

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джембулатова»**

Технологический факультет
Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания



Утверждаю:

Первый проректор



М.Д. Мукайлов

«26» 03 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Культура потребления алкогольных напитков»

Направление подготовки

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

Направленность (профиль) подготовки

«Технология и организация ресторанного дела»

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная, заочная

Махачкала, 2024

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований 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: Мунгиева Н.А., к.т.н., доцент



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания «12» марта 2024 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой Салманов М.М. , доктор с-х наук, профессор



Рабочая программа одобрена методической комиссией Технологического факультета «13» марта 2024 г., протокол № 7

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.....	19
7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	19
7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций...	21
7.3. Типовые контрольные задания... ..	27
7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков	36
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	36
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	37
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	39
11. Информационные технологии и программное обеспечение.....	41
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	42
13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	42
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	44

1. Цели и задачи дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

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 – 6 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции

ИД-1ПК – 6 - Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

ИД-2ПК – 6 - Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов

ИД-3ПК – 6 - Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: общие правила проведения дегустаций: типы и виды дегустаций; факторы, влияющие на профессионализм дегустаторов; требования к помещению и времени проведения дегустации; виды дегустационной посуды; методы оценки сенсорных способностей; терминологический словарь дегустатора напитков; теоретические основы дегустации спиртных напитков: виды национальных спиртных напитков и особенности их производства, обуславливающие типичные органолептические свойства; правила подготовки спиртных напитков к дегустации, особенности дегустационной посуды, температуру подачи, последовательность и правила оценки органолептических показателей, основные дескрипторы вкуса и аромата, типичные дефекты, присущие некачественной продукции; теоретические основы дегустации винодельческой продукции: классификацию вин и коньяков; правила оформления этикеток; правила подготовки вин к дегустации; роль укупорочных средств в обеспечении качества вин; требования к дегустационной посуде; последовательность подачи образцов при проведении дегустации; правила оценки внешнего вида, вкуса, аромата и букета; балльные шкалы, используемые в международной практике оценки вин; характеристику типичных дефектов и причины их возникновения; классические сочетания вин с блюдами; винные аксессуары; теоретические основы дегустации пива: типы и сорта пива, особенности сырья и технологии, влияющие на формирование органолептических

показателей; правила проведения органолептического анализа отдельных показателей пива и их взаимосвязь с качеством напитка;

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

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
ПК-6	Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для	ИД-1 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом	Раздел 1. Географическое распределение напитков. Раздел 2. Культурные особенности производства и употребления	Знать: культуру и традиции стран, этику сферы сервиса и услуг, этику партнерских отношений, эстетику обслуживания,	Уметь: использовать ключевую терминологию по дисциплине; применять правильную манеру подачи напитков	Владеть: системами оценки качества напитков; методами и этнокультурной диверсификации сервисной

	повышения эффективности и технологических процессов производства продукции	фундаментальных знаний техники и технологий	напитков	профессиональную этику и этикет; особенности и изготовления и употребления напитков разных стран; историю появления тех или иных напитков; многообразие видов алкогольных и безалкогольных напитков.	соответственно традициям той или иной культуры; соблюдать требования этики и этикета во время подачи напитков; классифицировать напитки по месту происхождения.	деятельности; основам и обеспечения безопасности клиентов в в форс-мажорных обстоятельствах.
ПК-6		ИД-2 Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов	Раздел 1. Географическое распределение напитков. Раздел 2. Культурные особенности производства и употребления напитков	общие правила проведения дегустаций : типы и виды дегустаций ; факторы, влияющие на профессионализм дегустаторов; требования к помещению и времени проведения дегустации ; виды дегустационной посуды; методы оценки	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	навыкам и подготовки и правильной подачи напитков для проведения дегустации; первичными навыкам и профессиональной оценки органолептических показателей в ходе

