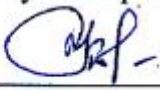


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Чувашский государственный аграрный университет"
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра **Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции**

Рег. № 2020/38.03.07/Б1.В.15

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и
научной работе
 Л.М. Корнилова
31 августа 2020 г.

рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.15

Товароведение алкогольных и безалкогольных напитков

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

в том числе:

аудиторные занятия 20

самостоятельная работа 115

часов на контроль 9

Виды контроля на курсах:

экзамены 5

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	5		Итого	
	УП	РП		
Лекции	6	6	6	6
Практические	14	14	14	14
Итого ауд.	20	20	20	20
Контактная работа	20	20	20	20
Сам. работа	115	115	115	115
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

Ст.пр., Чеченешикина Олеся Юрьевна

Рабочая программа дисциплины

Товароведение алкогольных и безалкогольных напитков

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 04.12.2015 г. № 1429)

составлена на основании учебного плана:

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

утвержденного учёным советом вуза от 20.05.2019 протокол № 11

утвержденного учёным советом вуза от 20.04.2020 протокол № 12

Рабочая программа дисциплины актуализирована на основании приказа от 14.07.2020 г. № 98-о и решения Ученого совета ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ (протокол № 18 от 28 августа 2020 г.) в связи с изменением наименования с федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия» (ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА) на федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Чувашский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ).

В рабочую программу дисциплины внесены соответствующие изменения: в преамбуле и по тексту слова «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия» заменены словами «Чувашский государственный аграрный университет», слова «Чувашская ГСХА» заменены словами «Чувашский ГАУ», слово «Академия» заменено словом «Университет» в соответствующем падеже.

Рабочая программа одобрена на заседании выпускающей кафедры

Протокол от 31 августа 2020 г. № 1

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Овладение теоретическими знаниями в области товароведения
1.2	безалкогольных и алкогольных напитков и приобретение умений их
1.3	применять.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Безопасность товаров
2.1.2	Основы микробиологии
2.1.3	Санитария и гигиена
2.1.4	Товароведение однородных групп продовольственных товаров
2.1.5	Физика
2.1.6	Химия
2.1.7	Товарный менеджмент
2.1.8	Метрологический контроль в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
2.1.9	Организация предпринимательской деятельности в аграрном секторе
2.1.10	Организация торгово-технологических процессов в аграрном секторе
2.1.11	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
2.1.12	Системы менеджмента качества
2.1.13	Средства и методы управления качеством
2.1.14	Технология производства продукции растениеводства
2.1.15	Товароведение кондитерских и вкусовых товаров
2.1.16	Товароведение зерновых и плодоовощных товаров
2.1.17	Формирование и оценка конкурентоспособности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
2.1.18	Биоповреждаемость продовольственных товаров
2.1.19	Лечебно-профилактическое питание
2.1.20	Организация торговли продовольственными товарами
2.1.21	Физиология питания
2.1.22	Цены и ценообразование в АПК
2.1.23	Дегустационная оценка
2.1.24	Сенсорный анализ потребительских товаров
2.1.25	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Защита прав потребителей
2.2.2	Сертификация систем качества
2.2.3	Системы менеджмента качества
2.2.4	Средства и методы управления качеством
2.2.5	Экономика предприятия
2.2.6	Идентификация и обнаружение фальсификации товаров

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-13: умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	
Знать:	
	- назначение, классификацию, товароведную характеристику видов вкусовых товаров; - оценку качества, виды упаковки и маркировки вкусовых товаров; - условия и сроки хранения вкусовых товаров.
Уметь:	
	- анализировать ассортимент и маркировку вкусовых товаров;

Владеть:	
	- проведения приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;
ПК-10: способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости	
Знать:	
	- назначение, классификацию, товароведную характеристику видов вкусовых товаров;
Уметь:	
	- анализировать ассортимент и маркировку вкусовых товаров;
Владеть:	
	- выявления ценообразующей характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости;

ПК-9: знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	
Знать:	
	- оценку качества, виды упаковки и маркировки вкусовых товаров;
Уметь:	
	- оценивать качество вкусовых товаров по органолептическим показателям;
Владеть:	
	- идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

