3) окраска яблок
 - 4) содержание танинов и титруемых кислот

Тема 9. Технология джина

1. Голландский джин отличается от английского джина:
 - 1) высоким содержанием спирта
 - 2) содержанием полыни и других ароматических трав
 - 3) технологией получения
 - 4) перегоняется с ячменем и иногда выдерживается в деревянных бочках, становясь

немного похожим на виски

2. Английские производители джина используют для его изготовления

- 1) винный дистиллят
- 2) зерновой спирт
- 3) марочные вина
- 4) древесину виноградной лозы

3. При получении джина используют:

- 1) голову дистиллята
- 2) хвост дистиллята
- 3) сердце дистиллята
- 4) воду

Контрольная точка № 1 (темы 1-6)

Типовой вопрос (оценка знаний):

Созревание и выдержка арманьячных спиртов. Обработка и розлив арманьяка (6 баллов).

Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание реконструктивного уровня (умения, навыки):

Дать сравнительную характеристику выжимкам для производства граппы (4 балла).

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Составить аппаратурно-технологическую схему производства рома (10 баллов).

Контрольная точка № 2 (темы 7-13) Типовой вопрос (оценка знаний):

Купажирование и выдержка спиртов для производства текилы (6 баллов).

Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание реконструктивного уровня (умения, навыки):

Дать характеристику спиртам для получения шерри (4 балла).

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Составить аппаратурно-технологическую схему производства джина (10 баллов).

Контрольная точка № 3 (тема 14)

Типовой вопрос (оценка знаний):

Способы употребления метаксы (6 баллов).

Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание реконструктивного уровня (умения, навыки):

Дать характеристику коктейлей на основе рома (4 балла).

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Составить рецепт коктейля на основе текилы (10 баллов).

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

Вопросы к зачету с оценкой

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 пультке и получение спиртов для мескаля. Купажирование и выдержка спиртов. Марки мескаля.
22. Особенности технологии текилы, обжарка луковицы голубой агавы, шапталлизация сока. Перегонка пультке 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.

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

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.