

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**
приложение к рабочей дисциплине
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ И АКСПЕРТИЗА АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ»

Направление подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

Профиль «Технология и организация ресторанного бизнеса»

Квалификация (степень) выпускника : **бакалавр**

Форма обучения: **очная, заочная**

Ульяновск 2021 г.

Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

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

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ООП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенций	Оценочные средства сформированности компетенции
ПК – 1	Способен осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания	<p>Знает: историю возникновения алкогольной продукции; нормативные документы в товароведении и при оценке качества алкогольной продукции; пецифику при идентификации и товароведной оценки алкогольной продукции; практические навыки при проведении работ по оценке качества алкогольной продукции; основные гигиенические и технологические требования к качеству и безопасности алкогольных напитков; порядок обращения с образцами, используемыми при проведении экспертизы; современные приборные методы экспертизы алкогольной продукции.</p> <p>Умеет: использовать теоретические знания и практические навыки по разделам товароведения алкогольной продукции; применять знания теоретических основ технологии, товароведения, химического состава алкогольных и безалкогольных напитков при выборе схемы экспертной оценки пищевой продукции и продовольственного сырья; давать экспертную оценку сырью по безопасности и технологическим свойствам; сопоставлять и выявлять различия по химическому составу сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; анализировать технологические процессы с выявлением возможных причин отклонений от качества,</p>	8 семестр ОФО, 10 семестр ЗФО	Лекция и практические занятия	устный опрос, тестирование; доклад с презентацией, выполнение практического задания, контрольная работа, экзамен

		предусмотренного стандартами на выпускаемую продукцию.			
		Владеет: навыками по работе с документами; теоретическому и практическому ведению экспертизы алкогольных напитков, пищевой продукции и продовольственного сырья для их производства.			

Компетенция ПК - 1 также формируется в ходе освоения дисциплин: Технология продукции общественного питания; Основы высокотехнологического производства кулинарной продукции; Стандартизация, сертификация и нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания; Технология и организация производства специальных видов питания; Технология булочных и мучных кондитерских изделий; Технология и сервис гастрономической русской кухни; Технология и организация хранения пищевого сырья и готовой продукции; Технология напитков на предприятиях общественного питания; Барное дело; Технология полуфабрикатов в индустрии общественного питания; Технология быстрозамороженных и консервированных продуктов в индустрии общественного питания; Технология десертов на предприятиях общественного питания; Основы кулинарного дела; Организация ресторанного дела; Товароведение и экспертиза потребительской продукции; Товароведение и экспертиза алкогольной продукции; Кухни мира; Европейская кухня.

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Входной контроль	Средство проверки полученных знаний предшествующих дисциплин	Комплект вопросов
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы 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
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
4	Контрольная работа в отчёте по практическим занятиям	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5	Практические задачи	Средство проверки умений и навыков по темам или разделу дисциплины	Комплект задач
6	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника 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 дисциплины: - вопросы к входному контролю - перечень вопросов к практическому занятию для устного опроса студентов, - задания для самостоятельной работы.
7	Решение Задач	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Комплект расчетных задач и ситуационных заданий
8	Экзамен	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Перечень вопросов к экзамену

Описание показателей и критериев оценивания компетенций преддипломной производственной практики

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	Пороговый уровень (удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
<p align="center">ПК - Способен осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания</p>	<p>Знает: историю возникновения алкогольной продукции; нормативные документы в товароведении и при оценке качества алкогольной продукции; специфику при идентификации и товароведной оценки алкогольной продукции; практические навыки при проведении работ по оценке качества алкогольной продукции; основные гигиенические и технологические требования к качеству и безопасности алкогольных напитков; порядок обращения с образцами, используемыми при проведении экспертизы; современные приборные методы</p>	<p>Обучающийся не знает историю возникновения алкогольной продукции; нормативные документы в товароведении и при оценке качества алкогольной продукции; специфику при идентификации и товароведной оценки алкогольной продукции; практические навыки при проведении работ по оценке качества алкогольной продукции; основные гигиенические и технологические требования к качеству и безопасности алкогольных напитков; порядок обращения с образцами, используемыми при проведении экспертизы; современные приборные методы</p>	<p>Обучающийся имеет знания только об основных методах при проведении работ по оценке качества алкогольной продукции; основные гигиенические и технологические требования к качеству и безопасности алкогольных напитков; порядок обращения с образцами, используемыми при проведении экспертизы; современные приборные методы экспертизы алкогольной продукции.</p>	<p>Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.</p>	<p>Обучающийся твёрдо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.</p>

	экспертизы алкогольной продукции.	экспертизы алкогольной продукции.			
	<p>Умеет: использовать теоретические знания и практические навыки по разделам товароведения алкогольной продукции; применять знания теоретических основ технологии, товароведения, химического состава алкогольных и безалкогольных напитков при выборе схемы экспертной оценки пищевой продукции и продовольственного сырья; давать экспертную оценку сырью по безопасности и технологическим свойствам; сопоставлять и выявлять различия по химическому составу сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; анализировать технологические процессы с выявлением</p>	<p>Не умеет использовать теоретические знания и практические навыки по разделам товароведения алкогольной продукции; применять знания теоретических основ технологии, товароведения, химического состава алкогольных и безалкогольных напитков при выборе схемы экспертной оценки пищевой продукции и продовольственного сырья; не может дать экспертную оценку сырью по безопасности и технологическим свойствам; сопоставлять и выявлять различия по химическому составу сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; не умеет анализировать технологические процессы с</p>	<p>В целом успешное, но не системное умение практических навыков по разделам товароведения алкогольной продукции; применять знания теоретических основ технологии, товароведения, химического состава алкогольных и безалкогольных напитков при выборе схемы экспертной оценки пищевой продукции и продовольственного сырья; не может дать полную экспертную оценку сырью по безопасности и технологическим свойствам; сопоставлять и выявлять различия по химическому составу сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; не умеет анализировать технологические процессы с выявлением возможных причин отклонений от качества,</p>	<p>Обучающийся грамотно и по существу излагает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.</p>	<p>Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.</p>

	<p>возможных причин отклонений от качества, предусмотренного стандартами на выпускаемую продукцию.</p>	<p>выявлением возможных причин отклонений от качества, предусмотренного стандартами на выпускаемую продукцию.</p>	<p>предусмотренного стандартами на выпускаемую продукцию.</p>		
	<p>Владеет: навыками по работе с документами; теоретическому и практическому ведению экспертизы алкогольных напитков, пищевой продукции и продовольственного сырья для их производства.</p>	<p>Обучающийся не владеет навыками по использованию приемов работы с документами; теоретическому и практическому ведению экспертизы алкогольных напитков, пищевой продукции и продовольственного сырья для их производства</p>	<p>В целом успешное, но не системное владение методами работы с документами; теоретическому и практическому ведению экспертизы алкогольных напитков, пищевой продукции и продовольственного сырья для их производства.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами организации и по осуществлению технологического процесса производства продукции питания; допускает не существенные ошибки, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.</p>	<p>Успешное и системное владение способностью работы с документами; теоретическому и практическому ведению экспертизы алкогольных напитков, пищевой продукции и продовольственного сырья для их производства.</p>

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Вопросы входного контроля

1. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры?
2. История и этапы развития традиций питания ?
3. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания?
4. Характерные особенности кухни славянских народов?
5. Особенности формирования кухни народов России?
6. Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы?
7. Национальные традиции потребления пищи и питания народов Азиатско-тихоокеанского региона?
8. Традиции питания в Арабских странах и США?
9. Культура застолья и национальные традиции?
10. Какое нетрадиционное пищевое сырьё вы знаете?
11. Какие виды мяса используются в питании человека?
12. Какие соусы характерны для рыбных блюд?
13. Какие виды супов преобладают в современной индустрии питания?
14. Какие специи и пряности широко используются в блюдах?
15. Существуют ли ограничения в питании человека, и в связи с чем? Причины?
16. Какие вы знаете режимы питания человека?
17. Какие вы знаете группы пищевого сырья?
18. Какую посуду для подачи напитков вы знаете?
19. Способы оформления десертов?
20. Диетические продукты питания?

