

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

Технологический факультет
Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания



Утверждаю:

Первый проректор

 М.Д. Мукайлов

«26» 03 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Вкусовые товары»

Направление подготовки

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Направленность (профиль) подготовки

«Технология продуктов общественного питания»

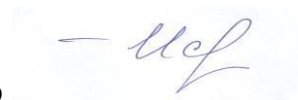
Квалификация - *Бакалавр*
Форма обучения – очная, заочная

Махачкала, 2024

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

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

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



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

Заведующий кафедрой

М.М. Салманов



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

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.....	6
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.....	7
5.	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	8
5.1.	Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	8
5.2.	Тематический план лекций	9
5.3.	Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий.....	10
5.4.	Содержание разделов дисциплины.....	11
6.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....	13
7.	Фонды оценочных средств.....	17
7.1.	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	17
7.2.	Описание показателей и критериев оценивания компетенций...	18
7.3.	Типовые контрольные задания.....	20
7.4.	Методика оценивания знаний, умений, навыков.....	28
8.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	30
9.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	31
10.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	33
11.	Информационные технологии и программное обеспечение.....	36
12.	Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	36
13.	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	37
	Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	38

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Вкусовых товаров» 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
ПК- 2	Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных	ИД-4ПК-2 – Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производст	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.

	технологических линиях	ве продукции				
ПК- 4	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-2ПК-4 - Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	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.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина входит в перечень обязательных дисциплин вариативной части согласно ФГОС ВО в блок дисциплин Б1.В.20 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 180 час.

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	Технология производства бродильной и винодельческой промышленности	+	+
2	Технология консервов и пищевых концентратов	+	+
3	Товароведение продовольственных товаров	+	+
4	Технологии кулинарной продукции за рубежом	+	+
5	Производственная практика (организационно-управленческая практика)	+	+
6	Производственная практика (Преддипломная работа)	+	+
7	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+
8	Технология производства муки, крупы, крупянных продуктов, комбикормов	+	+
10	Технология производства жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	+	+

11	Технология специальных видов питания	+	+
12	Современный ресторанный бизнес	+	+

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.:	114(14)*	114(14)*
лекции	32(6)*	32(6)*
практические занятия (ПЗ)	82(8)*	82(8)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	30	30
Промежуточная аттестация (экз./зачет с оценк./зачет)	Экзамен 36	Экзамен 36

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		2
Общая трудоемкость: часы зачетные единицы	180 5	180 5
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	16(4)*	16(4)*
лекции	6(2)*	6(2)*
практические занятия (ПЗ)	10(2)*	10(2)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	126	126
Консультации	2	2
Промежуточная аттестация (экз./зачет с оценк./зачет)	Экзамен 36	Экзамен 36

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

**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	72	16(4)*	40(4)*	16
2	Чай, кофе, приправы, табачные изделия	72	16(2)*	42(4)*	14
Всего:		144	32(6)*	82(8)*	30

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самосто ятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1	Напитки	70	2	6	62
2	Чай, кофе, приправы, табачные изделия	72	4(2)*	4(2)*	64
Всего:		142	6(2)*	10(2)*	126

(*)* - 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	4
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	4(2)*
6	Кофе как объект экспертизы	4(2)*
7	Чай как объект экспертизы	4(2)*
8	Приправы как объект экспертизы	4
Всего:		32(6)*

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. Чай, кофе, приправы, табачные изделия		
1	Безалкогольные напитки. Классификация. Идентификация и экспертиза	2
Раздел 2. Чай, кофе, приправы, табачные изделия		
1	Кофе как объект экспертизы	2
2	Чай как объект экспертизы	2(2)*
Всего:		6(2)*

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5.3

Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Темы практических занятий	Количество часов
1	Слабоалкогольные напитки. Пиво.	16(2)*
5	Исследование безалкогольных напитков и сиропов.	18(2)*
6	Экспертиза байхового чая	16
4	Экспертиза кофе	16(2)*
5	Пряности и приправы	16(2)*
Всего:		82(8)*

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы практических занятий	Количество часов
1	Алкольные и ликеро-водочные напитки	2
2	Слабоалкогольные напитки. Пиво.	2
3	Экспертиза байхового чая	4(2)*
4	Экспертиза кофе	2
Всего:		10(2)*

