

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М.Джамбулатова»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

«Культура потребления алкогольных напитков»

Кафедра:	Товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	заочная

Махачкала, 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по специальности: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» утвержденного приказом Министерства образования и науки от 17.08.2020 г. №1041)

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

**1.1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 час. 3 з.е.
Форма промежуточного контроля – зачет.**

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		5 курс
Общая трудоемкость: часы	108	108
зачетные единицы	3	3
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	16	16
лекции	4	4
практические занятия (ПЗ)	12	12
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	92	92
подготовка к практическим занятиям		
самостоятельное изучение тем	92	92
подготовка к текущему контролю		
Промежуточная аттестация		зачет

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ИД-4ПК-1 - Организует защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия				
Знания	Фрагментарные знания	знает классификацию, ассортимент и потребительские свойства алкогольных товаров;	знает классификацию и ассортимент и потребительские свойства алкогольных товаров; потребительские свойства и показатели качества и безопасности. Самостоятельно анализирует ассортимент продукции по ряду признаков; -	глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне,
Умения	Фрагментарные умения	осуществлять приёмку алкогольных товаров по количеству и качеству оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;	осуществлять приёмку продовольственных товаров по количеству и качеству оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;	осуществляют приёмку продовольственных товаров по количеству и качеству оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

Навыки	Отсутствие навыков	владеет методами анализа спроса и управления ассортиментом товаров в торговом предприятии	владеет - навыками формирования ассортимента алкогольных товаров	владеет основными характеристиками товарного ассортимента, градациями товаров по качеству
--------	--------------------	---	--	---

2. Оценочные средства (контрольно-измерительные материалы для оценивания), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разделы/Темы	Индекс контролируемой компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел 1. Географическое распределение напитков	ИД-4ПК-1	Тест по разделу 1. Реферат	Письменно
Тема 1. Классификация напитков. Водки и ликероводочные изделия. Бренди, виски, ром, джин Коньяк. Виноградные вина.	ИД-4ПК-1	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа
Раздел 2. Культурные особенности производства и употребления напитков	ИД-4ПК-1	Тест по разделу 2. Реферат	Письменно
Тема 2. Специфика изготовления и употребления алкогольных напитков в отдельно взятых этносах.	ИД-4ПК-1	Ситуационные задачи Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа

2.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости

Оценивание обучающегося на занятиях осуществляется в соответствии с локальным актом университета (положением), регламентирующим проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и организации учебного процесса.

Вопросы для контрольной работы

Тема 1. Классификация напитков. Водки и ликероводочные изделия. Бренди, виски, ром, джин. Коньяк. Виноградные вина.

1. Перечислите основные этапы технологического процесса производства алкогольной продукции. Кратко опишите каждый этап на примере любого алкогольного напитка (например, водки или вина). Какие виды сырья используются в производстве? Приведите примеры для разных категорий напитков (пиво, вино, крепкие спиртные напитки).
2. Что такое ферментация (брожение)? Как этот процесс применяется в производстве?
3. В чём разница между дистилляцией и ректификацией? Для каких напитков применяется каждый метод?
4. Что такое бренди?
5. Какие известные разновидности бренди вы знаете? Приведите примеры.
6. Чем бренди принципиально отличается от коньяка или арманьяка?
7. Из какого сырья производят виски?
8. Перечислите основные этапы производства виски.
9. Из чего производят ром?

Тема 2. Специфика изготовления и употребления алкогольных напитков в отдельно взятых этносах.

1. Как в разных культурах традиционно используют вино? Приведите примеры из Франции, Италии, Грузии и Испании,
2. Что такое аперитив и дигестив в контексте винной культуры? В каких ситуациях их применяют?
3. Почему в некоторых традициях вино становится центральным элементом застолья? Какие социальные и культурные функции оно выполняет?
4. Как исторически менялось отношение к вину в разных странах? Какие принципы лежат в основе подбора вина к блюду?

Тема 8. Специфика изготовления и употребления алкогольных напитков в отдельно взятых этносах.

1. Сравните 2–3 этноса: в чём сходства и ключевые различия в подходах к производству и употреблению алкоголя?
2. Проанализируйте распространённый миф об «алкогольной непереносимости» северных народов. Какие факторы (биологические, социальные, исторические) в нём смешиваются?

3. Оцените, насколько этические нормы конкретного этноса допускают или запрещают употребление алкоголя в определённых ситуациях.

Тест для текущего контроля:

1	Страна производитель водки «Абсолют»	1. Швеция, 2. США, 3. Германия 4. Польша
2	Страна производитель водки «Смирнофф»	1. Швеция, 2. США, = 3. Германия 4. Польша
3	Страна производитель водки «Выборова»	1. Швеция, 2. США, 3. Германия 4. Польша
4	Страна производитель водки «Распутин»	1. Швеция, 2. США, 3. Германия 4. Польша
5	Крепость водки	а) 35 ⁰ б) 40-45 ⁰ в) 50 ⁰ г) 55 ⁰ д) 56 ⁰
6	Какое сырьё из перечисленного не может быть использовано для производства пищевого спирта	а) рожь б) овес а, в) отходы сахарного производства г) отходы деревообрабатывающего производства д) отходы, томатного производства ж) яблочная выжимка.
7	На этикетке водки должна быть указана следующая информация	1-Наименование водки 2-Крепость 3-Содержание сахара 4-Кислотность 5-Вместимость бутылки 6-Обозначение стандарта на продукцию