3.2. ВОПРОСЫ ДЛЯ РЕФЕРАТОВ

1. Технохимический контроль первичного виноделия.
2. Производство столовых виноградных вин.
3. Органолептическая и физико-химическая оценка поступающего на переработку сырья (состояние зрелости, загрязненности, чистопородности).
4. Контроль качественных показателей полупродуктов и соблюдения технологических режимов на основных технологических помещениях, тары и технологического оборудования.
5. Приемка винограда, извлечение сусла; осветление сусла, получение виноматериалов и вина.
6. Особенности схемы технологического контроля переработки винограда при производстве столовых вин.
7. Технологический и микробиологический контроль брожения. Основные качественные показатели готовой продукции и методы их определения.
8. Основные этапы производства натуральных плодово-ягодных вин.
9. Методы обработки мезги для большего извлечения сока для виноделия.
10. Отличие технологии производства этилового спирта из крахмалосодержащего сырья от технологии с использованием мелассы.
11. Способы распознавания фальсифицированных водок.
12. В чем сходство и различие рома и виски?
13. Правила дегустации ликероводочных изделий.
14. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств вин.
15. Особенности технологии плодовых вин.
16. Отличительные особенности винных напитков от вин.
17. Способы фальсификации вин.
18. Сходство и различие в маркировке отечественных и импортных вин.
19. Особенности производства кальвадоса.
20. Требования, предъявляемые к сырью, используемому в пивоварении.
21. Каково назначение безалкогольных напитков?

22. Факторы, формирующие качество спирта.
23. Потребительские предпочтения и формирование российского рынка водок.
24. Товароведная характеристика и экспертиза качества ликеров.
25. Ассортимент и отличительные особенности технологии производства бальзамов, наливок и настоек.
26. Особенности технологии производства импортных крепких алкогольных напитков (ром, виски, джин и др.).
27. Характеристика натуральных красных сухих вин Франции.
28. Особенности технологии производства и характеристика натуральных белых вин Германии.
29. Характеристика сырья для производства натуральных вин.
30. Биохимические процессы, происходящие при изготовлении и выдержке вин.
31. Характеристика и экспертиза качества медовых вин.
32. Отличительные особенности технологии производства коньяка и бренди.
33. Ассортимент и формирование российского рынка пива.
34. Характеристика сырья для производства пива.
35. Транспортирование. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери алкогольных напитков.
36. Классификация пива за рубежом.
37. Химический состав пива и значение в питании.
38. Национальные водки.
39. Ром, виски, джин.
40. Технохимический контроль первичного виноделия.
41. Производство столовых виноградных вин.
42. Органолептическая и физико-химическая оценка поступающего на переработку сырья (состояние зрелости, загрязненности, чистопородности).
43. Контроль качественных показателей полупродуктов и соблюдения технологических режимов на основных технологических помещениях, тары и технологического оборудования.
44. Приемка винограда, извлечение сусла; осветление сусла, получение виноматериалов и вина.
45. Особенности схемы технологического контроля переработки винограда при производстве столовых вин.
46. Технологический и микробиологический контроль брожения. Основные качественные показатели готовой продукции и методы их определения.
47. Основные этапы производства натуральных плодово-ягодных вин.

3.3. ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ К УСТНОМУ ОПРОСУ

1. Какие показатели качества положены в основу деления этилового спирта на сорта?
2. Каковы принципы классификации водок?
3. Какие полуфабрикаты используют в производстве ликероводочных изделий?
4. По каким признакам и как классифицируют ликероводочные изделия?
5. Чем обусловлены сроки хранения ликероводочных изделий?
6. Какие признаки лежат в основе классификации виноградных и плодовых вин?
7. В чем отличие натуральных вин от специальных?
8. В чем отличие газированных вин от игристых?
9. Какие показатели безопасности нормируются для вин?
10. Какие причины вызывают дефекты вин?
11. Каковы принципы классификации коньяка?
12. По каким физико-химическим показателям отличается ординарный коньяк от марочного?
13. Каковы причины возникновения дефектов коньяков?
14. Что включает понятие «бренди»?
15. Каковы принципы классификации бренди?
Какие признаки лежат в основе классификации пива?
16. По каким показателям качества отличается светлое пиво от темного?
17. Какие дефекты влияют на вкус и пенистые свойства пива?
18. Чем обусловлена продолжительность хранения пива?
19. Технология производства ликеро-водочных изделий.

20. Плодово-ягодные вина. Технология производства. Показатели качества.
21. Специальные виноградные вина.
22. Современный ассортимент пива.
23. Бренди отечественное и импортное.
24. Медовые вина.
25. Технология производства пива.
26. Дефекты вкуса пива, связанные с технологией.
27. Дефекты пива биологического происхождения.
28. Фальсификация пива.
29. Технология производства водки.
30. Признаки фальсификации водки и водки других стран мира.
31. Особенности производства коньяка.
32. Экспертиза коньяка и фальсификация.
33. Сырье для производства виноградных вин.
34. Строение и химический состав винограда, характеристика основных технических сортов.
35. Химический состав виноградных вин и классификация.
36. Технология производства сухих виноградных вин.
37. Стадии развития вина.
38. Характеристика отдельных групп вин.

3.4. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ. (ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОТЧЕТОВ ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ)

Практические занятия – это форма организации учебного процесса, направленная на получение навыков практической деятельности путем активной работы с моделями предметной области курса. Практические занятия позволяют объединить теоретико-методологические знания и навыки обучающихся в процессе учебной и научно-исследовательской деятельности. Такой вид занятия также предполагает и самостоятельную работу, а также обмен мнениями в процессе решения задач. Студент может, применяя теоретические знания воплотить их на практике. Определяя порядок проведения практические занятия, отмечается последовательность работы, примерный расчет времени; особенности работы с вычислительной техникой и прикладным программным обеспечением, в случае, когда занятия проходят с применением вычислительной техники; вопросы или задачи (проблемы), требующие от студентов самостоятельных решений или проявления творчества.

Ведущей целью практических работ является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений, поэтому они занимают преимущественное место при изучении данной дисциплины.

Планирование практических работ осуществлено с учетом того, что в ходе выполнения заданий у студентов формировались умения и навыки для эксплуатации аппаратов используемых на пищевых производствах, научились наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты.