				сенсорных способностей; терминологический словарь дегустатора напитков; теоретические основы дегустации спиртных напитков: виды национальных спиртных напитков и особенности их производства,	напиткам;	проведения дегустации спиртных напитков, вин, коньяков, пива.
ПК-6		ИД-3 Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания	Раздел 1. Географическое распределение напитков. Раздел 2. Культурные особенности производства и употребления напитков	теоретические основы дегустации винодельческой продукции: классификацию вин и коньяков; правила оформления этикеток; правила подготовки вин к дегустации; роль укупорочных средств в обеспечении качества вин; требования к дегустационной посуде; последовательность	выявлять недопустимые дефекты спиртных напитков, вин; давать описательную характеристику органолептическим показателям напитков, используя терминологический словарь дегустатора;	навыкам и подготовки и правильной подачи напитков для проведения дегустации; первичными навыкам и профессиональной оценки органолептических показателей в ходе проведения дегустации

				подачи образцов при проведении и дегустации ; правила оценки внешнего вида, вкуса, аромата и букета; балльные шкалы, используемые в международной практике оценки вин; характеристику типичных дефектов и причины их возникновения;		ии спиртных напитков, вин, коньяков, пива.
--	--	--	--	---	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина входит в блок дисциплин **Б1.В.20.ДВ.02.02** учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 час. 3 з.е. Форма промежуточного контроля – зачет.

Параллельно изучаются следующие дисциплины: «Проектирование предприятий общественного питания», «Лечебное питание».

Дисциплина «Культура потребления алкогольных напитков» не имеет последующих учебных дисциплин, знания, и умения по дисциплине будут востребованы при прохождении производственной (преддипломной) практики, при подготовке к государственному экзамену и при защите ВКР.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять эффективную профессиональную деятельность.

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	Семестры
		6
Общая трудоемкость: часы	108	180
зачетные единицы	3	5
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	50	50
лекции	16	16
практические занятия (ПЗ)	34	34
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	58	58
подготовка к практическим занятиям		
самостоятельное изучение тем	58	58
подготовка к текущему контролю		
Промежуточная аттестация		зачет

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		4 курс
Общая трудоемкость: часы	108	108
зачетные единицы	3	3
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	12	12
лекции	4	4
практические занятия (ПЗ)	8	8
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	96	96
подготовка к практическим занятиям		
самостоятельное изучение тем	96	96
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

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Всего	Аудиторные занятия (час)		СРС
			Лекции	ПЗ	
1	Раздел 1. Географическое распределение напитков.	70	12	28	30
2	Раздел 2. Культурные особенности производства и употребления напитков	38	4	6	28
	Промежуточная аттестация зачет				
	Всего по дисциплине	108	16	34	58

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Всего	Аудиторные занятия (час)		СРС
			Лекции	ПЗ	
1	Раздел 1. Географическое распределение напитков.	56	2	6	48
2	Раздел 2. Культурные особенности производства и употребления напитков	52	2	2	48
	Промежуточная аттестация зачет				
	Всего по дисциплине	108	4	8	96

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

№	Темы лекций	Кол-во часов
Раздел 1. Географическое распределение напитков.		
1	История создания напитков мира. Влияние этилового спирта на организм человека	2
2	Классификация напитков. Алкоголе содержащие напитки. Безалкогольные напитки.	2
3	Напитки в странах Европы.	2
3	Напитки в Азии.	2

4	Напитки Африканского континента.	2
5	Напитки Америки.	2
6	Исторический аспект производства напитков в России.	2
Раздел 2. Культурные особенности производства и употребления напитков		
8	Специфика изготовления и употребления алкогольных напитков в отдельно взятых этносах.	2
9	Специфика изготовления и употребления безалкогольных напитков в отдельно взятых этносах	2
	Всего по дисциплине	18

Заочная форма обучения

№	Темы лекций	Кол-во часов
Раздел 1. Географическое распределение напитков.		
1	История создания напитков мира. Влияние этилового спирта на организм человека. Классификация напитков.	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

