

Технологический факультет
Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания

Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания



О.А. Османов

«22» июня 2026 г.

ДИСЦИПЛИНЫ

Направление подготовки

Направленность (профиль) подготовки

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения
заочная

Махачкала, 2026

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

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требованиями Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1041) и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан

Составитель: к.тех.н., доцент



Н.А.Мунгиева

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного «11» июня 2026 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой, д. с.-х.н., профессор



М.М.Салманов

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета «17» июня 2026 г., протокол № 10.

Председатель методической комиссии факультета



Г.А. Макуев

Содержание

1.	Цели и задачи дисциплины.....	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	8
4.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	8
5.	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	9
5.1.	Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	9
5.2.	Тематический план лекций	10
5.3.	Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий.....	11
5.4.	Содержание разделов дисциплины.....	12
6.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....	16
7.	Фонды оценочных средств.....	
8.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	19
9.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	21
10.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	22
11.	Информационные технологии и программное обеспечение.....	25
12.	Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	26
13.	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	26
	Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	28

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков в области классификации напитков, чтения этикеток, правил и техники проведения дегустации алкогольных напитков, чая и кофе, определения их качества на основе оценки органолептических показателей, выявления дефектов, определения сочетаемости с блюдами

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК-1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья

ИД-4ПК-1 - Организует защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные понятия термины и определения в области алкогольных напитков, классификацию напитков, ассортимент, технологические и потребительские свойства основных напитков и их брендов мирового рынка, России и Дагестана. Знать производства, факторы формирующие их качество, маркировку алкогольных напитков, нормативные документы, общие правила проведения дегустаций: типы и виды дегустаций.

уметь: читать и понимать этикетки спиртных напитков, вин, коньяков, пива; определять стиль и качество напитков по данным маркировки; различать типичные характеристики внешнего вида, вкуса и аромата, присущие качественным напиткам; выявлять недопустимые дефекты спиртных напитков, вин; давать описательную характеристику органолептическим показателям напитков, используя терминологический словарь дегустатора;

владеть: навыками подготовки и правильной подачи напитков для проведения дегустации; первичными навыками профессиональной оценки органолептических показателей в ходе проведения дегустации спиртных напитков, вин, коньяков, пива.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения

Компете	Содержание компетенции	Индикаторы	Раздел дисциплин	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего
---------	------------------------	------------	------------------	---

нии	(или ее части)	компетенций	ы, обеспечивающий этапы формирования компетенции	формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
ПК-1	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимым и для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья	ИД-4Организовывает защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	Раздел 1. Географическое распределение напитков. Раздел 2. Культурные особенности и производства и употребления напитков	Знать: культуру и традиции стран, этику сферы сервиса и услуг, этику партнерских отношений, эстетику обслуживания, профессиональную этику и этикет; особенности изготовления и употребления напитков разных стран; историю появления тех или иных напитков; многообразия	Уметь: использовать ключевую терминологию по дисциплине; применять правильную манеру подачи напитков соответственно традиции той или иной культуры; соблюдать требования этики и этикета во время подачи напитков; классифицировать напитки по месту происхождения.	Владеть: системами оценки качества напитков; методами этнокультурной диверсификации сервисной деятельности; основами обеспечения безопасности клиентов в в форс-мажорных обстоятельствах.

				ВИДОВ АЛКОГОЛЬН ЫХ И БЕЗАЛКОГО ЛЬНЫХ НАПИТКОВ.		
--	--	--	--	---	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина входит в блок дисциплин Б1.В.17.ДВ.02.02 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 час. Зз.е. Форма промежуточного контроля – зачет.

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
1	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)	+	+
2	Производственная практика (Преддипломная практика)	+	+
3	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		5 курс
Общая трудоемкость: часы	108	108
зачетные единицы	3	3
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	16	16
лекции	4	4

практические занятия (ПЗ)	12	12
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	92	92
подготовка к практическим занятиям		
самостоятельное изучение тем	92	92
подготовка к текущему контролю		
Промежуточная аттестация		зачет

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием отведенного на них количества академических часов
и видов учебных занятий

5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Всего	Аудиторные занятия (час)		СРС
			Лекции	ПЗ	
1	Раздел 1. Географическое распределение напитков.	58	2	10	46
2	Раздел 2. Культурные особенности производства и употребления напитков	50	2	2	46
	Промежуточная аттестация				зачет
	Всего по дисциплине	108	4	12	92

5.2. Тематический план лекций

Заочная форма обучения

№	Темы лекций	Кол-во часов
	Раздел 1. Географическое распределение напитков.	

