

Приложение 1 к РПД

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	19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Направленность (профиль)	«Технология и организация ресторанного дела»
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	очная

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: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г. №1047).

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.

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		8
Общая трудоемкость: часы	108	108
зачетные единицы	3	3
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	54	54
лекции	18	18
практические занятия (ПЗ)	36	36
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	54	54
подготовка к практическим занятиям		
самостоятельное изучение тем	54	54
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-1ПК – 6 - Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий				
Знания	Фрагментарные знания	знает классификацию, ассортимент и потребительские свойств алкогольных товаров;	знает классификацию и ассортимент и потребительские свойств 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;	осуществлять 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
ИД-2ПК – 6 - Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов				
Знания	Фрагментарные	знает	знает	глубоко, в

	знания	классификацию, ассортимент и потребительские свойств алкогольных товаров;	классификацию и ассортимент и потребительские свойств алкогольных товаров; потребительские свойства и показатели качества и безопасности. Самостоятельно анализирует ассортимент продукции по ряду признаков; -	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;	осуществлять 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
ИД-3ПК – 6 - Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания				
Знания	Фрагментарные знания	Слабо ориентируется в ресурсах поиска информации	Находит информацию (патенты, научные статьи, отраслевые отчёты, стандарты) и критически её оценивать	Умеет не просто находить информацию (патенты, научные статьи, отраслевые отчёты, стандарты), но и критически её оценивать, а

				затем применять для поиска и внедрения реальных инноваций
Умения	Фрагментарные умения	Умеет проводить информационный поиск, систематизироват ь данные, выявлять перспективные направления	Может информационный поиск, систематизироват ь данные, выявлять перспективные направления, интерпретировать результаты исследований под конкретные задачи своего предприятия,	Умеет проводить информационн ый поиск, систематизиров ать данные, выявлять перспективные направления, интерпретиров ать результаты исследований под конкретные задачи своего предприятия, обосновывать выбор инновационног о решения и планировать его внедрение.
Навыки	Отсутствие навыков	Слабые навыки работы с научно- технической информацией	Уверенно работает с научно- технической информацией (отбор релевантного, критическая оценка), умение транслировать результаты анализа в практические рекомендации	Имеет навыки работы с научно- технической информацией (отбор релевантного, критическая оценка), умение транслировать результаты анализа в практические рекомендации для бизнеса и оформлять их для представления заинтересованн ым сторонам.

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 контролируемо й компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел 1. Географическое распределение напитков	ИД-1 ПК – 6 ИД-2 ПК – 6 ИД-3 ПК – 6	Тест по разделу Реферат	Письменно
Тема 1. Введение. История создания напитков. Классификация напитков. Влияние этилового спирта на организм человека	ИД-1 ПК – 6 ИД-2 ПК – 6 ИД-3 ПК – 6	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 2. Водки и ликероводочные изделия	ИД-1 ПК – 6 ИД-2 ПК – 6 ИД-3 ПК – 6	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 3. Бренди, виски, ром, джин	ИД-1 ПК – 6 ИД-2 ПК – 6 ИД-3 ПК – 6	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 4. Коньяк	ИД-1 ПК – 6 ИД-2 ПК – 6 ИД-3 ПК – 6	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 5. Виноградные и плодово-ягодные вина	ИД-1 ПК – 6 ИД-2 ПК – 6 ИД-3 ПК – 6	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 6. Характеристика натуральных виноградных вин отдельных регионов мира	ИД-1 ПК – 6 ИД-2 ПК – 6 ИД-3 ПК – 6	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа
Раздел 2. Культурные особенности производства и употребления напитков	ИД-1 ПК – 6 ИД-2 ПК – 6 ИД-3 ПК – 6	Тест по разделу Реферат	Письменно
Тема 7. Традиции потребления натуральных виноградных вин и способы сервировки виноградных вин в ресторанах	ИД-1 ПК – 6 ИД-2 ПК – 6 ИД-3 ПК – 6	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 8. Специфика изготовления и употребления алкогольных напитков в отдельно взятых этносах.	ИД-1 ПК – 6 ИД-2 ПК – 6 ИД-3 ПК – 6	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 9. Специфика изготовления и употребления безалкогольных напитков в		Контрольная работа по теме	

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. История создания напитков мира. Влияние этилового спирта на организм человека

1. Когда, по мнению исследователей, люди впервые познакомились с эффектом перебродивших продуктов? Приведите пример археологических находок.
2. По каким основным критериям проводится классификация напитков? Приведите примеры для каждого критерия.
3. Где и когда зародилось виноделие? Какое сакральное значение придавали вину в древних обществах?
4. Что такое брожение? Почему с его помощью нельзя получить очень крепкий алкоголь?
5. Кто и когда впервые получил чистый этиловый спирт? Как его использовали изначально?
6. Что такое дистилляция? В какой культуре и в какую эпоху этот процесс получил значительное развитие?

Тема 2. Водки и ликероводочные изделия

1. Перечислите основные этапы технологического процесса производства алкогольной продукции. Кратко опишите каждый этап на примере любого алкогольного напитка (например, водки или вина).
2. Какие виды сырья используются в производстве? Приведите примеры для разных категорий напитков (пиво, вино, крепкие спиртные напитки).
3. Что такое ферментация (брожение)? Как этот процесс применяется в производстве?
4. В чём разница между дистилляцией и ректификацией? Для каких напитков применяется каждый метод?

Тема 3. Бренди, виски, ром, джин

1. Что такое бренди?
2. Какие известные разновидности бренди вы знаете? Приведите примеры.
3. Чем бренди принципиально отличается от коньяка или арманьяка?
4. Из какого сырья производят виски?
5. Перечислите основные этапы производства виски.
6. Что такое «доля ангелов»?
7. Из чего производят ром?

Тема 4. Коньяк

1. Из каких сортов винограда производят коньяк? Перечислите основные и укажите, какой из них наиболее распространён.
2. Как называется процесс превращения виноградного сока в вино?
3. В чём заключается ключевая особенность французской технологии дистилляции? Опишите стадии и результат
4. В бочках из какого дерева выдерживают коньячный спирт? Какие изменения происходят с напитком в процессе выдержки?
5. Что такое «доля ангелов»? Каков примерный процент потерь спирта в год

Тема 5. Виноградные и плодово-ягодные вина

1. Что такое виноградное вино с точки зрения технологии? Из какого сырья его получают?
2. Перечислите основные технические сорта винограда и объясните, почему они важны для виноделия.
3. Как классифицируют виноградные вина по содержанию сахара? Приведите примеры.
4. Какие существуют виды специальных виноградных вин (например, креплёных)? В чём их особенность?
5. Этапы классической технологии производства столовых виноградных вин (на примере сухого белого или красного).
6. Что такое спиртование? В каких случаях оно применяется и как влияет на процесс брожения?
7. Что такое «натуральное вино»? Какие разрешённые и запрещённые приёмы при его производстве вы знаете?

Тема 6. Характеристика натуральных виноградных вин отдельных регионов мира

1. Перечислите основные винодельческие регионы Франции
2. Какие факторы влияют на характер натуральных вин в конкретном регионе? Приведите примеры влияния климата, типа почв, традиций виноградарства и технологий.
3. В чём заключается принцип географического указания и как он отражается на характеристике вин?

Тема 7. Традиции потребления натуральных виноградных вин и способы сервировки виноградных вин в ресторанах

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
	Родина Мадеры	а) Франция

15		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 демонстрируется 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.