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Кол-во часов
		ПЗ
Раздел 1. Географическое распределение напитков.		
1	Изучение ассортимента напитков. Классификация напитков по их крепости	4
2	Национальные напитки.	4
3	Крепкие напитки разных стран	4
4	Виски. Особенности производства и потребления	
5	Коньяк. Чтение этикеток	4
6	Французские вина. Итальянские вина.	4
7	Испанские вина. Вина Португалии. Вина Германии.	4
Раздел 2. Культурные особенности производства и употребления напитков		
8	Игристые и шампанские вина	2
9	Чтение винных этикеток	2

10	Виды и классификация пива.	2
	Всего	34

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Кол-во часов
		ПЗ
Раздел 1. Географическое распределение напитков.		
1	Изучение ассортимента напитков. Классификация напитков по их крепости	2
2	Национальные напитки.	4
Раздел 2. Культурные особенности производства и употребления напитков		
3	Виды и классификация пива.	2
	Всего	8

5.4. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компетенции
1	Раздел 1. Географическое распределение напитков.	<p>История создания напитков мира. Влияние этилового спирта на организм человека. Новейшие исследования показали, что этанол содержится в тканевых жидкостях (30-60 мг/л) и крови человека независимо от его поступления извне, то есть он имеет эндогенное происхождение.</p> <p>Источником образования этанола в организме служат углеводы, появляющиеся в результате обмена веществ и под давлением кишечной микрофлоры. Содержание спирта в крови обуславливает так называемую естественную алкоголемию. Еще в 1858 г. Гутсон Форд утверждал, что свежая кровь и свежие ткани животных (легкие, печень) постоянно содержат небольшое количество спирта, не внесенного извне.</p> <p>Классификация напитков. Алкоголе содержащие напитки. Безалкогольные напитки. Напитки традиционно делятся на алкогольные и безалкогольные, которые в свою очередь подразделяются на группы,</p>	ПК – 6 ИД-1 ИД-2 ИД-3

		<p>подгруппы, виды, разновидности и отдельные наименования. К алкогольным напиткам относят продукцию, содержащую не менее 1,5 % (по европейским критериям) этилового спирта из пищевого углеродосодержащего сырья. По содержанию алкоголя алкогольные напитки делятся на крепкие (спирт питьевой, водка, виски, джин), средней крепости (вина, винные напитки) и слабоалкогольные (пиво, слабоалкогольные вина).</p> <p>Напитки в странах Европы. Франция лидирует на мировом рынке по объёму продаж вина (экспортируется около 400 миллионов бутылок в год). Большая часть экспорта – это лучшие вина Франции. Очень широко реализуются французские вина в России. Французские вина занимают почётное место в винных картах ресторанов и баров. Поэтому на них мы остановимся подробнее. Франция имеет самую старую и изощрённую систему законов о вине.</p> <p>Италия – страна классического виноделия, где выращиванием винограда занимаются с доисторических времен. От римлян виноделию обучились галлы, германцы и другие народы Европы. Сегодня Италия занимает второе место в мире по производству вина. Основными винодельческими районами Италии являются: Пьемонт, Апулия, Ламбардия,</p> <p>По объёму производства вин Испания занимает третье место в мире. Здесь производят знаменитый херес, игристое вино «Кава», а также большое количество натуральных красных, белых, розовых вин. Основными винодельческими регионами Испании являются Андалусия, Валенсия, Пenedес, Риоха. Выращиваются в основном местные сорта винограда, но используются и классические мировые сорта.</p> <p>Напитки в Азии. В странах азиатского региона есть и свой алкоголь, который ассоциируется с местными традициями и несет в себе частичку культурного наследия. Часто в России считают что сакэ, это аналог</p>	
--	--	--	--