ПК-8: знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	
Знать:	
	- свойства пищевой ценности и состав основных подгрупп вкусовых товаров;
	- назначение, классификацию, товароведную характеристику видов вкусовых товаров;
Уметь:	
	- анализировать ассортимент и маркировку вкусовых товаров;
Владеть:	
	- проведения приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;
	- определения требования к товарам;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	- свойства пищевой ценности и состав основных подгрупп вкусовых товаров;
3.1.2	- назначение, классификацию, товароведную характеристику видов вкусовых товаров;
3.1.3	- оценку качества, виды упаковки и маркировки вкусовых товаров;
3.1.4	- условия и сроки хранения вкусовых товаров.
3.2 Уметь:	
3.2.1	- анализировать ассортимент и маркировку вкусовых товаров;
3.2.2	- оценивать качество вкусовых товаров по органолептическим показателям;
3.3 Владеть:	
3.3.1	- проведения приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;
3.3.2	- определения требования к товарам;
3.3.3	- установления соответствия их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;
3.3.4	- выявления ценообразующей характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости;
3.3.5	- идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте. ракт.	Примечание
	Раздел 1. Раздел 1. Товароведение алкогольной продукции						
1.1	Алкогoльные напитки: понятие, назначение, отличительные признаки от других напитков. Состав и пищевая ценность. Классификация на подгруппы. /Лек/	5	2	ПК-13 ПК-10 ПК-9 ПК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1	0	
1.2	Изучение ассортимента крепких алкогoльных напитков. Основные качественные показатели готовой продукции и методы их определения. Характеристика показателей качества и безопасности. Транспортировка, хранение и маркировка крепких алкогoльных напитков. Фальсификация и экспертиза крепких алкогoльных напитков. /Пр/	5	2	ПК-13 ПК-10 ПК-9 ПК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1	0	
1.3	Изучение ассортимента виноградных вин. Особенности технологии и характеристика столовых, крепленнх и ароматизированных вин. Фальсификация и идентификационные признаки вин. Организация и проведение экспертизы виноградных вин. Упаковка, маркировка и транспортирование виноградных вин. Условия и сроки хранения вин. Диетические и лечебные свойства виноградных вин. /Пр/	5	2	ПК-13 ПК-10 ПК-9 ПК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1	0	
1.4	Анализ маркировки виноградных вин. /Пр/	5	2	ПК-13 ПК-10 ПК-9 ПК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1	0	
1.5	Алкогoльные напитки: подготовка рефератов по темам 1. «Вредное влияние алкогoля на организм человека», 2. «История виноделия», 3. «Культура потребления алкогoльных напитков». Изучение нормативных документов, подготовка к тестированию. /Ср/	5	40	ПК-9 ПК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1	0	
	Раздел 2. Раздел 2. Товароведение слабоалкогoльной продукции						
2.1	Слабоалкогoльные напитки: понятие, назначение, общность и отличия от алкогoльных напитков. /Лек/	5	2	ПК-13 ПК-10 ПК-9 ПК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1	2	

2.2	Основные проблемы и задачи производства пива. Состояние российского рынка и перспективы производства пива. Особенности сырьевой базы для производства пива. Дефекты пива: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения и меры их предупреждения. Методы и средства повышения качества пива. Экспертиза качества пива. Предреализационная товарная обработка пива. /Пр/	5	2	ПК-9 ПК-8	Л1.1Л2.1Л3.1 Э1	0	
2.3	Особенности производства слабоалкогольных коктейлей. Товароведная оценка качества. /Пр/	5	2	ПК-9 ПК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1	0	
2.4	Слабоалкогольные напитки: составление тезисов ответа, изучение нормативных документов, подготовка к тестированию. /Ср/	5	40	ПК-13 ПК-10 ПК-9 ПК-8	Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1	0	
	Раздел 3. Раздел 3. Товароведение безалкогольной продукции						
3.1	Безалкогольные напитки: понятие. Назначение, состав и пищевая ценность. Питательные и минеральные воды: классификация, оценка качества, упаковка, маркировка, хранение /Лек/	5	2	ПК-8	Л1.1Л3.1 Э1	2	
3.2	Органолептическая оценка качества безалкогольных напитков /Пр/	5	2	ПК-9 ПК-8	Л1.1Л2.1Л3.1	0	
3.3	Анализ маркировки безалкогольных напитков. /Пр/	5	2	ПК-9	Л1.1Л2.1Л3.1 Э1	0	
3.4	Процедура проведения товароведной оценки сокосодержащей продукции в условиях магазинов. /Ср/	5	35		Л3.1 Э1	0	
	Раздел 4. Экзамен						
4.1	Экзамен /Экзамен/	5	9		Л3.1	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

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.

