

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.06

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и
научной работе



Л.М. Корнилова

31 августа 2020 г.

рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.06

Товароведение кондитерских и вкусовых товаров

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 14

самостоятельная работа 121

часов на контроль 9

Виды контроля на курсах:

экзамены 4

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	4		Итого	
	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Практические	10	10	10	10
Итого ауд.	14	14	14	14
Контактная работа	14	14	14	14
Сам. работа	121	121	121	121
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

Ст.пр., Чеченешкина Олеся Юрьевна

Рабочая программа дисциплины

Товароведение кондитерских и вкусовых товаров

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	Целью освоения дисциплины «Товароведение кондитерских и вкусовых товаров» является формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы продуктов растительного происхождения (кондитерские и вкусовые товары), тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Санитария и гигиена
2.1.2	Товароведение однородных групп продовольственных товаров
2.1.3	Товарный менеджмент
2.1.4	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология
2.1.5	Биоповреждаемость продовольственных товаров
2.1.6	Безопасность товаров
2.1.7	Лечебно-профилактическое питание
2.1.8	Организация торговли продовольственными товарами
2.1.9	Физиология питания
2.1.10	Цены и ценообразование в АПК
2.1.11	Дегустационная оценка
2.1.12	Сенсорный анализ потребительских товаров
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Идентификация и обнаружение фальсификации товаров
2.2.2	Товароведение мукомольных, крупяных и макаронных изделий
2.2.3	Товароведение пищевых концентратов, соли, пищевкусовых пряностей и крахмалопаточных продуктов
2.2.4	Идентификация и обнаружение фальсификации товаров
2.2.5	Товароведение мукомольных, крупяных и макаронных изделий
2.2.6	Товароведение пищевых концентратов, соли, пищевкусовых пряностей и крахмалопаточных продуктов
2.2.7	Защита прав потребителей
2.2.8	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
2.2.10	Преддипломная практика
2.2.11	Сертификация систем качества
2.2.12	Технология производства продукции животноводства
2.2.13	Товароведение молочных, кисломолочных и жировых товаров
2.2.14	Товароведение алкогольных и безалкогольных напитков
2.2.15	Товароведение и конкурентоспособность рыбных и мясных 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:	
	- номенклатуру потребительских свойств и показатели качества изучаемой группы товаров; - нормативную и техническую документацию по правилам приёмки и безопасности товаров.
Уметь:	
	- осуществлять поиск нормативных документов, регламентирующих приемку товаров по количеству, качеству и комплектности.
Владеть:	
	- навыками 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:	
	- нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации;
Уметь:	
	- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
Владеть:	
	- навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации;

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:	
	- номенклатуру потребительских свойств и показатели качества изучаемой группы товаров;
Уметь:	
	- определять показатели качества товаров;
Владеть:	
	- навыками определения показателей качества товаров и способами сохранения качества товаров;

ПК-8: знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество

Знать:	
	- нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации;
Уметь:	
	- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
Владеть:	
	- навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	- номенклатуру потребительских свойств и показатели качества изучаемой группы товаров;
3.1.2	- факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;
3.1.3	- нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации;
3.1.4	- нормативную и техническую документацию по правилам приёмки и безопасности товаров.
3.2 Уметь:	
3.2.1	- определять показатели качества товаров;
3.2.2	- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
3.2.3	- осуществлять поиск нормативных документов, регламентирующих приемку товаров по количеству, качеству и комплектности.
3.3 Владеть:	
3.3.1	- навыками определения показателей качества товаров и способами сохранения качества товаров;
3.3.2	- навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации;
3.3.3	- навыками приемки товаров по количеству, качеству и комплектности.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте. ракт.	Примечание
	Раздел 1. Введение в дисциплину. Основное назначение кондитерских и вкусовых товаров как объектов товародвижения.						
1.1	Введение в дисциплину. Основное назначение кондитерских и вкусовых товаров как объектов товародвижения. /Лек/	4	2	ПК-13 ПК-10 ПК-9 ПК-8	Л2.1Л3.1 Э1	0	
1.2	Введение в дисциплину. Основное назначение кондитерских и вкусовых товаров как объектов товародвижения /Ср/	4	36	ПК-13 ПК-10 ПК-9 ПК-8	Л2.1Л3.1 Э1	0	