На некоторых практических занятиях предусмотрено решение ситуационных задач (кейс-задачи) и написания контрольных работ, с целью выявления уровня знаний студентов.

Тема 1. История возникновения, состояние и перспективы развития рынка алкогольной продукции. Объекты экспертизы, термины и определения. Требования к качеству и безопасности алкогольных напитков.

1 часть

История возникновения, состояние и перспективы развития рынка алкогольной продукции.

1. Какие проблемы развития винодельческой отрасли промышленности вы можете назвать?
2. Классификация алкогольных напитков в России?
3. Классификация алкогольных напитков за рубежом?

4. Какие тенденции и перспективы развития российского рынка алкогольной продукции вы можете выделить?

5. Охарактеризуйте импорт и экспорт алкогольной продукции.

Практические задания

1. Заполните таблицу «Классификации алкогольных напитков в России и за рубежом»

Классификация алкогольных напитков в России	Классификация алкогольных напитков за рубежом
Общие тенденции	
Отличительные признаки	Отличительные признаки

2 часть

Объекты экспертизы, термины и определения.

1. Перечислите вопросы, решаемые с помощью идентификационной экспертизы, в производстве алкогольных напитков?
2. Назовите факторы, формирующие качество алкогольных напитков.
3. Назовите основные требования к качеству алкогольных напитков?
4. Что включает в себя оценка качества алкогольных напитков?
5. Идентификационные признаки алкогольных напитков:
6. Что включает в себя процедура разработки и апробации рекомендаций по проведению идентификационной экспертизы алкогольных напитков?

Практическое задание

1. Заполните таблицу «Идентификационные признаки алкогольных напитков»

водка	коньяк	Ликер	виноградное вино	пиво

3 часть

Порядок и процедура проведения экспертизы алкогольных напитков.

1. Что включает в себя процедура выяснения условий закупки алкогольной продукции?
2. Правила поставки алкогольной продукции?
3. Правила транспортирования алкогольной продукции?
4. Фальсификация алкогольной продукции.
5. Правила поставки алкогольной продукции?
6. Правила реализации алкогольной продукции?
7. Перечислите лабораторные исследования (испытания) качества и безопасности алкогольной продукции.
8. Условия оформления заключений экспертизы.

Практическое задание

1. Перечислите виды фальсификации алкогольной продукции и способы её обнаружения:

Разбавление алкогольных напитков -

Замена спирта высококачественного низкокачественным -

Недовложения компонентов -

Недоочистка воды и водно-спиртовой смеси -

Разбавление виноградного вина малоценными продуктами -

2. Определите крепость алкогольных напитков с помощью спиртомера, запишите полученные результаты в тетрадь.

4 часть

Гигиенические требования к качеству и безопасности алкогольных напитков, продовольственного сырья и пищевых продуктов для производства алкогольной продукции.

1. Какие основные положения, используемые при производстве алкогольной продукции вы знаете?
2. Что включает в себя процедура гигиенической оценки алкогольной продукции в соответствии

установленным нормативам?

3. Основные требования к хранению алкогольной продукции?
4. Основные требования к упаковке и таре алкогольной продукции?
5. Назовите особенности упаковки и маркировки алкогольной продукции?
6. Особенности хранения алкогольной продукции? (условия, способы).
7. Процессы при хранении и виды потерь алкогольной продукции.
8. Влияние способов хранения и транспортирования на качество алкогольной продукции?
9. Предреализационная товарная обработка алкогольной продукции.

Практическое задание

1. Заполните таблицу «Показателями качества и безопасности алкогольной продукции»

Группа показателей	водка	коньяк	ликер	виноградное вино	пиво
физико-химические - органолептические характеристики					
санитарно - химические					
микробиологические					
сроки годности и условия хранения					

Тема 2 Этиловый спирт ректификат из пищевого сырья.

1. Какие показатели качества положены в основу деления этилового спирта на сорта?
2. Факторы, формирующие качество спирта?
3. Этиловый спирт, физико-химические показатели и ассортимент?
4. Получение осаждаемых затворов из крахмалсодержащего сырья?
5. Брожение, периоды брожения, дрожжи в спиртовом производстве?
6. Перегонка и ректификация спирта.
7. Возможные варианты фальсификации этилового спирта?
8. Что включает процедура экспертизы этилового спирта?
9. Отличие технологии производства этилового спирта из крахмалосодержащего сырья от технологии с использованием мелассы.

Практическое задание

1. В зависимости от степени очистки и крепости этиловый ректифицированный спирт вырабатывают следующих сортов,

- 1-го сорта (для производства алкогольных напитков не используется) – (.....)
- Высшей очистки – (.....)
- «Базис» - (.....)
- «Экстра» - (.....)
- «Люкс» - (.....)
- «Альфа» - (.....)

Проставьте объемную долю этанола - % об., не менее.

Тема 3. Водка.

1. Назовите основные этапы производства водки?
2. Охарактеризуйте особенности этапов производства водки как - приготовление, сортировки и обработка.
3. Ассортимент водочных изделий, их отличие?
4. Каковы принципы классификации водок?
5. Способы распознавания фальсифицированных водок?
6. Назовите следующие особенности производства водки:
7. - упаковки,
8. - маркировки,
9. - транспортирования,
10. - хранения водки?

Практическое задание

В магазин поступила партия водки Старорусская в количестве 85 ящиков по 20 бутылок в каждом. На этикетках содержится следующая информация: Старорусская водка; крепость – 40%; 0,5 л; энергетическая ценность – 215 ккал/ 100 см³; состав: этиловый ректифицированный спирт

высшей очистки, исправленная питьевая вода, гидрокарбонат натрия (пищевая сода); изготовлено в России; ООО «Альфа»; Северная Осетия, г.Беслан, ул. Надтеречная, 1; ГОСТ 12712-80; перед употреблением 25 охлаждать; штрих-код (4601523000056). На обороте этикетки стоит штамп: 04.06.00.

Соответствует ли маркировка установленным требованиям? Возможна ли приемка данной партии, если при приемке в выборке обнаружены три бутылки с разорванными этикетками? Ответ аргументируйте.

Тема 4 Крепкие напитки (ром, виски и др.)

1. В чем сходство и различие рома и виски?
2. Что включает понятие «бренди»?
3. Каковы принципы классификации бренди?
4. Назовите ключевые моменты технологии производства крепких алкогольных напитков?
5. Дайте характеристику основным качественным показателям готовой продукции и методы их определения?
6. Опишите особенности транспортировки, хранение и маркировка крепких алкогольных напитков.
7. Варианты фальсификация крепких алкогольных напитков?
8. В чем заключается сущность экспертизы крепких алкогольных напитков?

Практическое задание

1. Выделите и запишите в таблицу сущность каждого этапа производства алкогольного напитка виски:

Стадии производства	Сущность процесса
Приготовление ячменного солода	
Сушка солода.	
Получение сусла	
Брожение (ферментация).	
Перегонка.	
Выдержка.	
Розлив.	