1	Классификация напитков. Водки и ликероводочные изделия. Бренди, виски, ром, джин Коньяк. Виноградные вина.	2
Раздел 2. Культурные особенности производства и употребления напитков		
	Специфика изготовления и употребления алкогольных напитков в отдельно взятых этносах.	2
	Всего по дисциплине	4

5.3. Тематические планы практических занятий

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Кол-во часов
		ПЗ
Раздел 1.Географическое распределение напитков.		
1	Чтение этикеток крепкоалкогольных напитков. Идентификация крепкоалкогольных напитков по органолептическим показателям	2
2	Составление таблиц - сравнительных характеристик марка, граппы, бренди из плодов и ягод, ликеров	2
3	Изучение маркировки виноградных вин.	2
4	Национальные напитки.	2
Раздел 2.Культурные особенности производства и употребления напитков		
5	Составление таблиц «Сочетание вин и блюд».	2
6	Составление словаря терминов и определений	2
	Всего	12

5.4. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компетенции
1	Раздел 1. Географическое распределение напитков.	Классификация по различным признакам: по содержанию этилового спирта, по наличию и продолжительности выдержки. Пищевая ценность: энергетическая, биологическая, физиологическая ценность, усвояемость, безопасность. Воздействие алкоголя на организм человека. Ответственность и обязанности персонала,	ПК-1 ИД-4

		подающего алкогольные напитки.Высокоалкогольные напитки. Этиловый спирт: история получения, сырье, производство, разновидности, спирт-ректификат, степени очистки, оценка качества. Водка. История возникновения. Характеристика сырья. Технология производства. Факторы, влияющие на качество и химический состав. Водки обыкновенные и особые. Показатели безопасности. Маркировка, ассортимент водок на рынке России, Новосибирска. Способы отпуска в ресторанах, барах. Сочетание с другими напитками. Сочетание с блюдами. Полугар* Крепкоградусные настойки. Особенности технологии производства. Химический состав. Ассортимент отечественных настоек. Использование в барах и ресторанах. Настойки мирового рынка: аквавит, оуза, абсент, перно, рикар, пастис. Особенности сырья, химического состава, отпуска. Бальзамы. Особенности технологии производства, состава, использования. Ассортимент бальзамов. Джин. История возникновения. Основные типы. Голландский джин: сырье, особенности производства, химический состав, факторы, влияющие на качество, маркировка, наиболее известные брэнды, использование в ресторанах, барах. Лондонский сухой: особенности производства, химический состав, маркировка, разновидности, наиболее известные брэнды, использование в ресторанах, барах. Ароматизированные джины.	
--	--	--	--

		Бренди. Происхождение. Особенности сырья, общее в технологии производства. Химический состав. Классификация по видам сырья, по содержанию алкоголя. Виноградное бренди. Коньяк. История возникновения. Регион и субрегионы коньячного производства. Технологический процесс производства. Химический состав. Коньячные дома Франции. Ведущие брэнды. Классификация коньяков: коньяки с указанием срока выдержки, без указания сроков выдержки. Маркировка. Органолептические показатели коньяков. Показатели безопасности. Сервировка коньяков, сочетание с блюдами и напитками. Бренди СНГ. История производства в России. Регионы производства. Зависимость органолептических показателей от региона производства. Классификация по качеству и срокам выдержки. Химический состав, маркировка бренди СНГ. Сервировка. Арманьяк. Регионы производства. Особенности технологического процесса. Способы указания срока выдержки. Миллезимы. Ведущие брэнды. Сервировка арманьяка. Сравнительная характеристика марка и граппы: по сырью, технологии производства, выдержке, сервировке и использованию. Ассортимент на рынке России и Новосибирска. Лучшие виноградные бренди Испании, Италии, Греции, Болгарии, Югославии, Чили, Перу (Писко)*. Бренди из плодов и ягод. Бренди из яблок. Кольвадос: сырье, регион производства, особенности технологии, факторы, формирующие качество. Маркировка по срокам выдержки. Ведущие брэнды.	
--	--	---	--