8	Бренди граппа готовят из	а) яблочной выжимки б) виноградной выжимки
9	Для производства рома используют	а) сахарный тростник б) сахарную свеклу в) солод
10	Обязательным компонентом при производстве виски является	а) овес б) ячмень в) ячменный солод г) рожь д) овес е) кукуруза ж) пшеница
11	Пряно-ароматическое сырье используется при производстве	а) виски б) рома в) джина г) водки
12	Обязательным компонентом джина является	а) кориандр б) корица в) можжевельные ягоды г) корица д) ягоды боярышника е) анис ж) дягиль
13	Максимальная крепость вина	а) 15 ⁰ б) 18 ⁰ в) 20 ⁰ г) 24 ⁰ д) 30 ⁰
14	Минимальная крепость вина	а) 15 ⁰ б) 13 ⁰ в) 10 ⁰ г) 9 ⁰ д) 8 ⁰
15	Родина Мадеры	а) Франция б) Португалия в) Испания г) Италия д) Венгрия
16	Родина Портвейна	а) Франция

		б) Португалия в) Испания г) Италия д) Венгрия
17	Родина Хереса	а) Франция б) Португалия в) Испания г) Италия д) Венгрия
18	Родина Токайского	а) Франция б) Португалия в) Испания г) Италия д) Венгрия
19	Родина Марсалы	а) Франция б) Португалия в) Испания г) Италия д) Венгрия
20	Родина Малаги	а) Франция б) Португалия в) Испания г) Италия д) Венгрия
21	Родина Шампанского	а) Франция б) Португалия в) Испания г) Италия д) Венгрия
22	Ассамбляж это	1- розлив виноматериалов 2- объединение виноматериалов 3- насыщение виноматериалов углекислотой
23	Шампанизация это	1- насыщение вина углекислотой путем сатурации 2- насыщение вина углекислотой в процессе вторичного брожения

Ключ к тестам

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	1	9	а	17	б
2	2	10	б	18	д
3	4	11	в	19	г
4	3	12	в	20	в
5	б	13	г	21	а
6	а,б,в,г,ж	14	г	22	2
7	1, 2,5,6	15	б	23	2
8	б	16	б		

Темы рефератов

1. Крепкие алкогольные напитки
2. Красные сухие
3. Белые сухие вина
4. Крепкие вина
5. Игристые вина
6. Советское шампанское
7. Коньяк
8. Ликеры
9. Токайские вина
10. Портвейн

2.2.Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: зачет 4 курс

Вопросы к зачету

1. История создания безалкогольных напитков.
2. История создания легких алкогольных напитков
3. История создания крепких алкогольных напитков
4. Классификация напитков.
5. Виски и его разновидности.
6. Вино и его разновидности
7. Культура и технология производства пива в различных странах
8. Особенности изготовления коктейлей

9. Национальные напитки России.
10. Водка и напитки ее содержащие
11. География и технологии производства кофе. Виды кофе.
12. География выращивания чая. Виды чая.
13. Искусство работы сомелье.
14. Виды сиропов и область их применения.
15. Сочетаемость алкогольных напитков с продуктами питания.
16. Напитки народов Азии.
17. Напитки народов Америки.
18. Напитки народов Африки.
19. Национальные напитки народов в странах Европы.
20. Технология производства алкогольных напитков.
21. Технология производства безалкогольных напитков.
22. Джин и его разновидности.
23. Бренди и его разновидности.
24. Технология подачи спиртных напитков.
25. Особенности сервировки стола для напитков.

2.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- **оценка «отлично»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинноследственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»:** ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- **оценка «зачтено»:** обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;

- **оценка «не зачтено»:** обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1		задание с единственным вариантом ответа	
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9		задание с множественным выбором	
10			
11			

12			
13		задания с развернутым ответом	
14			
15			
16			
17		задание на установление соответствия	
18			
19			
20			
	Максимальный балл		
Соответствие оценок и требований к результатам аттестации	Оценка «отлично»		85-100%
	Оценка «хорошо»		70-84%
	Оценка «удовлетворительно»		56-69%
	Оценка «неудовлетворительно»		менее 56%

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании реферата:

Реферат должен иметь структуру: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение (выводы), список литературы. Преподаватель может выдвинуть свои требования оформления. Материал излагают последовательно, своими словами. При цитировании обязательны ссылки на источники.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, точка зрения обучающегося обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Среди недочетов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической последовательности в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он выполнил задание, однако тему осветил лишь частично, допустил фактические ошибки в содержании реферата, не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, задание выполнено формально, обучающийся ответил на заданный вопрос, но при этом не ссылаясь на источники и литературу, не трактовал их, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Оценка не выставляется обучающемуся, если реферат им не представлен.

Макет оформления экзаменационного билета

Министерство сельского хозяйства РФ
Департамент образования и кадровой политики
ФГБОУ ВО
«Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»
Факультет _____

КАФЕДРА _____
Дисциплина « _____ »
Направление подготовки _____
Профиль « _____ »

Экзаменационный билет №

- 1.
- 2.
- 3.

Билет составил (а) _____ / _____

Билеты утверждены на заседании кафедры _____,
от _____ протокол № _____

Зав. кафедрой _____ / _____