Двери от фабрики Эстет в Чебоксарах!

Выберите свои двери от фабрики Эстет, узнайте цену и получите подарок при заказе!
estetdoors.com

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.
- Идентифицирующие признаки алкогольных напитков.
- 12.
 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 осаждаемых осадков из крахмалсодержащего сырья.

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 сусла и его показатели.
50. Биохимические процессы, протекающие при затирии солода.
51. Брожение пивного сусла. Дрожжи в пивоварении. Зеленое пиво.
52. Процессы дображивания и качество пива.
53. Особенности маркетинга пивоваренной продукции
54. Классификация виноградных вин.
55. Сорта 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 шампанзации
64. Классификация сока и сокосодержащих продуктов.
65. Производство сока.
66. Производство сокосодержащей продукции.
67. Товароведная оценка сока.
68. Товароведная оценка сокосодержащей продукции.
69. Классификация газированной воды.
70. Производство газированной воды.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Примерные тестовые задания

1. Чем вызывается болезнь плодово-ягодных вин цвель вина (винная плесень)?

1. Развитием пленчатых дрожжей
2. Наличием ферментных препаратов
3. Наличием препарата на основе диоксида кремния
4. Тепловой обработкой

2. Что является возбудителем болезни вина уксусное окисление?

1. Появление молочной кислоты
2. Уксуснокислые бактерии
3. Летучие кислоты
4. Окисление спирта

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

1. Металлические кассы
2. Сероводородный запах
3. Плесневой привкус
4. Оксидазный касс

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

1. Температуре 60 °C в течении 20 мин
2. Температуре 70 °C в течении 25 мин
3. Температуре 80 °C в течении 30 мин
4. Температуре 90 °C в течении 40 мин

5. Вина, подготовленные к разливу, контролируют:

1. За 5 - 6 суток до разлива
2. За 8 - 10 суток до разлива
3. За 10 - 15 суток до разлива
4. За 15 - 20 суток до разлива

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

1. Посевом
2. Пересевом
3. Микроскопированием
4. Обсемененностью

Примерные задачи по дисциплине

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 реализовать данный коньяк? Укажите причины возникших дефектов.

3. 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 ректификованный 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.

4. 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.

5. Определите группу и дайте заключение о качестве ликероналивочного и 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.

6. 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.?

7. Определите группу, подгруппу, тип и дайте заключение о качестве вин оградного 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.

8. 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 наливке в бокал образовывается пена и происходит кратковременное выделение пузырьков двуокси углерода.

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

9. В магазин 20 ноября поступила партия непастеризованного пива «Моско вское» 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%; высота пены 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 п оставщику?

10.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.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
ЛП.1	Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеева Л. Г.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров	М.: Дашков и К, 2014	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
ЛП.1	Брилевский О. А.	Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие	Минск: БГЭУ, 2001	1
ЛП.2	Гуревич П. А., Докучаева И. С., Герасимов М. К.	Технологические и биохимические основы алкогольсодержащих напитков: учебное пособие	СПб.: Проспект науки, 2007	7

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
ЛП.1	Родькина Н. А.	Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие	Новосибирск: НГТУ, 2015	Электронный ресурс

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Товароведение алкогольных и безалкогольных напитков
----	---

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	ОС Windows XP
6.3.1.2	7-Zip
6.3.1.3	MozillaFirefox
6.3.1.4	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.5	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.6	OfficeStandard 2010
6.3.1.7	ОС Windows 7
6.3.1.8	ОС Windows 10
6.3.1.9	OpenOffice 4.1.1

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com
6.3.2.2	Электронная библиотека технического ВУЗа (ЭБС «Консультант студента»). Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.studentlibrary.ru
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM. Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://znanium.com/
6.3.2.4	Электронная система «Госфинансы». Полнотекстовая электронная система, постоянно пополняемая. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.gosfinansy.ru/
6.3.2.5	
6.3.2.6	Электронная библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru). Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. https://www.biblio-online.ru/