Тема 5. Коньяк

1. Каковы принципы классификации коньяка?
2. По каким физико-химическим показателям отличается ординарный коньяк от марочного?
3. Каковы причины возникновения дефектов коньяков?
4. Особенности приготовления коньячных виноматериалов
5. Получение коньячных спиртов?
6. Приготовление коньяка, основные технологические ступени?
7. Назовите особенности приготовления коньячных виноматериалов?
8. Получение коньячных спиртов?
9. Дайте характеристику основным качественным показателям готовой продукции и методы их определения?
10. Опишите особенности транспортировки, хранение и маркировка коньяка и коньячных напитков?
11. Варианты фальсификация коньяка и коньячных напитков?
12. В чем заключается сущность экспертизы коньяка и коньячных напитков?

Практическое задание

1. При приемке по качеству коньяка, выдержанного семь лет, было обнаружено: напиток прозрачный, без посторонних включений, с золотистым оттенком, с неприятным сивушным привкусом; объемная доля этилового спирта, – 39%, массовая концентрация сахара – 13 г/куб, дм.

Определите вид коньяка и дайте заключение о его качестве. Можно ли реализовать данный коньяк? Укажите причины возникших дефектов.

2. При приемке по качеству коньяка из коньячного спирта, выдержанного шесть лет, было обнаружено: напиток прозрачный, без посторонних включений, светло-золотистого цвета, с

неприятным сивушным привкусом; объемная доля этилового спирта – 41%; массовая концентрация сахаров – 6,5 г/дм³; массовая концентрация метилового спирта – 1,2 г/дм³.

Определите вид коньяка и дайте заключение о его качестве. Можно ли реально звать данный коньяк? Укажите причины возникших дефектов.

Тема 6. Международная классификация вин.

1. Биохимические процессы, происходящие при изготовлении и выдержке вин?
2. В чем отличие газированных вин от игристых?
3. В чем отличие натуральных вин от специальных?
4. Диетические и лечебные свойства виноградных вин?
5. Какие показатели безопасности нормируются для вин?
6. Какие признаки лежат в основе классификации виноградных и плодовых вин?
7. Какие причины вызывают дефекты вин?
8. Классификация виноградных вин?
9. Особенности технологии плодовых вин?
10. Особенности технологии производства и характеристика натуральных белых вин Германии?
11. Отличительные особенности винных напитков от вин?
12. Производство белых столовых вин?
13. Сорты винограда и качество вин?
14. Климатические условия произрастания винограда?
15. Способы фальсификации вин?
16. Сходство и различие в маркировке отечественных и импортных вин?
17. Упаковка, маркировка и транспортирование виноградных вин?
18. Условия и сроки хранения вин?
19. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств вин?
20. Характеристика и экспертиза качества медовых вин?
21. Характеристика натуральных красных сухих вин Франции?
22. Характеристика сырья для производства натуральных вин?

Практическое задание

1. Определите группу, подгруппу, тип и вид (по сроку выдержки) виноградного вина, если на этикетке указано: объемная доля этилового спирта – 17%; дата розлива – 25.07.2003. При дегустации выявлено: аромат и вкус полынный; цвет светло-желтый; небольшой осадок на дне бутылки.

Какое наименование может иметь указанное вино? Дайте заключение о качестве данного вина. Можно ли предъявить претензию поставщику, если оно поступило в магазин 23 декабря 2003 г.?

2. Определите группу, подгруппу, тип и дайте заключение о качестве виноградного вина (срок выдержки перед розливом – 8 мес.), имеющего: объемную долю этилового спирта – 15%; массовую концентрацию сахаров – 140 г/дм³; вкус полный, букет с изюмными тонами и ароматом свежесдобитого ржаного хлеба; темно-золотистую окраску; небольшой осадок на стенках бутылок.

Какое наименование может иметь указанное вино? Можно ли реализовать данное вино? Ответ аргументируйте.

3. Определите тип «Советского шампанского», имеющего массовую концентрацию сахаров 4,3 г/100 см³. При оценке качества данного шампанского было установлено, что оно прозрачное, светло-соломенного цвета, имеет вкус, характерный для шампанского с привкусом дрожжей; при наливе в бокал образовывается пена и происходит кратковременное выделение пузырьков двуоксида углерода.

Можно ли реализовать данное вино? Можно ли предъявить претензию поставщику? На каком основании?

Тема 7. Ликероводочные изделия из спирта

1. Классификация ликеро-водочных изделий?

2. Назовите полуфабрикаты для ликероналивочных изделий и основы производства ликеро – водочных изделий.
3. По каким признакам и как классифицируют ликероводочные изделия?
4. Чем обусловлены сроки хранения ликероводочных изделий?
5. Назовите ключевые моменты технологии производства ликероводочных напитков?
6. Дайте характеристику основным качественным показателям готовой продукции и методы их определения?
7. Опишите особенности транспортировки, хранение и маркировка ликероводочных напитков.
8. Варианты фальсификация крепких ликероводочных напитков?
9. В чем заключается сущность экспертизы крепких ликероводочных напитков?

Практическое задание

1. Определите группу и дайте заключение о качестве ликероналивочного изделия, имеющего: крепость – 20% об.; массовую концентрацию сахара – 14 г/100 см³; массовую концентрацию общего экстракта – 5 г/100 см³; вкус и аромат клюквенный; напиток прозрачный; наблюдается мутная капля, исчезающая после взбалтывания.

Какое наименование может иметь указанный напиток? Можно ли предъявить претензию поставщику? Ответ аргументируйте.

2. Определите группу и дайте заключение о качестве ликероналивочного изделия, если он имеет темно-коричневый цвет, сладкий вкус, аромат какао и содержит: спирта – 23%, сахара – 60%; напиток прозрачный; наблюдается мутная капля, не исчезающая после взбалтывания.

Какое наименование может иметь указанный напиток? Можно ли предъявить претензию поставщику? Ответ аргументируйте.

Тема 8. Пиво

1 часть

1. Требования, предъявляемые к сырью, используемому в пивоварении на формирование потребительских свойств пива?
2. Солод. Специальные солода, принципы и применения?
3. Основы технологии получения солода?
4. Приготовление пивного сула и его показатели?
5. Биохимические процессы, протекающие при затирации солода?
6. Брожение пивного сула?
7. Назовите виды дрожжей в пивоварении?

Практическое задание

1. Проведите органолептическую оценку пива, заполните таблицу

Показатель	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Высота пены			
Пеностойкость			
Цвет			
Прозрачность			
Наличие посторонних примесей			
Осадок			

2 часть

1. Какие признаки лежат в основе классификации пива?
2. По каким показателям качества отличается светлое пиво от темного?
3. Какие дефекты влияют на вкус и пенистые свойства пива?
4. Чем обусловлена продолжительность хранения пива?
5. Ассортимент и формирование российского рынка пива?
6. Особенности маркетинга пивоваренной продукции?
7. Химический состав пива и значение в питании?
8. Классификация пива за рубежом?
9. Особенности технологии производства пива?
10. Назовите дефекты вкуса пива, связанные с технологией?

11. Назовите дефекты пива биологического происхождения пути их предотвращения?
12. Варианты Фальсификации пива?
13. Назовите методы и средства повышения качества пива?
14. Сущность экспертиза качества пива?
15. Что в себя включает предреализационная товарная обработка пива?