	Раздел 2. Раздел 1. Общие понятия о товароведении кондитерских товаров.						
2.1	Общие понятия о товароведении кондитерских товаров. /Лек/	4	2	ПК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1	2	
2.2	Общие понятия о товароведении кондитерских товаров. /Ср/	4	36	ПК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1	0	
2.3	Классификация сахаристых кондитерских изделий. Основное и дополнительное сырье для производства сахаристых кондитерских изделий. Общая технологическая схема производства сахаристых кондитерских изделий. Товароведная оценка сахаристых кондитерских изделий. /Пр/	4	2	ПК-8	Л1.1Л2.2Л3.1	0	
2.4	Товароведение сахаристых кондитерских изделий. /Ср/	4	4	ПК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1	0	
2.5	Классификация мучных кондитерских изделий. Основное и дополнительное сырье для производства мучных кондитерских изделий. Общая технологическая схема производства мучных кондитерских изделий. Товароведная оценка мучных кондитерских изделий. /Пр/	4	2	ПК-9 ПК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1	0	
2.6	Товароведение мучных кондитерских изделий. /Ср/	4	9	ПК-13 ПК-10 ПК-9 ПК-8	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1	0	
	Раздел 3. Раздел 2. Общие понятия о товароведении вкусовых товаров.						
3.1	Общие понятия о товароведении вкусовых товаров. /Ср/	4	8	ПК-9 ПК-8	Л1.2Л2.1Л3.1	0	
3.2	Классификация алколоидосодержащих товаров. Основное и дополнительное сырье для производства алколоидосодержащих товаров. Общая технологическая схема производства алколоидосодержащих товаров. Товароведная оценка алколоидосодержащих товаров. /Пр/	4	2	ПК-13 ПК-10 ПК-9 ПК-8	Л1.2Л2.1Л3.1	0	
3.3	Товароведение алколоидосодержащих товаров. /Ср/	4	4	ПК-13 ПК-10 ПК-9 ПК-8	Л1.2Л2.1Л3.1	0	
3.4	Классификация алкогольных и слабоалкогольных напитков. Основное и дополнительное сырье для производства алкогольных и слабоалкогольных напитков. Общая технологическая схема производства алкогольных и слабоалкогольных напитков. Товароведная оценка алкогольных и слабоалкогольных напитков. /Пр/	4	2	ПК-13 ПК-10 ПК-9 ПК-8	Л1.2Л2.1Л3.1	0	
3.5	Товароведение алкогольных и слабоалкогольных напитков. /Ср/	4	6	ПК-13 ПК-10 ПК-9 ПК-8	Л1.2Л2.1Л3.1	0	

3.6	Товароведение безалкогольных напитков. Классификация безалкогольных напитков. Основное и дополнительное сырье для производства безалкогольных напитков. Общая технологическая схема производства безалкогольных напитков. Товароведная оценка безалкогольных напитков. /Пр/	4	2	ПК-9 ПК-8	Л1.2Л2.1Л3.1	0	
3.7	Товароведение безалкогольных напитков. /Ср/	4	4	ПК-13 ПК-10 ПК-9 ПК-8	Л1.2Л2.1Л3.1	0	
3.8	Товароведение чая, кофе и кофейных напитков. /Ср/	4	4	ПК-13 ПК-10 ПК-9 ПК-8	Л1.2Л2.1Л3.1	0	
3.9	Товароведение пряностей и приправ. /Ср/	4	10	ПК-13 ПК-10 ПК-9 ПК-8	Л1.2Л2.1Л3.1 Л3.2	0	
	Раздел 4. Экзамен						
4.1	Экзамен /Экзамен/	4	9		Л3.1	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

- Сахар-песок. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
- Глюкоза. Особенности получения. Применение. Экспертиза качества. Саго. Виды. Особенности получения. Условия и сроки хранения.
- Патока. Виды. Сырьё. Производство. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения.
- Крахмал. Виды и сорта. Сырьё. Процессы производства. Дефекты. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения.
- Мед. Виды. Химический состав и пищевая ценность. Свойства. Экспертиза качества. Изменение качества при хранении. Условия и сроки хранения.
- Шоколад и какао-порошок. Какао-бобы. Основные сорта и их характеристика. Химический состав и пищевая ценность. Какао-масло и его свойства. Экспертиза качества какао-бобов.
- Карамельные изделия. Химическая и пищевая ценность. Сырьё, процессы производства. Ассортимент. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Изменение качества при хранении.
- Состав и свойства карамельной массы. Сущность действия антикристаллизаторов. Характеристика начинок. Ассортимент. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
- Мармелад. Сырьё и процессы производства. Сущность процесса студнеобразования. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
- Пастильные изделия. Сырьё, процессы производства. Сущность процесса пенообразования. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
- Варенье, джем, повидло, желе, цукаты. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
- Кексы и ромовые бабы. Виды, сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
- Торты и пирожные. Виды. Характеристика полуфабрикатов. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
- Конфеты. Сырьё, процессы производства отдельных видов конфетных масс. Способы формирования конфетных масс и отделки корпусов. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
- Какао-порошок. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении.
- Шоколад. Сырьё, процессы производства. Классификация. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении.
- Кондитерские изделия. Классификация. Сырьё (сахар, желирующие вещества, пенообразователи, эмульгаторы, разрыхлители), процессы производства. Совершенствование структуры ассортимента.
- Крахмалопродукты. Модифицированный крахмал. Виды. Особенности получения некоторых видов. Использование.
- Кондитерские изделия специального назначения. Виды. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
- Сахар-рафинад. Классификация. Сырьё, процессы производства. Сущность процесса рафинации. Экспертиза качества.

Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. 21. Галеты, крекер. Виды. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. 22. Пряники. Виды. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. 23. Халва. Классификация. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. 24. Восточные сладости. Классификация. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. 25. Печенье. Виды. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. 26. Роль плодов и овощей в питании. Рациональные нормы потребления плодоовощной продукции. 27. Перспективы развития плодоовощного хозяйства страны. 28. Химический состав плодов и овощей. Содержание основных групп соединений в плодах и овощах, их значение для потребительских свойств и сохранности. 29. Этиловый спирт. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству, хранение. 30. Водка. Виды. Факторы, формирующие качество. Экспертиза водки. Идентификация и фальсификация. 31. Ликероводочные изделия. Виды, сырьё, производство. Экспертиза ликероводочных изделий. 32. Импортные крепкие алкогольные напитки (ром, виски, джин, текила). Сырьё. Производство. Показатели качества. 33. Виноградные вина. Сырьё, химический состав. Классификация и ассортимент. 34. Натуральные вина. Сырьё. Технология производства. Оценка качества. Хранение. 35. Специальные вина. Типы. Производство. Оценка качества. Хранение. 36. Биохимические процессы при изготовлении и выдержке вин. 37. Фальсификация вин 38. Болезни, дефекты и недостатки вин 39. Плодовые вина. Факторы, формирующие качество. Экспертиза вин. 40. Медовые вина. 41. Пиво. Химический состав. Сырьё, производство, классификация и ассортимент. Экспертиза пива. 42. Дефекты пива. Фальсификация. Упаковка, маркировка, хранение пива. 43. Квасы. Производство. Характеристика. Оценка качества. Хранение. 44. Безалкогольные газированные напитки. Характеристика сырья. Виды. Оценка качества, хранение. 45. Безалкогольные негазированные напитки. Характеристика сырья. Виды. Экспертиза качества. Хранение. 46. Минеральные воды. Виды. Экспертиза минеральных вод. Упаковка, маркировка, хранение. 47. Пряности. Классификация и ассортимент. Экспертиза пряностей. Упаковка, маркировка, хранение. 48. Приправы. Поваренная соль. Виды. Требования к качеству. Хранение. 49. Глутамат натрия. Производство, использование, хранение. 50. Пищевые кислоты. Виды. Требования к качеству. Хранение. Использование. 51. Чай. Химический состав. Классификация и характеристика основных видов. Физиологическое значение. 52. Черный байховый чай. Производство. Требования к качеству. Хранение. Ассортимент. 53. Зеленый байховый чай. Производство. Требования к качеству. Хранение. Ассортимент. 54. Желтый и красный чай. Производство. Хранение. 55. Ароматизированный, гранулированный, прессованный, пакетированный чай. Производство. Экспертиза чая. Хранение. 56. Кофе. Производство и потребление кофе. Химический состав сырого кофе. Разновидности и сорта сырого кофе. 57. Жареный кофе. Производство. Виды. Ассортимент. Экспертиза. Хранение. 58. Растворимый кофе. Производство. Виды. Ассортимент. Экспертиза. Хранение. 59. Кофейные напитки. Виды. Производство. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение. 60. Табачные изделия. Сырьё. Виды. Требования к качеству. Хранение. 61. Общая характеристика вкусовых товаров. Классификация. Физиологическое действие на организм человека.
--

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Тестовые задания по теме: «Кондитерские и вкусовые товары» 1. Основным сырьем для производства шоколада являются: а. какао-порошок и какао-масло; б. какао-масло и какао-тертое; в. какао-порошок и какао-тертое; г. какао-масло и эквиваленты какао-масла. 2. Какой дефект шоколада возникает при резких колебаниях температуры? а. жировое поседение; б. сахарное поседение; в. изменение структуры; г. увлажнение. 3. С какой начинкой карамель имеет самый короткий срок хранения? а. фруктово-ягодной;
--

- б. помадной;
- в. медовой;
- г. марципановой (ореховой).

4. Какое печенье имеет на поверхности четкий рисунок?

- а. сахарное;
- б. затяжное;
- в. сдобное;
- г. крекер.

5. Какие пряники быстрее черствеют?

- а. сырцовые;
- б. заварные;
- в. сахарные;
- г. затяжные.