(*)* - 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- 4ПК-2 ИД- 2ПК-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- 4ПК-2 ИД- 2ПК-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- 4ПК-2 ИД- 2ПК-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- 4ПК-2 ИД- 2ПК-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 табака. Хранение и транспортирование.	ИД- 4ПК-2 ИД- 2ПК-4

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-4ПК-2 ИД-2ПК-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-4ПК-2 ИД-2ПК-4
Приправы как объект экспертизы.	Определение. Происхождение. Классификация. Требования к качеству.	ИД-4ПК-2 ИД-2ПК-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)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Идентификация и фальсификация безалкогольных напитков	4	1-3	4-5	1-11
2	Минеральные воды	4	1-3	4-5	1-11
3	Пиво	4	1-3	4-5	1-11
4	Зарубежные марки и сорта пива	4	1-3	4-5	1-11
5	Водки	4	1-3	4-5	1-11

6	Водки других стран мира	4	1-3	4-5	1-11
7	Коньяки	4	1-3	4-5	1-11
8	Изучение требований предъявляемых к качеству и безопасности алкогольных и слабоалкогольных товаров	2	1-3	4-5	1-11
Всего:		30			

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	Идентификация и фальсификация безалкогольных напитков	16	1-3	4-5	1-11
2	Минеральные воды	16	1-3	4-5	1-11
3	Пиво	16	1-3	4-5	1-11
4	Зарубежные марки и сорта пива	16	1-3	4-5	1-11
5	Водки	16	1-3	4-5	1-11
6	Водки других стран мира	16	1-3	4-5	1-11
7	Коньяки	16	1-3	4-5	1-11
8	Изучение требований предъявляемых к качеству и безопасности алкогольных и слабоалкогольных товаров	14	1-3	4-5	1-11
Всего:		126			

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 аудиторные 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-4ПК-2 – Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	
7(4)*	Технология производства бродильной и винодельческой промышленности
8(4)*	Технология консервов и пищевых концентратов
3(3)*	Товароведение продовольственных товаров
8(4)*	Технологии кулинарной продукции за рубежом
3(2)*	Вкусовые товары
4,6(3)*	Производственная практика (организационно-управленческая практика)
8(5)*	Производственная практика (Преддипломная работа)
8(5)*	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ИД-2ПК-4 - Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	
4(5)*	Технология производства муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов
5(5)*	Технология производства жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов
8(4)*	Технология консервов и пищевых концентратов
7(4)*	Технология специальных видов питания
6(4)*	Современный ресторанный бизнес
3(2)*	Вкусовые товары
4,6(3)*	Производственная практика (организационно-управленческая практика)
8(5)*	Производственная практика (Преддипломная работа)
8(5)*	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

*- для заочной формы обучения

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ИД-4ПК-2				
Знания	фрагментарные знания	ассортимент и свойства потребительских товаров; факторы потребительских товаров с совершенными ошибками	ассортимент и свойства потребительских товаров; факторы потребительских товаров в не полном объеме	ассортимент и свойства потребительских товаров; факторы потребительских товаров в полном объеме
Умения	фрагментарные умения	обеспечить оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации продукции с совершенными ошибками	обеспечить оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации продукции в не полном объеме	обеспечить оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации продукции в полном объеме
Навыки	отсутствие навыков	методами определения свойств и факторов потребительских товаров, формирующих и сохраняющих их качество с ошибками	методами определения свойств и факторов потребительских товаров, формирующих и сохраняющих их качество в не полном объеме	методами определения свойств и факторов потребительских товаров, формирующих и сохраняющих их качество на высоком уровне
ИД-2ПК-4				
Знания	фрагментарные знания	требования, предъявляемые к товарной информации с совершенными ошибками	требования, предъявляемые к товарной информации в не полном объеме	требования, предъявляемые к товарной информации в полном объеме
Умения	фрагментарные умения	осуществить процедуру идентификации; уметь пользоваться нормативной документацией с совершенными ошибками	осуществить процедуру идентификации; уметь пользоваться нормативной документацией в не полном объеме	осуществить процедуру идентификации; уметь пользоваться нормативной документацией в полном объеме

Навыки	отсутствие навыков	методами оценки качества потребительских товаров по требованиям нормативной документации с ошибками	методами оценки качества потребительских товаров по требованиям нормативной документации в не полном объеме	методами оценки качества потребительских товаров по требованиям нормативной документации на высоком уровне
--------	--------------------	---	---	--