Практическое задание

1. В магазин 20 ноября поступила партия непастеризованного пива «Московское» в количестве 150 ящиков по 20 бутылок в каждом. Емкость бутылки – 0,5 л. При оценке качества 30 ноября обнаружено: экстрактивность начального сусла – 13%; объемная доля спирта – 5%; высотапены 31 мм; пеностойкость – 2,5 мин; жидкость прозрачная с легким дрожжевым осадком; вкус чистый; аромат сброженного солодового напитка с хмелевой горечью и хмелевым ароматом.

Рассчитайте объем выборки для определения стойкости данного пива. Дайте аргументированное заключение о качестве. Можно ли предъявить претензии поставщику?

2. В магазин поступила партия пастеризованного светлого пива «Старый мельник» (содержание спирта – 4,6% об., экстрактивность начального сусла – 11%) в количестве 1800 ящиков по 20 бутылок в каждом. Емкость бутылок – 0,5 л. При приемке в выборке обнаружено пять бутылок с осадком и три бутылки с высотой пены 25 мм. Рассчитайте объем выборок для каждого показателя. Возможна ли приемка данной партии? Ответ аргументируйте.

3.5. ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Государственное регулирование производства и оборота алкогольной продукции. Состояние рынка алкогольной продукции.
2. Проблемы развития винодельческой отрасли промышленности.
3. Классификация алкогольных напитков.
4. Импорт. Экспорт алкогольной продукции. Объем рынка алкогольной продукции.
5. Внутреннее потребление (проанализирована динамика потребления алкогольной продукции на душу населения). Крупнейшие игроки на рынке алкогольной продукции (производители крепких алкогольных напитков и пива).
6. Тенденции и перспективы развития российского рынка алкогольной продукции.
7. Действие спирта на организм человека.
8. Сырьевые источники, классификация спирта, его общая товароведная характеристика.
9. Особенности технологии производства этилового спирта.
10. Основные качественные показатели готовой продукции – этилового спирта.
11. Характеристика показателей качества и безопасности этилового спирта.
12. Идентифицирующие признаки алкогольных напитков.
13. Характеристика и критерии оценки качества отечественной и зарубежной алкогольной продукции.
14. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение водки и ликероводочных изделий.
15. Лабораторные испытания продукции винодельческой, ликероводочной, спиртовой, пивоваренной промышленности и производства безалкогольных напитков.
16. Спирт этиловый ректификованный и питьевой 95-процентный.
17. Водки и ликероводочные изделия.
18. Виноградные вина.
19. Коньяки (бренди).
20. Алкогольные напитки зарубежного производства
21. Крепкие алкогольные напитки.
22. Классификация вин в зарубежных странах.
23. Производство и ассортимент вин в европейских странах с развитым виноделием.
24. Правила приемки алкогольной продукции.
25. Правила приемки водки и ликероводочных изделий.
26. Правила приемки вин и коньяков.
27. Дегустация алкогольных напитков.
28. Требования стандартов к качеству алкогольных напитков.
29. Требования стандартов к качеству этилового спирта и крепких алкогольных напитков.

30. Требования стандартов к качеству виноградных вин.
31. Идентификация алкогольных напитков.
32. Сертификация алкогольных напитков.
33. Упаковка алкогольных напитков.
34. Маркировка алкогольных напитков.
35. Хранение алкогольных напитков.
36. Рекомендации по употреблению отдельных видов алкогольной продукции.
37. Ценовая политика.
38. Этиловый спирт, физико-химические показатели и ассортимент.
39. Получение осахаренных заторов из крахмалсодержащего сырья.
40. Брожение, периоды брожения, дрожжи в спиртовом производстве.
41. Перегонка и ректификация спирта.
42. Водка. Основные этапы производства.
43. Ассортимент водочных изделий, их отличие.
44. Классификация ликероналивочных изделий
45. Полуфабрикаты для ликероналивочных изделий и основы производства ликеро – водочных изделий.
46. Солод. Специальные солода, принципы и применения
47. Основы технологии получения солода.
48. Пиво. Характеристика и основные физико-химические показатели.
49. Приготовление пивного сусле и его показатели.
50. Биохимические процессы, протекающие при затирании солода.
51. Брожение пивного сусле. Дрожжи в пивоварении. Зеленое пиво.
52. Процессы дображивания и качество пива.
53. Особенности маркетинга пивоваренной продукции
54. Классификация виноградных вин.
55. Сорты винограда и качество вин. Климатические условия произрастания винограда.
56. Производство белых столовых вин.
57. Особенности приготовления коньячных виноматериалов
58. Получение коньячных спиртов
59. Приготовление коньяка
60. Технология приготовления красных столовых вин.
61. Особенности в получении шампанских виноматериалов.
62. Бутылочный способ получения шампанского
63. Непрерывный способ шампанизации

3.6. Комплект разноуровневых задач (тестов)

по дисциплине

«Товароведение и экспертиза алкогольной продукции»

ПК-1

1. Тесты репродуктивного уровня

1. По температуре подачи напитки делят?

- а) холодные и теплые
- б) охлажденные и теплые
- в) холодные и горячие
- г) горячие и теплые

2. Для выдержанных французских коньяков категории Napoleon используют?

- а) пони
- б) шерри
- в) снифтер
- г) ярда

3. Текилу изготавливают из?

- а) рожь
- б) можжевельника
- в) яблок
- г) ячмень
- д) агавы

4. Стопка для подачи крепкоалкогольных напитков емкостью от 40-100см³?

- а) коктейльная
- б) пони
- в) шот
- г) хот-шот

5. Красное вино подают в рюмке?

- а) флюте
- б) ликерная
- в) ренвейная
- г) мадерная
- д) лафитная

6. Бокалы вместимостью 300, 500, 1000см³?

- а) пиво
- б) ром
- в) вино
- г) джин
- д) водка

7. Этот напиток получают из перебродившего сока агавы, пульке, который употребляли индейцы вместо вина?

- а) мецкаль
- б) ром
- в) кашаса
- г) виски
- д) коньяк

8. Чистый спиртовой напиток без добавок?

- А) пиво
- б) ром
- в) вино
- г) джин
- д) водка

9. Что такое аперитив?

- А) Напиток, подаваемый после трапезы
- б) завтрак
- в) шведский стол
- г) напиток, подаваемый перед трапезой
- д) банкет

10. Эти вина получают из перебродившего виноградного сока, без каких либо добавлений?

- а) столовые
- б)ароматизированные
- в) крепленые
- г)крепкие
- д)ликерные

11. Саке изготавливают из?

- а)рожь
- б)яблоки
- в) ячмень
- г)рис
- д)можжевельник

12. Для точного разлива напитков используют?

- А) мерную ложку
- б) джиггер
- в) спиртометр
- г) шейкер

13. Напиток, получаемый из виноградного или плодово-ягодного сока содержащий от 9 до 21% спирта?

- а) Водка
- б) пиво
- в) ром
- г) вино
- д) текила

14. Правило гласит « чем крепче напиток, тем меньше...?»

- а) вместимость
- б) градусов
- в) высота
- г) срок хранения
- д) ширина

15. Вина в состав, которого входят диоксид углерода?

- А) игристые
- б) ликерные
- в) крепленые
- г) особые
- д) специальные

16. Крепкоалкогольный напиток, получают путем из виноградной мезги?

- а) граппа
- б) ликер
- в) коньяк
- г) бальзам
- д) настойки

17. Крепкоалкогольный прозрачный напиток с ароматом можжевельника?