		Сервировка, использование. Сравнительная характеристика бренди из груш, слив, персиков, абрикосов, малины, клубники, ежевики: производитель, наименование, химический состав, особенности сервировки и использования. Текила. История происхождения и популярности на мировом рынке*. Сырье, особенности производства, химический состав, типы текилы, маркировка, ведущие брэнды. Способы сервировки, использования. Особенности мексиканского национального напитка мескаль*. Виски. История происхождения. Типы виски. Общее в технологии производства. Шотландское виски (скотч). Виды шотландского виски: солодовое, зерновое, смешанное. Сравнительная характеристика шотландского виски разных типов: сырье, особенности производства, факторы, влияющие на качество, способы указания сроков выдержки, особенности сервировки, подбор блюд, наиболее популярные брэнды на рынке. Ирландское виски (айриш). Сравнительная характеристика ирландского виски разных типов (солодового, зернового, potstill, смешанного): сырье, особенности производства, факторы, влияющие на качество, сервировка и использование. Наиболее известные брэнды. Американское виски. Сравнительная характеристика наиболее популярных типов (бурбон, теннесси, рай): сырье, особенности производства, факторы, влияющие на качество, сервировка и использование. Наиболее известные брэнды. Канадское виски. Сырье, особенности производства. Факторы, влияющие на	
--	--	--	--

		качество, сервировка и использование. Наиболее известные брэнды. Японское виски. Ром. История происхождения. Сырье. Классификация по способу производства (промышленный, сельскохозяйственный), по органолептическим показателям (легкий, средний, тяжелый). Сравнительная характеристика промышленных ромов. Наиболее известные брэнды. Сравнительная характеристика сельскохозяйственных ромов. Наиболее известные брэнды. Сравнительная характеристика легких, средних, тяжелых ромов. Сервировка и использование рома. Кашаса* (Бразилия). Ликеры. Происхождение. Сырье. Способы производства: дистилляция, мацерация, перколяция. Классификация в соответствии с межгосударственным стандартом СНГ: ликеры крепкие, десертные, ликеры-кремы, эмульсионные. Сравнительная характеристика наиболее популярных ликеров мирового рынка: наименование, производители, ведущий вкус, цвет, химический состав. Сервировка, использование в ресторане и баре.	
2	Раздел 2. Культурные особенности производства и употребления напитков	Характеристика и классификация виноградных вин История возникновения. Классификация вин по различным признакам. Классификация вин по составу сырья: сортовые, купажные вина. Основные мировые винные сорта винограда. Классификация вин по цвету: белое, розовое, красное. Отличия в технологии производства, органолептических характеристиках, популярности. Классификация вин по срокам выдержки: молодые, невыдержанные, выдержанные, марочные, коллекционные. Созревание в дубовых бочках, старение в бутылках. Изменения органолептических	ПК-1 ИД-4

		характеристик вин в процессе созревания и старения. Классификация вин по технологическому процессу производства: натуральные (в т. ч. ароматизированные), специальные (в т. ч. ароматизированные), игристые, шипучие. Понятие о винах контролируемого наименования по происхождению. Показатели безопасности. Товароведная характеристика, оценка качества, сервировка и подбор натуральных виноградных вин Натуральные вина. Особенности технологического процесса производства натуральных вин. Классификация натуральных вин по содержанию сахара: сухие, сухие особые, полусухие, полусладкие. Особенности производства полусухих и полусладких вин. Особые приемы в производстве виноградных вин Сотерна (Франция), Германи, Венгрии, Юры (Франция). Традиции использования вин в процессе трапезы. Сервировка натуральных виноградных вин: подбор столового белья, бокалы для вина, температура подачи в зависимости от органолептических характеристик. Особенности сервировки коллекционных вин, в т.ч. вин Бургундии. Техника декантации. Возможные приемы сервировки молодых вин. Сочетание вин и блюд: традиции, учет региональных особенностей, современные тенденции. Характеристика натуральных виноградных вин отдельных регионов мира. Вина Франции. Классификация: столовые вина, вина земель, вина установленного высшего качества, вина контролируемого наименования по происхождению. Новая классификация ЕС. Характеристика вин Бордо: ведущие сорта	
--	--	---	--