		<p>нашей водки. На деле общего у них нет практически ничего. В Японии сакэ производят путем пастеризации рисового суслу, а также плесневой ферментации. Традиционный напиток имеет крепость около 15 градусов. 1 октября японцы отмечают национальный день сакэ, посвященный производству этого горячительного напитка. Рисовая водка из Китая. Байцзю представляет собой чистый рисовый спирт, прозрачный, напоминающий нашу классическую водку. Это проверка не для слабонервных, так как крепость напитка достигает 70 градусов.</p> <p>Напитки Африканского континента Африканской винной традиции, как и таких слов, как виноделие ЮАР, до 17 века не существовало. В большинстве стран готовили напитки типа пива. В ход шли фрукты и злаковые. До сих пор местные жители готовят напитки из растений, банана и кокоса. И попробовать их можно только в Африке: на экспорт они не отправляются из-за очень короткого срока хранения. Африканское вино долгие годы потреблялось только местным населением из-за его низкого качества. Положение изменилось в прошлом веке. ЮАР занимает восьмое место в мире по производству вин. В стране открываются все новые винодельни, которые являются совместными производствами с европейскими инвесторами, а вино Африки пользуется все большей популярностью по всему миру.</p> <p>Напитки Америки. Вино в странах Нового света (США, Австралии, Новой Зеландии, Латинской Америки и ЮАР) определяется, в первую очередь, сортом винограда. Основной задачей виноделов из этих стран является сохранение, по возможности, усиление сортового характера. Виноделие Нового света имеет сравнительно недолгую историю, и вино воспринимается само по себе, а не в сочетании с едой. Соответственно, ценится фруктовая яркость, полнота вкуса, насыщенность и экспрессивность, иногда доходящая до агрессивности. Кроме того,</p>	
--	--	---	--

		<p>винодел Нового света, как правило, нестесненный строгими правилами, волен экспериментировать сортами, технологией и дубом. И наконец, климат этих стран благоволит к высокому накоплению сахаров в винограде, что приводит к более высокому содержанию спирта.</p> <p>Исторический аспект производства напитков в России. История алкоголя в России началась позже, чем в регионах южной Европы и Азии. Если в Египте, Древнем Риме и Греции крепкие напитки были известны еще до наступления нашей эры, то на территорию Руси виноградный спирт был завезен впервые примерно в XIV веке. А исконно русский крепкий алкогольный напиток (водка) появился еще спустя столетие. Древняя Русь, вопреки расхожим представлениям, вовсе не была «пьяной». Славяне употребляли совсем небольшое количество спиртного, и были это приготовленные в быту слабые напитки вроде браги, медовухи, пива.</p> <p>Производство и потребление алкогольной продукции в Дагестане. В республике на производство спирта и спиртосодержащей продукции имеют лицензию 16 предприятий, а лицензию на розничную продажу алкогольной продукции – 152 юридических лица и 393 обособленных объекта розничной торговли и общественного питания. Оптовые же поставки осуществляются тремя юридическими лицами. За текущий год по производству виноградного вина и шампанского наблюдается рост, по коньяку и водке – спад. «Сейчас с участием основных предприятий, производящих алкоголь в Дагестане, Росалкогольрегулирования, Минфина РФ, Минэкономразвития РФ, а также других заинтересованных министерств и ведомств прорабатывается стратегия развития виноградарства, виноделия и коньячного производства в Дагестане. В частности, планируется увеличить площади под виноградники, в том числе за счет</p>	
--	--	--	--

		выращивания в северной части Дагестана»,	
2	Раздел 2. Культурные особенности производства и употребления напитков	Специфика изготовления и употребления алкогольных напитков в отдельно взятых этносах. В зависимости от страны, культуры и особенности нации, культура употребления алкоголя очень разнится. Каждая страна взрастила особенные алкогольные традиции, которые стали яркой иллюстрацией характерных особенностей нации и культуры. Часть из них достаточно стандартна и вполне применима для разных культурных сред, но вот оставшиеся представляют собой удивительные, непонятные и захватывающие традиции, поговорить о которых определенно стоит. Япония и саке. Китай: капля в бокале как неуважение. Греция и узо. Французская алкогольная традиция полностью основана на вине, что неудивительно. Однако посещая эту страну лучше всего обратить внимание не на многочисленные вина, а на традиционный напиток пастис.	ПК – 6 ИД-1 ИД-2 ИД-3