- а) бальзам
- б) настойки
- в) ликер
- г) джин
- д) арак

18. В Монголии этот напиток называют « Архи», в Удмуртии « Кумышка», в Бурятии « Тарасун»?

- а) водка
- б) арак
- в) виски
- г) бренди
- д) бальзам

19. Эти напитки, приготавливают из спиртовых настоев растительного сырья: трав, корней, коры, плодов и содержит 30...40% спирта?

- а) джин
- б) бальзам
- в) виски
- г) кашаса
- д) горькие настойки

20. Это крепкоалкогольный напиток, сырьём для его производства является патока или сок сахарного тростника, или смесь сока с патокой. Производят только в Бразилии?

- а) кашаса
- б) ром
- в) мецкаль

- г) коньяк
- д) текила

21. По содержанию сахара они делятся на: сухие, посухие, сладкие?

- а) вино
- б) бренди
- в) коньяк
- г) ром
- д) виски

22. Ароматный пенистый, слабоалкогольный напиток с хмелевой горечью, изготавливается брожением суслу из ячменного солода, хмеля, воды?

- а) коньяк
- б) пиво
- в) ром
- г) виски
- д) ликер

23. К ординарным относится?

- а) марочные вина особого качества
- б) вина без выдержки
- в) вина выдержанные дополнительно 3 года
- г) вина, выдержанные не менее 1,5 лет
- д) вина из определенного сорта винограда

24. Скотч- это?

- а) виски ирландское
- б) виски американское
- в) виски канадское
- г) виски шотландское
- д) виски японское

25. Операция сульфитирования при производстве вин проводится с целью:

- микробиологической стабилизации
- улучшения вкуса вина
- осветления суслу
- снижения активности гидролитических ферментов на стадии ферментации

26. Процесс мадеризации проводят:

- при низких температурах без доступа воздуха
- при низких температурах с дозированным доступом воздуха
- при повышенной температуре без доступа воздуха
- при повышенной температуре с дозированным доступом воздуха

27. ЧКД, применяемые в виноделии – это:

- очищенные от механических примесей дрожжи
- очищенные от химических примесей дрожжи
- селективно отобранные штаммы дрожжей
- дрожжи, обязательно применяемые для определенных вин

28. Пастеризация шампанских виноматериалов перед вторичным брожением проводится с целью:

- осветления виноматериалов
- инактивации в виноматериале дрожжевых клеток
- снижения кислотности
- повышения растворимости сахарного сиропа

29. Горизонтальный ряд бочек при производстве хереса классическим способом называется:

- собретабла
- криадера
- солера

30. В микробиологии внесение в стерильную питательную среду исследуемого материала с целью обнаружения или наблюдения за развитием микроорганизмов называется:

- Посевом
- Пересевом
- Микроскопированием
- Обсемененностью

2. Тесты реконструктивного уровня

1. Производство спирта основано на:

- возгонке и конденсации газов при брожении
- спиртовом брожении разного сырья при участии дрожжей
- процессе осахаривания углеводов зерновых культур
- процессе микробиологического брожения сахара

2. Сульфитирование при технологии вина осуществляют с целью

- улучшения вкуса вина
- контролирования процессов ферментации мезги
- сдерживания развития вредной микрофлоры
- ускорения выпадения осадка

3. Шапталлизация при технологии вина осуществляется с целью:

- насыщения вина углекислым газом
- снижения содержания солей винной кислоты
- снижения кислотности вина
- повышения содержания сахара в вине
- повышение содержания экстрактивных веществ

4. Для удаления из вина растворенных солей винной кислоты применяют:

- выдержку вина
- фильтрацию
- охлаждение
- внесение ЖКС

5. Какие технологические операции выполняют при стабилизации вина?

- выдержка вина
- фильтрация
- сульфитация вина
- пастеризация
- оклейка
- внесение ЖКС
- выделение винного камня охлаждением

6. К сухим относятся вина, которые

- не содержат сернистого ангидрида
- содержат минимальное количество воды
- содержат минимальное количество органических кислот
- не содержат сбраживаемые сахара

7. Марочными винами называются такие, которые получают:

- купажированием лучших виноматериалов
- из лучших сортов винограда
- выдержкой от 1 до 3 лет.

8. Виноградные вина в зависимости от содержания сахара классифицируют на:

- тихие и газированные
- сухие и десертные
- сухие, полусухие, полусладкие, десертные и ликерные
- тихие, десертные, вермуты

9. Газированные вина получают в результате:

- искусственного насыщения вина углекислым газом
- вторичного брожения виноматериала
- искусственного насыщения и вторичного брожения

- внесения газообразующих веществ

10. Игристые вина получают в результате:

- искусственного насыщения вина углекислым газом
- вторичного брожения виноматериала
- искусственного насыщения и вторичного брожения
- внесения газообразующих веществ

11. Отличительные особенности производства вин по "красному" способу:

- сульфитирование сусла
- применение центробежных дробилок гребнеотделителей
- применение валковых дробилок гребнеотделителей
- фракционирование сусла
- настаивание сусла на мезге

12. Отличительные особенности производства вин по "белому"

Способу:

- сульфитирование сусла
- применение центробежных дробилок гребнеотделителей
- применение валковых дробилок гребнеотделителей
- фракционирование сусла

13. Для фракционирования виноградного сусла в виноделии применяют

Дробилки гребнеотделители

- стекатели
- прессы
- термосбраживатели

14. Марочные коньяки изготавливают из коньячных спиртов со сроком выдержки:

- больше 6 лет
- больше 4 лет
- больше 15 лет

15. Крепость марочных коньяков составляет:

- от 35 до 45 о.%
- от 42 до 50 о.%
- от 40 до 57 о.%

От 40 до 60 о.%

16. Солод - это:

- пророщенное и особым способом высушенное зерно злаковых культур
- зерно злаковых культур высушено до влажности 10%
- пророщено зерно злаковых культур
- пророщенное и высушенное зерно подсолнечника

17. Процесс затирания при приготовлении пива - это:

- смешивание продукта с водой и выдержка для того, чтобы в продукте гидролизировались биополимеры
- смешивание продукта с водой и выдержка для того, чтобы в продукте нерастворимый пектин перешел в растворимый
- смешивание продукта с водой и выдержка для того, чтобы в продукте прошло высвобождение аминокислот
- смешивание продукта с водой и выдержка для того, чтобы в продукте увеличилось количество фенольных соединений

18. Производство пива основано на:

- возгонке и конденсации газов при брожении
- спиртовом брожении разного сырья при участии дрожжей
- процессе осахаривания углеводов зерновых культур
- процессе микробиологического брожения сахара

19. Что лежит в основе биохимического способа получения спирта:

- распад крахмала на спирт и углекислый газ
- расщепление дрожжей на спирт и углекислый газ

- сбраживание дрожжами биополимеров зерна, в результате чего образуются спирт и углекислый газ

- сбраживание сахара дрожжами, в результате чего сахар распадается на спирт и углекислый газ

20. Явление обратного осмоса используется в виноделии с целью:

- снижения кислотности сусла
- повышение содержания спирта в сусле
- повышения содержания сахара в сусле
- снижения бактериальной обсемененности

