

М.М. Джамбулатова»

Технологический факультет

Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания



«Утверждаю»

Врио проректора

по учебной работе и ДО

О.А. Османов

«22» июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Вкусовые товары»

Направление подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) подготовки

«Технология и организация ресторанного дела»

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

Махачкала, 2026

1

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

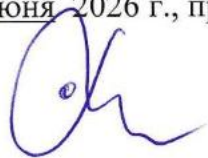
Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Лействителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требованиями Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1047) и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: д.с.-х.н, профессор  Т.А. Исригова

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.....	9
5.	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	10
5.1.	Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	10
5.2.	Тематический план лекций	11
5.3.	Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий.....	12
5.4.	Содержание разделов дисциплины.....	13
6.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....	15
7.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	19
8.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	21
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	23
10.	Информационные технологии и программное обеспечение.....	26
11.	Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	27
12.	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	28
	Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	28

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Вкусовые товары» является формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы вкусовых товаров, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.

В задачи дисциплины входит:

- изучение потребительских свойств вкусовых товаров и факторов, влияющих на ее товарные характеристики;
- изучение особенностей производства вкусовых товаров
- изучение процессов, происходящих во вкусовых товаров при производстве и хранении;
- ознакомление с принципами классификации ассортимента вкусовых изделий;
- изучение требований, предъявляемых к качеству отдельных видов вкусовых изделий;
- хранение и транспортирование вкусовых товаров.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине «Вкусовые товары».

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Идентификатор компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть

ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции и питания	ИД-1ОПК-4 - Знает и владеет практическими навыками технологии и производства продукции и оказания услуг общественного питания	Раздел 1. Напитки Раздел 2- чай, кофе, приправы , табачные изделия	основные процессы самоорганизации и самообразования	организовывать себя, работать самостоятельно, самообразовываться	навыками самоорганизации и самообразования
		ИД-2ОПК-4 - Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и	Раздел 1. Напитки Раздел 2- чай, кофе, приправы , табачные изделия	технику и правила безопасности, производственной санитарии.	обеспечить оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации продукции.	методами определения свойств и факторов вкусовых товаров, формирующих и сохраняющих их качество.

		прочую нормативную документацию общественного питания				
		ИД-ЗОПК-4 - Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	Раздел 1. Напитки Раздел 2- чай, кофе, приправы , табачные изделия	ассортимент и свойства вкусовых товаров; факторы вкусовых товаров.	обеспечить оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации продукции.	методами определения свойств и факторов вкусовых товаров, формирующих и сохраняющих их качество.
		ИД-4ОПК-4 - Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен	Раздел 1. Напитки Раздел 2- чай, кофе, приправы , табачные изделия	требования, предъявляемые к товарной информации.	осуществить процедуру идентификации вкусовых товаров	методами оценки качества потребительских товаров по требованиям нормативной документации.

		оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологиче- ского процесса и находить оптималь- ные решения технологиче- ских задач				
--	--	--	--	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина входит в перечень обязательных дисциплин вариативной части согласно ФГОС ВО в блок дисциплин Б1.О.18 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 180 час (5 з.е.).

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения (последующих) обеспечиваемых дисциплин	
		1	2
1	Вкусовые товары	+	+
2	Пищевая биотехнология	+	+
3	Технология продуктов общественного питания	+	+
4	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	+	+
5	Метрология, стандартизация и сертификация	+	+
6	Пищевые и биологически активные добавки	+	+
7	Учебная практика (Ознакомительная практика)	+	+
8	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

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		3
Общая трудоемкость: часы зачетные единицы	180 5	180 5
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	84(14)*	84(14)*
лекции	28(6)*	28(6)*
практические занятия (ПЗ)	56(8)*	56(8)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	96	96
Промежуточная аттестация (экз./зачет с оценк./зачет)	зачет	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

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самосто ятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1	Напитки	90	14(4)*	28(4)*	48
2	Чай, кофе, приправы, табачные изделия	90	14(2)*	28(4)*	48
Всего:		180	28(6)*	56(8)*	96

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. Напитки		
1	Введение. Цели и задачи дисциплины	2
2	Алкобольные напитки. Идентификация, экспертиза, фальсификация	4(2)*
3	Слабоалкогольные напитки. Пиво. Идентификация, экспертиза и фальсификация	4(2)*
4	Безалкогольные напитки. Классификация. Идентификация и экспертиза	4
Раздел 2. Чай, кофе, приправы, табачные изделия		
5	Табачные изделия. Классификация. Экспертиза	2
6	Кофе как объект экспертизы	4
7	Чай как объект экспертизы	4(2)*
8	Приправы как объект экспертизы	4
Всего:		28(6)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5.3

Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Темы практических занятий	Количество часов
	Напитки	
1	Слабоалкогольные напитки. Пиво.	14(2) [*]
5	Исследование безалкогольных напитков и сиропов.	14(2) [*]
	Чай, кофе, приправы, табачные изделия	
6	Экспертиза байхового чая	8
4	Экспертиза кофе	8(2) [*]
5	Пряности и приправы	12(2) [*]
Всего:		56(8)[*]

(^{*}) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5.4 Содержание разделов дисциплины

№ п/п раз дел а	Наименовани е темы дисциплины	Содержание раздела	Компет енции
1.	Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины.	Основные понятия и определения. Основные этапы развития товароведения вкусовых товаров. Источники насыщения рынка вкусовыми товарами. Законодательная и нормативная база обеспечения рынка вкусовыми товарами. Классификация вкусовых товаров по способу воздействия на организм человека.	ИД- 1ОПК-4 ИД- 2ОПК-4 ИД- 3ОПК-4 ИД- 4ОПК-4
	Алкогольные напитки. Идентификация, экспертиза и фальсификация.	Основные термины и определения. Классификация. Технология производства. Правила приемки, отбора проб и испытание продукции. Органолептическая оценка. Физико-химические показатели качества. Упаковка и маркировка. Транспортирование и хранение.	ИД- 1ОПК-4 ИД- 2ОПК-4 ИД- 3ОПК-4 ИД- 4ОПК-4
	Слабоалкогольные напитки. Пиво. Идентификация, экспертиза и фальсификация.	Основные термины и определения. Классификация. Пищевая ценность. Микробиологические показатели и другие критерии безопасности. Правила приемки и методы отбора проб. Органолептический и физико-химический анализ. Дефекты пива. Упаковка и маркировка. Транспортирование и хранение. Фальсификация пива. Пиво России и стран СНГ. Зарубежные марки и сорта пива.	ИД- 1ОПК-4 ИД- 2ОПК-4 ИД- 3ОПК-4 ИД- 4ОПК-4
	Безалкогольные напитки. Классификация. Идентификация и экспертиза.	Термины и определения. Классификация. Пищевая ценность. Правила приемки и отбор проб и испытание продукции. Органолептическая оценка. Микробиологические показатели. Розлив, упаковка и маркировка. Транспортирование и хранение.	ИД- 1ОПК-4 ИД- 2ОПК-4 ИД- 3ОПК-4 ИД- 4ОПК-4
2.	Табачные изделия. Классификация. Экспертиза.	Характеристика табачного растения. Классификация табака. Технология производства. Зависимость качества табака от режима Наименование. Происхождение. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение. Влияние величины показателя сферментированности на качество табачного сырья. Требования к качеству табака. Сортировка табака. Упаковка и маркировка	ИД- 1ОПК-4 ИД- 2ОПК-4 ИД- 3ОПК-4 ИД- 4ОПК-4

		табака. Хранение и транспортирование.	
	Кофе как объект экспертизы.	Система сертификации кофе натурального жаренного и растворимого. Показатели качества кофе натурального. Пищевая и биологическая ценность кофе. Нормы безопасности кофе. Методы испытаний. Органолептический анализ. Физико-химические показатели. Дефекты жареного кофе. Хранение кофе натурального жаренного. Фальсификация кофе.	ИД-1ОПК-4 ИД-2ОПК-4 ИД-3ОПК-4 ИД-4ОПК-4
	Чай как объект экспертизы.	Пищевая и биологическая ценность чая. Система сертификации чая байхового. Показатели качества чая байхового (органолептические, физико-химические, безопасности). Методы испытаний. Технология изготовления чая. Типы и сорта чая. Упаковка, маркировка и хранение чая.	ИД-1ОПК-4 ИД-2ОПК-4 ИД-3ОПК-4 ИД-4ОПК-4
	Приправы как объект экспертизы.	Определение. Происхождение. Классификация. Требования к качеству.	ИД-1ОПК-4 ИД-2ОПК-4 ИД-3ОПК-4 ИД-4ОПК-4

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 экзамену.