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

Очная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основн	дополни	(интернет

		часов	ая (из п.8 РПД)	тельная (из п.8 РПД)	-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Алкоголь и здоровье. Действие алкоголя на организм человека.	8	1-4	5-9	1-9
2	Водки стран мира.	8	1-4	5-9	1-9
3	Кальвадос.	8	1-4	5-9	1-9
4	Коньячная продукция, выпускаемая в Дагестане.	8	1-4	5-9	1-9
5	Виноград, как сырье для виноделия. Основные технические сорта винограда.	8	1-4	5-9	1-9
6	Основные винодельческие районы России. Мировые винодельческие районы и производимые ими вина.	6	1-4	5-9	1-9
7	Классификация виноградных вин.	6	1-4	5-9	1-9
8	Технология пива	6	1-4	5-9	1-9
	Самостоятельное изучение тем		1-4	5-9	1-9
	Всего:	58			

Заочная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Алкоголь и здоровье. Действие алкоголя на организм человека.	12	1-4	5-9	1-9
2	Водки стран мира.	12	1-4	5-9	1-9
3	Кальвадос.	12	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	12	1-4	5-9	1-9

	производимые ими вина.				
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:	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. Фонд оценочных средств

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

Семестр (курс*)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ИД-1ПК – 6	Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий
6(3)	Проектирование предприятий общественного питания
6(3)	Лечебное питание
6 (3)	Культура потребления алкогольных напитков 8

6(3)	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)
7 (4)	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов
8 (4)	Производственная практика (Преддипломная работа) 8
8 (4)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы 8
ИД-2ПК – 6 - Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов	
1(1)	История кулинарной продукции
6(3)	Проектирование предприятий общественного питания
6(3)	Лечебное питание
6 (3)	Культура потребления алкогольных напитков 8
6(3)	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)
8 (4)	Производственная практика (Преддипломная работа) 8
8 (4)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы 8
ИД-3ПК – 6 - Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания	
6(3)	Проектирование предприятий общественного питания
6(3)	Лечебное питание
6 (3)	Культура потребления алкогольных напитков 8
6(3)	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)
8 (4)	Производственная практика (Преддипломная работа) 8
8 (4)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы 8

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ИД-4ПК-1 - Организует защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия				
Знания	Фрагментарные знания	знает классификацию, ассортимент и потребительские свойств алкогольных товаров;	знает классификацию и ассортимент и потребительские свойств алкогольных товаров; потребительские	глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-

			свойства и показатели качества и безопасности. Самостоятельно анализирует ассортимент продукции по ряду признаков; -	теоретическом уровне,
Умения	Фрагментарные умения	осуществлять приёмку алкогольных товаров по количеству и качеству оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;	осуществлять приёмку продовольственных товаров по количеству и качеству оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;	осуществлять приёмку продовольственных товаров по количеству и качеству оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
Навыки	Отсутствие навыков	владеет методами анализа спроса и управления ассортиментом товаров в торговом предприятии	владеет - навыками формирования ассортимента алкогольных товаров	владеет основными характеристиками товарного ассортимента, градациями товаров по качеству
ИД-2ПК – 6 - Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов				
Знания	Фрагментарные знания	Знает производство, факторы, формирующие качество, критерии качества и безопасности алкогольных напитков; Допускает существенные ошибки	Знает производство, факторы, формирующие качество, критерии качества и безопасности алкогольных напитков; маркировку алкогольных напитков, сведения, которые необходимо находить на этикетках, читать, понимать и доводить до сведения гостей. Допускает	Отлично знает производство, факторы, формирующие качество, критерии качества и безопасности алкогольных напитков; маркировку алкогольных напитков, сведения, которые необходимо находить на этикетках, читать, понимать и доводить до