		винограда, понятия «миллезим», «крю», «шато», субрегионы Бордо. Влияние региональных особенностей на органолептические характеристики, великие вина Бордо. Система наименований вин Бордо: региональные, субрегиональные, коммунальные. Рекомендации по использованию. Вина Бургундии: ведущие сорта винограда, понятие «кло», субрегионы. Влияние региональных особенностей на органолептические характеристики, великие вина Бургундии. Система наименований вин Бургундии: региональные, субрегиональные, коммунальные, Премьер крю, Гран крю. Рекомендации по использованию. Характеристика вин Эльзаса, Луары, Юры. Этикетка французских вин: обязательные и факультативные надписи. Характеристика вин Италии, Испании, Германии, Грузии. Ассортимент на рынке России*. Вина Нового Света (Чили, Аргентины, США, Австралии, Южной Африки)*.	
--	--	--	--

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает следующие виды:

- конспектирование первоисточников и другой учебной литературы;
- проработку учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);
- изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку;
- подготовку к зачету.

Тематический план самостоятельной работы

Заочная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основн ая (из п.8 РПД)	дополни тельная (из п.8 РПД)	(интернет -ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Алкоголь и здоровье. Действие алкоголя на организм человека.	11	1-4	5-9	1-9
2	Водки стран мира.	11	1-4	5-9	1-9
3	Кальвадос.	10	1-4	5-9	1-9
4	Коньячная продукция, выпускаемая в Дагестане.	12	1-4	5-9	1-9
5	Виноград, как сырье для виноделия. Основные технические сорта винограда.	12	1-4	5-9	1-9
6	Основные винодельческие районы России. Мировые винодельческие районы и производимые ими вина.	12	1-4	5-9	1-9
7	Классификация виноградных вин.	12	1-4	5-9	1-9
8	Технология пива	12	1-4	5-9	1-9
	Самостоятельное изучение тем		1-4	5-9	1-9
	Всего:	92			

а) Основная литература:

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / учебник для бакалавров. Рек. УМО по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров по направлениям "Товароведение", "Торговое дело" / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 930с.
2. Елисеев, М. Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для вузов, допущ. УМО по обл. товароведения и экспертизы товаров. - Москва : Издат. центр "Академия", 2006. - 304с.
3. Алкогольные напитки. Стандарт отрасли ОСТ 10 298 - 2002: методы идентификации и определения содержания синтетических красителей. - изд. официальное. - Москва: МСХ России, 2002. - 27с.

4. Экспертиза напитков / В. М. Позняковский, В. А. Помозова, Т. Ф. Киселева, Л. В. Пермякова. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сиб.унив. изд-во.; Изд-во Новосибирского ун-та, 2002. - 384с.
5. Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков: учеб. пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 352 с. <https://e.lanbook.com/book/91288>

б) Дополнительная литература:

6. Экспертиза напитков / В. М. Позняковский, В. А. Помозова, Т. Ф. Киселева, Л. В. Пермякова. - 4-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сиб.унив. изд-во.; Изд-во Новосибирского ун-та, 2001. - 384с.
7. Товароведение и экспертиза вино-водочных товаров: учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям для студ. 4 курса факультета "Агротехнологии и землеустройства" / Сост. Н. А. Мунгиева. - Махачкала: ФГБОУ ВПО ДаГГАУ, 2015. - 90с.
8. Чепурной, И. П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для студ. высш. учеб. заведений, реком. Мин. образ. РФ. - 2-е изд. - Москва: Издат.- торгов. корпор. "Дашков и К", 2005. - 404с.
9. Герасимова, В. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник, реком. УМО в обл. товароведения и экспертизы товаров. - СПб: ПИТЕР, 2005. - 416с.
10. Вытовтов, А. А. Физико-химические свойства и методы контроля качества товаров: учебное пособие, реком. УМО в обл. товароведения и экспертизы товаров. - СПб.: ГИОРД, 2007. - 176с.
11. Хозиев, О.А. Технология пивоварения: учеб. пособие / О.А. Хозиев, А.М. Хозиев, В.Б. Цугкиева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 560 с. <https://e.lanbook.com/book/4127>
12. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учеб. пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 288 с. <https://e.lanbook.com/book/91294>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)

7. <https://e.lanbook.com/book/50686> Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных: учеб. пособие / Г.Н. Ким [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 512 с.
8. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС»
9. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
10. [www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/](http://www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf) Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.
11. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
12. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань «ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО)» ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г. с 15.04.2026г. по 14.04.2027г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27..01.2026 с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г.