Тематический план самостоятельной работы

Очная 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	Идентификация и фальсификация безалкогольных напитков	12	1-3	4-5	1-11
2	Минеральные воды	12	1-3	4-5	1-11
3	Пиво	12	1-3	4-5	1-11
4	Зарубежные марки и сорта пива	12	1-3	4-5	1-11
5	Водки	12	1-3	4-5	1-11
6	Водки других стран мира	12	1-3	4-5	1-11
7	Коньяки	12	1-3	4-5	1-11
8	Изучение требований предъявляемых к качеству и безопасности алкогольных и слабоалкогольных товаров	12	1-3	4-5	1-11
Всего:		96			

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

а) Основная литература:

- 1. Елисеева, Л. Г. Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К, 2024. — 886 с. — ISBN 978-5-394-05428-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/392435>**
- 2. Страхова, С. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Тесты : учебное пособие / С. А. Страхова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2021. — 164 с. — ISBN 978-5-394-04269-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/229820>**
- 3. Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения (группа вкусовых товаров) : учебное пособие / составители А. В. Клопова [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 229 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148802>**
- 4. Елисеев, М. Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : учебник для вузов, допущ. УМО по обл. товароведения и экспертизы товаров . - Москва : Издат. центр "Академия", 2006. - 304с. - (Высшее профессиональное образование).**
- 5. Чепурной, И. П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : учебник для студ. высш. учеб. заведений, реком. Мин. образ. РФ. - 2-е изд. - Москва : Издат.- торгов. корпор. "Дашков и К", 2005. - 404с.**
- 6. Герасимова, В. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : учебник, реком. УМО в обл. товароведения и экспертизы товаров. - СПб : ПИТЕР, 2005. - 416с. : ил. - (Учебник для вузов).**

б) Дополнительная литература:

- 7. Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-394-03581-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277547>**
- 8. Криштафович, Д. В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле вкусовых товаров : учебное пособие / Д. В. Криштафович, В. И. Криштафович. — Москва**

: РТА, 2020. — 154 с. — ISBN 978-5-9590-1143-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/242810>

9. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие Допущено Минобрнауки РФ. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2011. - 416 с. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-108-0.

10. Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум)[Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская.

— Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/52616>

8. 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. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» www.spros.ru/.
8. Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» www.ozppou.ru.
9. Центр независимой потребительской экспертизы www.cnpe.spb.ru.
10. Международная конфедерация обществ потребителей www.konfop.ru.
11. <http://www.znaytovar.ru/>. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации 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 «Издательство Лань»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени

	(Журналы)			
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 «Вкусовые товары» 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.

Методические рекомендации по подготовке к зачету. Изучение дисциплины завершается сдачей обучающимися зачета. На зачете определяется качество и объем усвоенных студентами знаний. Подготовка к зачету процесс индивидуальный, тем не менее, существуют некоторые правила, знания которых могут быть полезны для всех.

В ходе подготовки к зачету обучающимся доводятся заранее подготовленные вопросы по дисциплине. Перечень вопросов для зачета содержится в данной рабочей программе.

В преддверии зачета преподаватель заблаговременно проводит групповую консультацию и, в случае необходимости, индивидуальные консультации с обучающимися. При проведении консультации обобщается пройденный материал, раскрывается логика его изучения, привлекается внимание к вопросам, представляющим наибольшие трудности для всех или большинства обучающихся, рекомендуется литература, необходимая для подготовки к зачету.

При подготовке к зачету обучающиеся внимательно изучают конспект, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому вопросу. Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на зачете. Залогом успешной сдачи зачета является систематическая работа над учебной дисциплиной в течение года. Накануне и в период экзаменационной сессии необходима и целенаправленная подготовка. Начинать повторение рекомендуется за месяц-полтора до начала сессии. Подготовка к зачету желательно вести, исходя из требований программы учебной дисциплины. Этим документом разрешено пользоваться на экзамене.

Готовясь к зачету, лучше всего сочетать повторение по примерным контрольным вопросам с параллельным повторением по программе учебной дисциплины.

Если в распоряжении студента есть несколько дней на подготовку, то целесообразно определить график прохождения вопросов из расчета, чтобы осталось время на повторение наиболее трудных.

Обучающиеся, имеющие задолженность или неисправленные неудовлетворительные оценки по семинарским занятиям, к зачету не допускаются.

В ходе сдачи зачета учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета закрывается и сдается в учебную часть факультета.

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
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 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/>

- **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 лабораторно-практических занятий. Плакаты и стенды.

- **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 зачете 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 зачета 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 зачете 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);
- зачет 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 зачет проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__учебный год

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР и ДПО

_____*О.А. Османов*

«____» _____ 20__ г.

**В программу дисциплины
«ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ»**

по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания» профиль подготовки - «Технология и организация
ресторанного дела»

вносятся следующие изменения:

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

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол №____ от «____» _____ 202__ 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

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					