6.3.2.7	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.8	Национальная электронная библиотека. Доступ посредством использования сети «Интернет» на 32 терминала доступа. https://нэб.рф/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
315	Лек	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
309	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (моноблок Lenovo C20-00black19.5HD10 с выходом в Интернет (15 шт.)), интерактивная доска ClassicSolution TochV83 (1 шт.), роутер Интернет-центр ZyXelKeenelicAir (1 шт.), проектор BenQMX528 (1 шт.), кресло ОП-Оператора Эксперт (1 шт.), спец мебель Easy St
308	Пр	Учебная аудитория	Стол� компьютерные (10 шт.), кресла компьютерные (10 шт.), белые лаковые магнитно-маркерные доски, доска классная (1 шт.), компьютер персональный Квадро-ПК G4560 /P-19,5 /клавиатура/ мышь (10 шт.), проектор ACER X128H черный (1 шт.), стол ученический (6 шт.), стул ученический (12 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул п/м (1 шт.). стенды (4 шт.), кафедра настольная (1 шт.)
123	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и практические занятия, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного и итогового форм контроля.

Система знаний по дисциплине «Товароведение алкогольных и безалкогольных напитков» формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, обучающийся готовится к практическим занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизация своих теоретических знаний.

Дисциплина «Товароведение алкогольных и безалкогольных напитков» изучается студентами в восьмом семестре. Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, терминов, которые должны знать студенты; изучаются основы товароведения кондитерских и вкусовых товаров. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Каждая лекция должна быть логически и внутренне завершенным этапом изложения материала курса. Порядок изложения и объем излагаемого на каждой лекции материала определяется «Учебной программой по товароведению кондитерских и вкусовых товаров» и предусмотренным в ней распределением количества часов на каждую тему. Каждая лекция строится по принципу триады: от общего — к частному, а на ее завершающем этапе — возвращение к общему на уровне вновь изложенного материала. Это требует подчинение ее определенному, строго выдерживаемому алгоритму или плану. Но важно соотносить материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.

2. посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Практические занятия необходимо планировать так, чтобы тема лекции предшествовала данной теме практического занятия. На первом практическом занятии студенты, кроме инструктажа по технике безопасности, должны быть предупреждены о рабочем распорядке занятия, в частности о том, что их рабочие места должны быть подготовлены до звонка (должны лежать рабочие тетради для записи). Практическое занятие необходимо начинать с опроса, который для группы в 15 человек не должен занимать больше 15-20 мин. Во время его должны быть опрошены все студенты группы, поэтому вопросы, предлагаемые студентам, должны быть настолько конкретны, чтобы требовали короткого, конкретного ответа. Затем преподаватель должен ознакомить студентов с содержанием занятия, с конкретными объектами, которые они должны

изучить. После этого он должен ознакомить их с особенностью наглядных пособий (приборов), которые они должны изучить. Если на занятии предусматривается работа на наиболее распространенных приборах, обработки результатов анализов, преподаватель должен показать и объяснить, как это делается, и что студент должен увидеть и сделать. На это также не должно быть потрачено более 15-20 мин. Остальное время занятия отводится на работу с подготовленными материалами исследования, обработки результатов анализов - не менее 45 мин. На каждом занятии, параллельно с этой работой, рекомендуется выделять для студентов время (во второй половине занятия) на предъявление на проверку работ, на прохождение текущего тестирования (письменного ответа на уже проработанные ранее темы практических занятий). Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Практическое занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.

Для успешного освоения дисциплины «Товароведение кондитерских и вкусовых товаров» необходимо:

1. систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение дополнительной информации, материалов учебников и статей из научной литературы, решение задач, написание докладов, рефератов для получения глубоких дополнительных знаний. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.
2. под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.
3. при возникающих затруднениях при освоении дисциплины «Товароведение кондитерских и вкусовых товаров», для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

При изучении дисциплины «Товароведение кондитерских и вкусовых товаров» следует усвоить:

- особенности и научные принципы товароведения;
- умение работать с нормативной документацией и информационной литературой;
- умение определять товарное качество и оценивать стоимость партии продукции растениеводства;
- определение основных направлений использования продукции в зависимости от ее качества.