	«Издательство Лань» (Журналы)			без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2 ДарГАУ 11000000	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. –ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента на экзамене. При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты, гербарий - на кафедре)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно

быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манеры прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.
- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.
- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7. Фонд оценочных средств в Приложении 1

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Основная литература:

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / учебник для бакалавров. Рек. УМО по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров по направлениям "Товароведение", "Торговое дело" / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 930с.
2. Елисеев, М. Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для вузов, допущ. УМО по обл. товароведения и экспертизы товаров. - Москва : Издат. центр "Академия", 2006. - 304с.
3. Алкогольные напитки. Стандарт отрасли ОСТ 10 298 - 2002: методы идентификации и определения содержания синтетических красителей. - изд. официальное. - Москва: МСХ России, 2002. - 27с.
4. Экспертиза напитков / В. М. Позняковский, В. А. Помозова, Т. Ф. Киселева, Л. В. Пермякова. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сиб.унив. изд-во.; Изд-во Новосибирского ун-та, 2002. - 384с.
5. Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков: учеб. пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 352 с. <https://e.lanbook.com/book/91288>

б) Дополнительная литература:

7. Экспертиза напитков / В. М. Позняковский, В. А. Помозова, Т. Ф. Киселева, Л. В. Пермякова. - 4-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сиб.унив. изд-во.; Изд-во Новосибирского ун-та, 2001. - 384с.
8. Товароведение и экспертиза вино-водочных товаров: учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям для студ. 4 курса факультета "Агротехнологии и землеустройства" / Сост. Н. А. Мунгиева. - Махачкала: ФГБОУ ВПО ДагГАУ, 2015. - 90с.
9. Чепурной, И. П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для студ. высш. учеб. заведений, реком. Мин. образ. РФ. - 2-е изд. - Москва: Издат.- торгов. корпор. "Дашков и К", 2005. - 404с.
10. Герасимова, В. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник, реком. УМО в обл. товароведения и экспертизы товаров. - СПб: ПИТЕР, 2005. - 416с.
11. Вытовтов, А. А. Физико-химические свойства и методы контроля качества товаров: учебное пособие, реком. УМО в обл. товароведения и экспертизы товаров. - СПб.: ГИОРД, 2007. - 176с.
12. Хозиев, О.А. Технология пивоварения: учеб. пособие / О.А. Хозиев, А.М. Хозиев, В.Б. Цугкиева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 560 с. <https://e.lanbook.com/book/4127>
13. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учеб. пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 288 с. <https://e.lanbook.com/book/91294>

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)
7. <https://e.lanbook.com/book/50686> Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных: учеб. пособие / Г.Н. Ким [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 512 с.
8. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС»
9. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
10. www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/ Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.
11. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
12. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань «ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г. с 15.04.2026г. по 14.04.2027г.

	знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО) ЭБС ЛАНЬ			
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27.01.2026 с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2 ДарГАУ 11000000	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. –ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Товароведение и экспертиза алкогольной продукции» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).

Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества

пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . . , или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Рекомендации по подготовке к лабораторным занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и

учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и

форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

**Программное обеспечение
(лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном
процессе**

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite	Образовательная лицензия (Сеть) на EducationMasterSuite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

**12. Описание материально-технической базы необходимой для
осуществления образовательного процесса**

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения практических занятий. Плакаты и стенды.

**13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с
ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на /экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- экзамен проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

- по желанию студента экзамен проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

Утверждаю
Первый проректор
_____ «__» _____ 20__ г.

В программу дисциплины **«Культура потребления алкогольных напитков»** по направлению подготовки 19.03.04 «Технология и организация ресторанного дела» вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой
Салманов М.М. / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А. / доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г.

Лист регистрации изменений в РПД

[illegible]