			незначительные ошибки	сведения гостей.
Умения	отсутствие умений	идентифицировать, распознавать ассортиментные характеристики и оценивать качество алкогольных напитков по маркировке, органолептическим показателям;	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;	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;
Навыки	Отсутствие навыков	Удовлетворительно владеет навыками подготовки и правильной подачи напитков для проведения дегустации;	Хорошо владеет навыками подготовки и правильной подачи напитков для проведения дегустации;	Отлично владеет навыками подготовки и правильной подачи напитков для проведения дегустации;
ИД-3ПК – 6 - Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания				

Знания	Фрагментарные знания	Знает виды национальных спиртных напитков и особенности их производства, обуславливающие типичные органолептические свойства; правила подготовки спиртных напитков к дегустации, особенности дегустационной посуды, температуру подачи, последовательность и правила оценки органолептических показателей, основные дескрипторы вкуса и аромата, типичные дефекты, присущие некачественной продукции; теоретические основы дегустации винодельческой продукции: классификацию вин и коньяков. Допускает серьезные ошибки.	Хорошо знает виды национальных спиртных напитков и особенности их производства, обуславливающие типичные органолептические свойства; правила подготовки спиртных напитков к дегустации, особенности дегустационной посуды, температуру подачи, последовательность и правила оценки органолептических показателей, основные дескрипторы вкуса и аромата, типичные дефекты, присущие некачественной продукции; теоретические основы дегустации винодельческой продукции: классификацию вин и коньяков. Допускает ошибки.	Отлично знает виды национальных спиртных напитков и особенности их производства, обуславливающие типичные органолептические свойства; правила подготовки спиртных напитков к дегустации, особенности дегустационной посуды, температуру подачи, последовательность и правила оценки органолептических показателей, основные дескрипторы вкуса и аромата, типичные дефекты, присущие некачественной продукции; теоретические основы дегустации винодельческой продукции: классификацию вин и коньяков;
Умения	Фрагментарные умения	Умеет различать типичные характеристики внешнего вида, вкуса и аромата, присущие качественным напиткам;	Хорошо умеет различать типичные характеристики внешнего вида, вкуса и аромата, присущие качественным	Отлично умеет различать типичные характеристики внешнего вида, вкуса и аромата, присущие

		выявлять недопустимые дефекты спиртных напитков, вин;	напиткам; выявлять недопустимые дефекты спиртных напитков, вин; давать описательную характеристику органолептическим показателям напитков,	качественным напиткам; выявлять недопустимые дефекты спиртных напитков, вин; давать описательную характеристику органолептическим показателям напитков, используя терминологический словарь дегустатора;
Навыки	Фрагментарные навыки	Удовлетворительно владеет первичными навыками профессиональной оценки органолептических показателей в ходе проведения дегустации спиртных напитков, вин, коньяков, пива.	Хорошо владеет навыками профессиональной оценки органолептических показателей в ходе проведения дегустации спиртных напитков, вин, коньяков, пива.	Отлично владеет навыками подготовки и правильной подачи напитков для проведения дегустации; первичными навыками профессиональной оценки органолептических показателей в ходе проведения дегустации спиртных напитков, вин, коньяков, пива.

7.3. Типовые контрольные задания

Тест для проведения текущего контроля:

1. Местные сорта, появившиеся и культивируемые в строго ограниченной зоне (иногда районе или селении):
 - 1) аборигенные сорта винограда
 - 2) локализованные сорта
 - 3) устоявшиеся сорта

2. Аппарат (дистиллятор), используемый для перегонки алкоголя:

- 1) ассамблирование
- 2) декантирование
- 3) кольеретка

3. Термин, чаще всего применяемый к вину, полученному в результате купажирования, то есть смешивания виноматериалов различного происхождения или урожая разных лет – это _____. Купаж