6. Органолептическая оценка качества вин проводится в России по:

- а. 5-и балльной системе;
- б. 10-балльной системе;
- в. 20-балльной системе;
- г. 100-балльной системе.

7. Какой из перечисленных показателей относят к физико-химическим показателям водок?

- а. щелочность;
- б. титруемая кислотность;
- в. летучая кислотность;
- г. плотность.

8. В основе классификации коньяков, изготовленных в России, лежит:

- а. сортовой состав виноматериалов, перегоняемых на коньячный спирт;
- б. технология дистилляции виноматериалов;
- в. средний возраст коньячных спиртов;
- г. возраст самого молодого коньячного спирта, входящего в ассамбляж.

9. Цвет пива зависит от:

- а. вида солода;
- б. содержания хмеля;
- в. содержания карамельного колера;
- г. степени сбраживания сусла.

10. Какой чай называют ферментированным?

- а. зеленый;
- б. желтый;
- в. красный;
- г. черный

Тематика рефератов

1. Шоколад и какао-продукты, классификация и ассортимент.
2. Фруктово-ягодные кондитерские изделия: варенье, джем, повидло, конфитюр, желе, цукаты: отличительные особенности сырья и производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
3. Мармелад, пастила: отличительные особенности сырья и производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
4. Фруктово-ягодные кондитерские изделия: правила приемки, контроль качества, фальсификация и идентификация, особенности экспертизы и сертификации.
5. Жиродержащие кондитерские изделия: общая характеристика, классификация, правила приемки, экспертиза качества и сертификация.
6. Сырье для производства шоколада: состав, свойства, сорта какао-бобов, первичная обработка и ее назначение. Сырье для производства шоколада: состав, свойства, сорта какао-бобов, первичная обработка и ее назначение
7. Какао-порошок, какао-напитки, искусственный шоколад: сырье, понятие о производстве, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
8. Ирис, драже: отличительные особенности, сырье, понятие о производстве, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
9. Пряники, вафли: отличительные особенности, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
10. Торты, пирожные, кексы, рулеты, ромовые бабы: пищевая ценность, отличительные особенности сырья и производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
11. Халва и восточные сладости: отличительные особенности сырья и рецептуры, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
12. Крахмал: химический состав, свойства, понятие о производстве, ассортимент, товарные сорта, оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
13. Крахмал и крахмалопродукты: правила приемки и отбора проб, контроль качества, фальсификация и

идентификация, экспертиза качества и сертификация.

14. Спирт этиловый: сырье, производство, ассортимент, назначение, условия хранения, требования к качеству, фальсификация и идентификация, особенности экспертизы и сертификации.

15. Коньяки и коньячные напитки: сырье, технология производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, розлив, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения, особенности экспертизы и сертификации.

16. Крепкие алкогольные напитки: бренди, ром, виски, кальвадос, джин, отличительные особенности сырья и производства, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение.

17. Ликеро-водочные изделия: отличительные особенности сырья и производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, розлив, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

18. Виноградные вина: классификация, ассортимент и его характеристика, требования к качеству, розлив, упаковка, маркировка, условия хранения.

19. Игристые и газированные вина: особенности сырья и производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, розлив, упаковка, маркировка, условия хранения.

20. Виноградные и плодово-ягодные вина: правила приемки, оценка качества, фальсификация и идентификация, особенности экспертизы и сертификации.

21. Минеральные воды: классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

22. Газированные безалкогольные напитки: понятие о производстве, классификация, ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

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	Галун Л.А.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары	Минск : Выш. шк., 2009. - 254 с	Эл рес
ЛП.2	Родькина Н.А	Товароведение продовольственных товаров	Изд-во НГТУ, 2015. - 123 с. -	Эл рес
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
ЛД.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
ЛД.2	Галун Л. А., Лисовская Д. Л., Рощина Е. В., Лазыко Л. Я., Тригубова Л. А.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары: учебное пособие	Минск: Высш.шк., 2009	Электронный ресурс
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
ЛЗ.1	Брилевский О. А.	Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие	Минск: БГЭУ, 2001	1
ЛЗ.2	Исупов В. П.	Пищевые добавки и пряности. История, состав, применение: научно-популярная литература	СПб.: ГИОРД, 2000	0
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				
Э1	Товароведение кондитерских и вкусовых товаров			
6.3.1 Перечень программного обеспечения				
6.3.1.1	ОС Windows XP			
6.3.1.2	Справочная правовая система КонсультантПлюс			
6.3.1.3	Электронный периодический справочник «Система Гарант»			
6.3.1.4	ОС Windows 10			
6.3.1.5	ОС Windows 7			
6.3.1.6	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 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/
6.3.2.5	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.6	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 X128N 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)

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 кондитерских и вкусовых товаров», 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 позволят 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 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.

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