7.3. Типовые контрольные задания

Тесты для текущего контроля

1. Вкусовые товары это:

- а) группа пищевых продуктов, основными компонентами которых являются вещества, оказывающие влияние на сердечно-сосудистую систему
- б) группа пищевых продуктов, основными компонентами которых являются вкусовые вещества, оказывающие специфическое воздействия на пищеварительную и нервную системы
- в) группа пищевых продуктов, в торговой практике именуемых гастрономическими

2. К вкусовым веществам относят:

- а) этиловый спирт, органические кислоты, витаминоподобные, алкалоиды, эфирные масла, гликозиды, катехины, терпеноиды, минеральные и органические соли
- б) витамины, аминокислоты, дубильные вещества, минеральные соли, флавофены, алкалоиды, глюкозиды
- в) пектиновые вещества, дубильные и красящие вещества

3. По преимущественному воздействию на организм человека вкусовые товары подразделяются на:

- а) общего, местного и точечного воздействия на организм человека
- б) сильно воздействующие, средне воздействующие и слабо воздействующие на организм человека
- в) вкусовые товары, возбуждающие центральную нервную систему и оказывающую влияние на весь организм и вкусовые товары, которые воздействуя на вкусовые и обонятельные нервы, улучшая вкус и аромат пищи, стимулируют пищеварительную систему.

4. К вкусовым товарам относятся:

- а) чай, кофе, пряности, приправы, табачные изделия, алкогольные напитки, слабоалкогольные напитки, безалкогольные
- б) чай, кофе, мороженое, пиво, коктейли, муссы, алкогольные напитки
- в) приправы, перец, майонез, кетчуп, горчица, колбасные изделия, торты, пирожные, чай, кофе, табачные изделия, махорка

5. Назовите родину чая:

- а) Индия
- б) Китай
- в) о.Цейлон

6. В зависимости от вида и качества используемого сырья и технологии его переработки чай делят на :

- а) байховый, прессованный, экстрагированный, гранулированный, ароматизированный
- б) черный, зеленый, белый, красный
- в) китайский, ассамский

7. В зависимости от степени ферментации чай делят на:

- а) ферментированный. неферментированный
- б) зеленый, желтый, красный, черный
- в) букет, экстра, первый, второй сорт

8. Чайное растение представляет собой:

- а) куст
- б) вечнозеленое многолетнее растение
- в) дерево

9. Основные представители чайного растения:

- а) северное (китайское), южное (индийское)
- б) западное, восточное
- в) робуста, форастеро

10.Золотой «типс» это:

- а) самый нижний побег
- б) отходы чайного производства
- в) листовая почка

11.Тетесторы это:

- а) специальный вид чайного листа
- б) окончания чайного листа
- в) дегустаторы чая

12.Товарные сорта чая :

- а) экстра, высший, первый, второй
- б) чай черный байховый, чай зеленый байховый, чай быстрорастворимый, гай гранулированный
- в) букет, высший, первый, второй, третий

13.Чем черный чай отличается от черного:

- а) технологией

- б) сортом
- в) местом и условиями произрастания

14. Назовите показатели качества, по которым оценивается качество чая:

- а) уборка, цвет разваренного листа, аромат и вкус, настой, массовая доля экстрактивных веществ, массовая доля танина, массовая доля кофеина, массовая доля влаги
- б) цвет, вкус, аромат, влажность, кислотность, форма, размер чаинок, содержание золы, фенольных веществ
- в) внешний вид, цвет разваренного листа, аромат и вкус, настойка, массовая доля экстрактивных веществ, массовая доля танина, массовая доля кофеина

15. Родиной кофе является:

- а) Южная Америка
- б) Эфиопия
- в) Африка

16. Различают следующие виды кофе:

- а) кофе в зернах, кофе растворимый
- б) кофе сырой, жаренный, гранулированный, растворимый
- в) кофе натуральный, кофезаменители, кофейные смеси

17. Кофе натуральный в зависимости от степени переработки подразделяется на:

- а) зеленый в зернах, жаренный в зерна, жаренный молотый, жаренный молотый с добавлением цикория, растворимый
- б) жаренный, молотый, с цикорием
- в) кофе сырой, жаренный, гранулированный, растворимый

18. Кофезаменители в зависимости от рецептуры и технологии производства подразделяются на:

- а) из семян бобовых, из желудей, орехоплодных
- б) из какавеллы, шиповника, плодовых косточек
- в) жаренные молотые и растворимые

19. Кофейные смеси это:

- а) смесь кофе с сахаром или с сахаром и молоком
- б) смесь кофе с цикорием и другими кофезаменителями
- в) смесь кофе различных ботанических видов

20. Чем обусловлена физиологическая ценность кофе:

- а) алколоидом кофеином
- б) сахарами

в) белковыми веществами

21. В каком кофе содержание кофеина больше?