21. Явление касса в вине обусловлено содержанием:

- азотистых веществ
- белковых веществ
- механических взвесей
- катионов металлов

22. Для каких целей проводится длительная выдержка шампанского в бутылках:

- насыщения вина продуктами автолиза дрожжевых клеток
- получения связанных форм углекислого газа
- снижения кислотности шампанского
- снижение содержания фенольных веществ

23. Длительное выделение углекислого газа "игра шампанского" происходит вследствие наличия:

- белков
- сахаров
- связанных форм углекислого газа
- органических кислот

24. Сусло "самотек" это:

- фракция, получаемая в результате потерь при перекачке по технологической линии
- фракция, специально выделяемая под действием гравитационных сил
- фракция, выделяемая с помощью прессования
- фракция, получаемая настаиванием на мезге

25. Операция сульфитирования при производстве вин может проводиться внесением:

- метабисульфита калия
- бисульфита калия
- серной кислоты
- сульфата калия
- сернистого ангидрида
- кадофита

26. Чем вызывается болезнь плодово-ягодных вин (винная плесень)?

- Развитием плесневых дрожжей
- Наличием ферментных препаратов
- Наличием препарата на основе диоксида кремния
- Тепловой обработкой

27. Что является возбудителем болезни вина уксусное окисление?

Появление молочной кислоты

Уксуснокислые бактерии

Летучие кислоты

Окисление спирта

28. При наличии какого порока вино резко меняет внешний вид, вкус, букет, прозрачные вина мутнеют и изменяют свой цвет?

Металлические кассы

Сероводородный запах

Плесневой привкус

Оксидажный касс

29. При микробиологическом контроле в виноделии сок инфицированный дрожжами-кислотопонижателями пастеризуют при:

Температуре 60 °С в течении 20 мин

Температуре 70 °С в течении 25 мин

Температуре 80 °С в течении 30 мин

Температуре 90 °С в течении 40 мин

30. Вина, подготовленные к разливу, контролируют:

За 5 - 6 суток до разлива

За 8 - 10 суток до разлива

За 10 - 15 суток до разлива

За 15 - 20 суток до разлива

3. Тесты творческого уровня

1. Исходный виноматериал используемый для хересования при производстве хереса:

- собретабла

- криадера

- солера

2. Купажные вина – это:

- вина, полученные в результате смешивания готовых виноматериалов

- вина, полученные смешиванием различных сортов винограда в условиях винзавода

- вина, полученные смешиванием различных сортов винограда в полевых условиях при уборке

3. Получение спирта из браги достигается путём:

- перегонки и ректификации

- выпаривания

- отстаивания

4. В зависимости от плотности начального сусла различают сорта пива:

- легкие и плотные

- светлые и темные

- жидкие и плотные

- сладкие и горькие

5. Оригинальный аромат пиву придают:

- хмель и дрожжи

- хмель и солод

- хмель, солод, дрожжи

- продукты, которые образуются в процессе брожения

6. Окончание паузы осахаривания определяют:

- за йодной пробой

- по содержанию сахара

- органолептически

- по кислотности

7. В сухих столовых винах:

- виноградный сахар сбраживается полностью

- виноградный сахар сбраживается неполностью

- сбраживается полностью виноградный сахар и сахар, который внесен в соответствии с рецептурой

- сбраживается только сахар, который внесен в соответствии с рецептурой

8. По продолжительности выдержки и качеству вина подразделяются на:

- тихие и шипучие

- ординарные, марочные, коллекционные

- ординарные, коллекционные

- выдержанные, молодые

9. Егализация – это:

- смешивание вин одного типа

- насыщение вин углекислотой

- переливание вин

- изготовление виноматериалов

10. С какой целью используют солод при производстве пищевого спирта:

- для улучшения качества спирта
- для превращения крахмала в углеводы
- для превращения крахмала в солодовое молоко
- для превращения белков

11. Сепажные вина – это:

- вина, полученные в результате смешивания готовых виноматериалов
- вина, полученные смешиванием различных сортов винограда (мезги) в условиях винзавода
- вина, полученные смешиванием различных сортов винограда в полевых условиях при уборке

12. Технологические требования к пивоваренному ячменю:

- повышенное содержание белка
- низкое содержание белка
- высокая экстрактивность
- низкая энергия прорастания зерна
- высокий показатель пленчатости
- высокая энергия прорастания

13. Выход объемных процентов этилового спирта с одного процента сахара при сбраживании виноградного сусла (об.%)?

- 0,2
- 0,4
- 0,6
- 0,8

14. Минимальное содержание сахара в винограде, которое необходимо для получения натурального сухого вина (%):

- 12
- 14
- 18
- 20
- 22

15. К головным примесям при ректификации спирта сырца относят:

- пропиловый спирт
- бутиловый спирт
- метиловый спирт
- уксусный альдегид

16. К хвостовым примесям при ректификации спирта сырца относят:

- пропиловый спирт
- бутиловый спирт
- метиловый спирт
- уксусный альдегид

17. Правило Дэлле используют в виноделии для определения:

Количества карбоната кальция при снижении кислотности вина

- уровня стабильности вина при хранении
- необходимого количества спирта при спиртовании
- количества сернистого ангидрида при сульфитировании сусла

18. Минимальное количество единиц стабильности необходимое для стабильного состояния вина:

- 50
- 60
- 70
- 80
- 90

19. Для понижения кислотности сусла применяют

- купажирование

- добавление сахара
- внесение метабисульфита калия (K 2S 2O 5)
- внесение CaCO 3
- CaCl 2
- микробиологическое кислотопонижение

20. Тиражная смесь при производстве шампанского состоит из:

- спирта
- спирта и сахара
- дрожжевой разводки
- дрожжевой разводки и сахарного ликера

21. Возможный максимальный выход сусла из винограда

- 200 Дал
- 300 Дал
- 400 Дал
- 500 Дал
- 600 Дал
- 700 Дал

22. Максимально допустимое содержание сернистого ангидрида в вине согласно требованиям ДСТУ

- 350 мг/л
- 300 мг/л
- 250 мг/л
- 200 мг/л
- 150 мг/л
- 100 мг/л

23. Ремюаж это технологическая операция

- смешивания виноматериалов
- добавление ароматических добавок
- сведение осадка на пробку бутылки
- охлаждение виноматериалов

24. Технологическая операция «дегоржаж», применяемая в виноделии это:

- добавление сахара в сусло
- перемешивание сусла
- метод стабилизации виноматериала
- удаление осадка из бутылки при производстве шампанского

25. Незбраживаемый дрожжами сахар

- глюкоза
- фруктоза
- сахароза
- арабиноза

26. Назовите оборудование, которое не используется при производстве красных вин

- валковые дробилки-гребнеотделители
- центробежные дробилки-гребнеотделители
- стекатели
- пресс
- экстрактор

27. Для повышения содержания сахара в сусле осуществляют:

- вымораживание
- нагревание
- фильтрацию
- шапталлизацию
- добавление дрожжей

28. Единицы измерения продукции в виноделии

- литры

- тонны

- декалитры

29. По содержанию сахара они делятся на: сухие, посухие, сладкие?