4. Напиток (как правило, коньяк, кальвадос, ликеры, о-де-ви), подаваемый в завершение приема пищи, способствующий улучшению пищеварения:

- 1) дижестив
- 2) аперитив
- 3) мюзле

5. "Год урожая". Этот термин используют также в смысле "вино определенного года урожая" или просто "высококачественное вино" - _____. Миллезим

6. Сладкое крепленое вино, в сусло которого во время брожения или после него добавлен в том или ином виде спирт:

- 1) коньяк
- 2) ликерное вино
- 3) арманьяк

7. Винный камень – это:

- 1) Минерал для улучшения вкуса вина
- 2) Камень для закупоривания бочек с вином
- 3) Кристаллический осадок, образуемый в вине солями винной кислоты

8. Графин или кувшин, используемый для переливания вина:

- 1) Барик
- 2) Декантер
- 3) Кольеретка

9. Метод тестирования вин без идентификации информации, содержащейся на этикетке и самой бутылке – это _____. Слепая дегустация

10. Вино, в котором содержание сахара не превышает 3 г/л, а доля этилового спирта составляет 9-13%:

- 1) сухое вино
- 2) полусухое вино

3) ликерное

.Энология – это:

- 1) наука о производстве крепких алкогольных напитков
- 2) наука о вине и виноделии
- 3) наука о производстве напитков из зерна
- 4) технология по производству коктейлей

12. Соединение нескольких вин или спиртов, как правило, из одного апелласьона для получения нового продукта с улучшенными характеристиками-это _____. Ассамблирование

13. Винная этикетка у основания горлышка бутылки – это _____.
Кольеретка

14. Следы, оставляемые алкогольным напитком на стенках бокала при его вращении. Иногда их называют "слезами" или "арками" – это _____.
Ножки

Тесты для текущего контроля

1	Страна производитель водки «Абсолют»	1. Швеция, 2. США, 3. Германия 4. Польша
2	Страна производитель водки «Смирнофф»	1. Швеция, 2. США, 3. Германия 4. Польша
3	Страна производитель водки «Выборова»	1. Швеция, 2. США, 3. Германия 4. Польша
4	Страна производитель водки «Распутин»	1. Швеция, 2.США, 3.Германия 4.Польша
5	Крепость водки	а) 35 ⁰ б) 40-45 ⁰ в) 50 ⁰

		г) 55 ⁰ д) 56 ⁰
6	Крепость водки особой (подчеркнуть)	а) 40-45 ⁰ б) 50 ⁰ в) 56 ⁰
7	Какое сырье из перечисленного не может быть использовано для производства пищевого спирта	а) рожь б) овес а, в) отходы сахарного производства г) отходы деревообрабатывающего производства д) отходы, томатного производства ж) яблочная выжимка.
8	На этикетке водки должна быть указана следующая информация	1-Наименование водки 2-Крепость 3-Содержание сахара 4-Кислотность 5-Вместимость бутылки 6-Обозначение стандарта на продукцию
9	Бренди граппа готовят из	а) яблочной выжимки б) виноградной выжимки
10	Для производства рома используют	а) сахарный тростник б) сахарную свеклу в) солод
11	Обязательным компонентом при производстве виски является	а) овес б) ячмень в) ячменный солод г) рожь д) овес е) кукуруза ж) пшеница
12	Пряно-ароматическое сырье используется при производстве	а) виски б) рома в) джина г) водки
13	Обязательным компонентом джина является	а) кориандр б) корица в) можжевельные ягоды

		г) корица д) ягоды боярышника е) анис ж) дягиль
14	Максимальная крепость вина	а) 15 ⁰ б) 18 ⁰ в) 20 ⁰ г) 25 ⁰ д) 30 ⁰
15	Минимальная крепость вина	а) 15 ⁰ б) 13 ⁰ в) 10 ⁰ г) 9 ⁰ д) 8 ⁰
16	Родина Мадеры	а) Франция б) Португалия в) Испания г) Италия д) Венгрия
17	Родина Портвейна	а) Франция б) Португалия в) Испания г) Италия д) Венгрия
18	Родина Хереса	а) Франция б) Португалия в) Испания г) Италия д) Венгрия
19	Родина Токайского	а) Франция б) Португалия в) Испания г) Италия д) Венгрия
20	Родина Марсалы	а) Франция б) Португалия в) Испания г) Италия д) Венгрия