а) в высокосортном

б) в низкосортном

в) в необжаренном

22. Что придает горечь кофейному напитку :

а) хлорогеновые кислоты

б) кофеин

в) дубильные вещества

23. Почему кофеин кофе оказывает на организм более жесткое воздействие, чем чая?

а) кофеин кофе находится в свободном состоянии, а чайный в связанном

б) чайный кофеин находится в свободном состоянии, кофейный в связанном

в) в кофе больше кофеина, чем в чае

24. Назовите два основных вида зерен кофе:

а) круглые, овальные

б) арабика, робуста

в) арабика, капучинно

25. Назовите дефекты жаренного кофе:

а) кислый запах и вкус, обугленные зерна, неравномерно обжаренные,

б) круглая форма, затхлый запах и вкус, неравномерно обжаренные, недожаренный, белые зеона

в) кислый запах и вкус, обугленные зерна, неравномерно обжаренные, недожаренный, белесые, прогорклый запах

26. Назовите виды фальсификации кофе:

а) качественная, количественная, ассортиментная, информационная

б) ассортиментная, информационная

в) пересортица, замена натурального продукта цикорием, несоответствие страны происхождения

Ключи к тесту

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	а	10	в	19	а
2	б	11	в	20	а
3	в	12	в	21	б
4	а	13	в	22	а
5	б	14	а	23	б
6	а	15	б	24	в
7	б	16	в	25	в
8	б	17	а	26	а
9	а	18	в		

Контрольные работы 1 разделу

1. Классификация алкогольных напитков.
2. Идентификация, фальсификация Алкогольных напитков.
3. Правила приемки, отбора проб и испытание алкогольной продукции.
4. Физико-химические показатели качества.
5. Упаковка и маркировка. Транспортирование и хранение.
6. Слабоалкогольные напитки. Пиво. Идентификация, экспертиза и фальсификация.
7. Классификация пива.
8. Пищевая ценность пива.
9. Микробиологические показатели и другие критерии безопасности пива.
10. Правила приемки и методы отбора проб пива.
11. Органолептический и физико-химический анализ пива.
12. Дефекты пива.
13. Упаковка и маркировка. Транспортирование и хранение пива.
14. Фальсификация пива.

Контрольные работы ко 2 разделу

1. Табачные изделия. Классификация.
2. Характеристика табачного растения.
3. Классификация табака.
4. Технология производства табака.
5. Зависимость качества табака от режима сушки.
6. Происхождение табака.
7. Требования к качеству табачных изделий.
8. Упаковка, маркировка, хранение табачных изделий.
9. Влияние величины показателя сферментированности на качество табачного сырья.

10. Требования к качеству табака.
11. Сортировка табака.
12. Упаковка и маркировка табака. Хранение и транспортирование.
13. Кофе как объект экспертизы.
14. Система сертификации кофе натурального жаренного и растворимого.
15. Показатели качества кофе натурального.
16. Пищевая и биологическая ценность кофе.
17. Нормы безопасности кофе.
18. Методы испытаний.
19. Органолептический анализ. Физико-химические показатели.
20. Дефекты жареного кофе.
21. Хранение кофе натурального жаренного. Фальсификация кофе.
22. Чай как объект экспертизы.
23. Пищевая и биологическая ценность чая.
24. Система сертификации чая байхового.
25. Показатели качества чая байхового (органолептические, физико-химические, безопасности).
26. Методы испытаний.
27. Технология изготовления чая.
28. Типы и сорта чая.
29. Упаковка, маркировка и хранение чая.
30. Пряности как объект экспертизы.
31. Определение пряности.
32. Происхождение приправ.
33. Требования, предъявляемые к качеству пряностей и приправ

Утверждаю:
Зав. кафедрой
товароведения, технологии
продуктов и общественного питания
_____М.М. Салманов