А) вино

б) бренди

в) коньяк

г) ром

д) виски

30. Ароматный пенистый, слабоалкогольный напиток с хмелевой горечью, изготавливается брожением сусле из ячменного солода, хмеля, воды?

А) коньяк

б) пиво

в) ром

г) виски

д) ликер

ТИПОВОЙ ОБРАЗЕЦ ЭКЗАМЕНАЦИОННОГО БИЛЕТА

ФГБОУ ВПО Ульяновский ГАУ	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1 по дисциплине <u>Товароведение и экспертиза алкогольной продукции</u> Направление <u>Технология продукции и организация общественного питания</u> Факультет <u>агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств</u> курс 4 кафедра технологии сельскохозяйственной продукции и пищевых производств
--------------------------------------	--

1. Государственное регулирование производства и оборота алкогольной продукции.

Состояние рынка алкогольной продукции.

2. Правила приемки алкогольной продукции.

3. Экспертиза этилового спирта.

Преподаватель _____ О.Е. Ерисанова

(подпись)

Утверждаю:

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ С.П. Лифанов

(подпись)

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.

4.1. Оценка ответов на вопросы входного контроля

Ожидаемые результаты:

- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников;
- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений;
- умения ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;

Критерии оценки

- полнота и правильность ответов на вопросы;
- глубина, прочность, систематичность знаний;
- степень понимания студентом учебного материала;
- демонстрация владения учебным материалом по теме;
- рациональность используемых подходов;
- проявленное отношение к определенным объектам, ситуациям;
- владение терминологией.

Максимальный балл (100 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг - плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа соответствует всем критериям:

Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; владеет терминологией.

Средний балл (50 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг -плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа частично соответствует всем критериям или полностью соответствует некоторым критериям:

Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; владеет терминологией.

Баллы не ставятся, если:

обучающийся не ответил ни на один вопрос входного контроля, отсутствуют качества, указанные выше для получения более высоких оценок

4.2. Критерии рейтинговых оценок по курсу

Оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
Отлично	80-100 баллов
Хорошо	60-79 баллов
Удовлетворительно	45-59 баллов
Не удовлетворительно	менее 45 баллов

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
Экзамен	50	30	20	100	10

4.3. ОЦЕНИВАНИЕ КАЧЕСТВА УСТНОГО ОТВЕТА ПРИ ИТОВОЙ

АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ (ЭКЗАМЕН)

Ожидаемые результаты:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объеме, понимание обучающимся его сути;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускать существенных неточностей в ответе на вопрос;

Владение практическими умениями в области товароведения и экспертизы алкогольной продукции.

Отлично (80-100 баллов) ставится, если:

содержание материала раскрыто полностью; материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности; продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала; точно используется терминология; показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;

ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов; продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;

дemonстрировано знание современной учебной и научной литературы;

допущены одна - две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Хорошо (60-79 баллов) ставится, если:

вопросы излагаются систематизированно и последовательно; продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер; продемонстрировано усвоение основной литературы.

ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа; допущены один - два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;

допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Удовлетворительно (45-59 баллов) ставится, если: неполно или непоследовательно

раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;

усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;

имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;

дemonстрировано усвоение основной литературы.

Не удовлетворительно (менее 45 баллов) ставится, если:

не раскрыто основное содержание учебного материала;

обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;

допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

не сформированы компетенции, умения и навыки.

4.4. ОЦЕНИВАНИЕ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объеме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускать существенных неточностей в ответе, самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи;

Владения практическими умениями в товароведении и экспертизе алкогольной продукции.

Критерии оценки:

активное участие в процессе лабораторно-практического занятия,

самостоятельность выполнения анализов,

свободное владение материалом,

полные и аргументированные ответы на вопросы,

твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы,

полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

Пороги оценок:

1 балл - активное участие в процессе лабораторного занятия, самостоятельность выполнения задания, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

0,5 баллов - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки при выполнении задания, меньшая активность на занятии, неполное знание дополнительной литературы.

0 баллов - пассивность на практическом занятии, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

4.5. ОЦЕНИВАНИЕ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВЛЕННОГО РЕФЕРАТА:

Ожидаемые результаты:

- знание важнейших факторов влияющих методик товароведения и экспертизе алкогольной продукции;

- умение использовать источники информации в области товароведения и экспертизы алкогольной продукции, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных задач; представлять результаты аналитической и исследовательской работы в виде выступления, доклада, информационного обзора;

- владение методологией исследований качества алкогольной продукции; современными методами сбора, обработки и анализа данных; навыками самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений.

№	Критерии оценки реферата	Баллы
1	Общее оформление реферата	0,5
2	Соответствие темы и содержания	0,5
3	Умение формулировать актуальность темы, цель, задачи	0,5
4	Раскрытие темы в основных разделах	1
5	Умение анализировать литературу и делать выводы	1
6	Умение отвечать на вопросы	1
7	Количество литературных источников	0,5
8	Общая оценка	5

4.6. ОЦЕНИВАНИЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ С ДОКЛАДОМ И ПРЕЗЕНТАЦИЕЙ:

Ожидаемые результаты:

- знание важнейших факторов влияющих на точную экспертизу алкогольной продукции, основных научных и технологических направлений в области товароведения и экспертизы алкогольной продукции;

- умение использовать источники информации в области товароведения и экспертизы алкогольной продукции; сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных задач; представлять результаты аналитической и исследовательской работы в виде выступления, доклада, информационного обзора;

- владение методологией исследований качества алкогольной продукции; современными методами сбора, обработки и анализа данных; навыками самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений.

Критерии оценки:

-соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;

- демонстрация понимания темы, умения критического анализа информации; знания теоретических основ товароведения и экспертизы алкогольной продукции, и факторов, влияющих на качество алкогольной продукции и зарубежный опыт в технологии товароведения алкогольной продукции, обобщения информации с помощью таблиц, схем, рисунков; способности делать аргументированные выводы; оригинальную и креативную презентацию доклада.

Пороги оценок:

8 баллов – соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам; показал понимание темы, умения критического анализа информации; знания теоретических основ и факторов, влияющих на качество алкогольной продукции, достижения отечественной науки и техники и зарубежный опыт в методах экспертизы алкогольной продукции; обобщил информацию с помощью таблиц, схем, рисунков; сформулировал аргументированные выводы; оригинальность и креативность при подготовке презентации.

5 балла – соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам; не достаточно четко выражено понимание темы, демонстрирует навык сбора информации на заданную тему; отсутствует обобщение информации с помощью таблиц, схем, рисунков; презентация выполнена по шаблону.

2 баллов – не соответствие выступления теме, отсутствуют понимание темы, обобщение информации, выводы и презентация.

4.7. ОЦЕНИВАНИЕ ТЕСТИРОВАНИЯ:

Ожидаемые результаты:

Демонстрация **знания** теоретических основы товароведения и экспертизы алкогольной продукции;

Умения использовать знания о методах и основных принципах товароведения алкогольной продукции.

Владения методиками и технологиями, применяемых в товароведении и экспертизе алкогольной продукции.

Пороги оценок:

5 баллов - 86-100 % правильных ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи.

4 балла - Более 71 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи.

3 балла - Не менее 51 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации.

0 баллов - Менее 50 % ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи.