21	Родина Малаги	а) Франция б) Португалия в) Испания г) Италия д) Венгрия
22	Родина Шампанского	а) Франция б) Португалия в) Испания г) Италия д) Венгрия
23	Ассамбляж это	1- розлив виноматериалов 2- объединение виноматериалов 3- насыщение виноматериалов углекислотой
24	Шампанизация это	1- насыщение вина углекислотой путем сатурации 2- насыщение вина углекислотой в процессе вторичного брожения

Вопросы к зачету

1. История создания безалкогольных напитков.
2. История создания легких алкогольных напитков
3. История создания крепких алкогольных напитков
4. Классификация напитков.
5. Виски и его разновидности.
6. Вино и его разновидности
7. Культура и технология производства пива в различных странах
8. Особенности изготовления коктейлей
9. Национальные напитки России.
10. Водка и напитки ее содержащие
11. География и технологии производства кофе. Виды кофе.
12. География выращивания чая. Виды чая.
13. Искусство работы сомелье.

14. Виды сиропов и область их применения.
15. Сочетаемость алкогольных напитков с продуктами питания.
16. Напитки народов Азии.
17. Напитки народов Америки.
18. Напитки народов Африки.
19. Национальные напитки народов в странах Европы.
20. Технология производства алкогольных напитков.
21. Технология производства безалкогольных напитков.
22. Джин и его разновидности.
23. Бренди и его разновидности.
24. Технология подачи спиртных напитков.
25. Особенности сервировки стола для напитков.

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий.

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий.

Критерии оценки знаний студента при написании контрольной работы

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту. Показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

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:

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>

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. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
8. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].
9. www.spros.ru. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
10. www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие [Электронный ресурс] / А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб.гос.техн.унив., 2002. – 41 с. – ISBN 5-8265-0181
11. <http://www.znaytovar.ru> Приводится подборка статей о характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
12. <http://www.falshivkam.net> Представлены статьи о способах фальсификации товаров и методах борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.
13. <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус»

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Лесное хозяйство и лесоинженерное дело; ветеринария и сельское хозяйство; социально-гуманитарные науки	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 81/22 от 22.03.2022г. с 21.12.2022г. по 14.04.2023г.
2.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Инженерно-технические науки; Технологии пищевых производств;	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 80/22 от 22.03.2022г. с 15.04.2022г. до 14.04.2023г.

	Химия; Математика; Информатика; Физика; Теоретическая механика; Физкультура и Спорт; Коллекция для СПО.			
3.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 385 от 06.12.2022 с 01.02.2023 г. до 31.01.2024г
4.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
6.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени
7.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
8.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 5547 от 12.12.2022г С 18.02.2023 по 17.02.2024г.
9..	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.

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

<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/>

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, а также:

- рефрактометр ИРФ/454 Б2М;
- сушильный шкаф;
- микроскоп;
- фотоэлектроколориметр;
- рН-метр универсальный;
- аппарат Сокслета;
- перемешивающее устройство ПЭ-6410;
- водяные бани;
- встряхиватель WU-4;
- центрифуга настольная ЦЛ/1/3;
- электрошкаф сушильный вакуумный ШСВ-65;
- плита электрическая Электра 1001;
- термостат
- штативы, посуда химическая, лабораторный инвентарь, эксикаторы;
- весы технические;
- весы аналитические;
- набор ареометров общего назначения АОН-1;
- набор термометров

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, прочесть 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
_____ М.Д.Мукайлов
«__» _____ 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]