Методические указания по освоению дисциплины для студентов заочной формы обучения

Спецификой заочной формы обучения является преобладающее количество часов самостоятельной работы по сравнению с аудиторными занятиями, поэтому методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и практическими занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного и итогового форм контроля. Учебный процесс для студентов заочной формы обучения строится иначе, чем для студентов-очников. В связи с уменьшением количества аудиторных занятий (в соответствии с рабочими учебными планами) доля самостоятельной работы значительно увеличивается. Преподаватель в процессе аудиторных занятий освещает основные ключевые темы дисциплины и обращает внимание студентов на то, что они должны вспомнить из ранее полученных знаний.

Студенты, изучающие дисциплину «Товароведение алкогольных и безалкогольных напитков», должны обладать навыками работы с учебной, научной литературой и другими информационными источниками, в том числе, интернет-сайтами, а также владеть основными методами, техникой и технологией сбора и обработки информации.

Самостоятельная работа студентов заочной формы обучения должна начинаться с ознакомления с рабочей программой дисциплины, в которой перечислены основная и дополнительная литература, учебно-методические задания необходимые для изучения дисциплины и работы на лабораторных занятиях.

В рабочей программе дисциплины имеется специальный раздел (Приложение 3. Методические указания к самостоятельной работе студентов).

Методические указания включают в себя задания самостоятельной работы для закрепления и систематизации знаний, задания самостоятельной работы для формирования умений и задания для самостоятельного контроля знаний.

Задания для закрепления и систематизации знаний включают в себя перечень тем докладов и рефератов, а также рекомендации по подготовке реферата и доклада.

Задания для формирования умений содержат ситуационные задачи по курсу.

Задания для самостоятельного контроля знаний позволяют закрепить пройденный материал и сформировать навыки формулирования кратких ответов на поставленные вопросы. Задания включают вопросы для самоконтроля и тесты для оценки уровня освоения материала теоретического курса. Для удобства работы с материалом, все задания разбиты по темам дисциплины.

Изучение каждой темы следует начинать с внимательного ознакомления с набором вопросов. Они ориентируют студента, показывают, что он должен знать по данной теме. Следует иметь в виду, что учебник или учебное пособие имеет свою логику построения: одни авторы более широко, а другие более узко рассматривают ту или иную проблему. При изучении любой темы рабочей программы следует постоянно отмечать, какие вопросы (пусть в иной логической последовательности) рассмотрены в данной главе учебника, учебного пособия, а какие опущены. По завершении работы над учебником должна быть ясность в том, какие темы, вопросы программы учебного курса вы уже изучили, а какие предстоит изучить по другим источникам. В случае возникших затруднений в понимании учебного материала следует обратиться к другим источникам, где изложение может оказаться более доступным.

Понимание и усвоение содержания курса невозможно без четкого знания основных терминов и понятий, используемых в данной дисциплине по каждой конкретной теме. Для этого студент должен использовать определения новых терминов, которые давались на лекции, а также в рекомендованных учебных и информационных материалах.

При изучении дисциплины «Товароведение алкогольных и безалкогольных напитков» следует усвоить:

- особенности и научные принципы товароведения;
- умение работать с нормативной документацией и информационной литературой;
- умение определять товарное качество и оценивать стоимость партии продукции растениеводства;

- определение основных направлений использования продукции в зависимости от ее качества.

Современные средства связи позволяют строить взаимоотношения с преподавателем и во время самостоятельной работы с помощью интернет-видео-связи, а не только во время аудиторных занятий и консультаций. Для продуктивного общения студенту необходимо владеть навыками логичного, последовательного и понятного изложения своего вопроса. Желательно, чтобы студент заранее написал электронное письмо, в котором перечислил интересующие его вопросы или вопросы, изучение которых представляется ему затруднительным. Это даст возможность преподавателю оперативно ответить студенту по интернет - связи и более качественно подготовиться к последующим занятиям.

Необходимо отметить, что самостоятельная работа с литературой и интернет - источниками не только полезна как средство более глубокого изучения любой дисциплины, но и является неотъемлемой частью будущей профессиональной деятельности выпускника.

ПРИЛОЖЕНИЯ