Вопросы к экзамену

1. Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины.
2. Определение вкусовых товаров. Классификация.
3. Идентификация вкусовых товаров по способу воздействия на организм человека.
4. Классификация алкогольных напитков.
5. Идентификация, фальсификация Алкогольных напитков.
6. Правила приемки, отбора проб и испытание алкогольной продукции.
7. Физико-химические показатели качества.
8. Упаковка и маркировка. Транспортирование и хранение.
9. Слабоалкогольные напитки. Пиво. Идентификация, экспертиза и фальсификация.
10. Классификация пива.
11. Пищевая ценность пива.
12. Микробиологические показатели и другие критерии безопасности пива.
13. Правила приемки и методы отбора проб пива.
14. Органолептический и физико-химический анализ пива.
15. Дефекты пива.
16. Упаковка и маркировка. Транспортирование и хранение пива.
17. Фальсификация пива.
18. Пиво России и стран СНГ.
19. Зарубежные марки и сорта пива.
20. Безалкогольные напитки. Классификация.
21. Идентификация и экспертиза безалкогольной продукции.
22. Классификация минеральных вод.
23. Пищевая ценность безалкогольной продукции.
24. Правила приемки и отбор проб и испытание безалкогольной продукции.
25. Органолептическая оценка безалкогольной продукции.
26. Микробиологические показатели безалкогольной продукции.
27. Розлив, упаковка и маркировка. Транспортирование и хранение безалкогольной продукции.
28. Табачные изделия. Классификация.
29. Характеристика табачного растения.
30. Классификация табака.
31. Технология производства табака.

32. Зависимость качества табака от режима сушки.
33. Происхождение табака.
34. Требования к качеству табачных изделий.
35. Упаковка, маркировка, хранение табачных изделий.
36. Влияние величины показателя сферментированности на качество табачного сырья.
37. Требования к качеству табака.
38. Сортировка табака.
39. Упаковка и маркировка табака. Хранение и транспортирование.
40. Кофе как объект экспертизы.
41. Система сертификации кофе натурального жаренного и растворимого.
42. Показатели качества кофе натурального.
43. Пищевая и биологическая ценность кофе.
44. Нормы безопасности кофе.
45. Методы испытаний.
46. Органолептический анализ. Физико-химические показатели.
47. Дефекты жареного кофе.
48. Хранение кофе натурального жаренного. Фальсификация кофе.
49. Чай как объект экспертизы.
50. Пищевая и биологическая ценность чая.
51. Система сертификации чая байхового.
52. Показатели качества чая байхового (органолептические, физико-химические, безопасности).
53. Методы испытаний.
54. Технология изготовления чая.
55. Типы и сорта чая.
56. Упаковка, маркировка и хранение чая.
57. Пряности как объект экспертизы.
58. Определение пряности.
59. Происхождение приправ.
60. Требования, предъявляемые к качеству пряностей и приправ

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.

Критерии оценки ответов на экзамене

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, который:

- 1) глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать знания;
- 2) умело применяет теоретические знания при решении практических задач;
- 3) владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы;
- 4) при освещении второстепенных вопросов возможны одна – две неточности, которые студент легко исправляет после замечания преподавателя.

Оценку **«хорошо»** получает студент, который:

- 1) раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу;
- 2) грамотно изложил материал, владеет терминологией;
- 3) знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой;
- 4) в изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится студенту, который:

- 1) освоил программный материал в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания;
- 2) при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который:

- 1) обнаружил значительные пробелы в знании основного программного материала;
- 2) допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

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

а) Основная литература:

1. 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).
2. 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.
3. 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:

4. 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.

5. 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>

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://nbgmu.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 коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Лесное хозяйство и	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.

	лесоинженерное дело; ветеринария и сельское хозяйство; социально-гуманитарные науки			
2.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Инженерно-технические науки; Технологии пищевых производств; Химия; Математика; Информатика; Физика; Теоретическая механика; Физкультура и Спорт; Коллекция для СПО.	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.
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 «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, прочесть 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. Подготовку 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/>

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 лабораторно-практических занятий. Плакаты и стенды.

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

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

а) для слабовидящих:

- на 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

Первый проректор

_____ М.Д. Мукайлов

« ____ » _____ 20__ г.

В программу дисциплины
«ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ»
по направлению 19.03.02 ««Продукты питания из растительного сырья»»
профиль подготовки - «Технология продуктов общественного питания»

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.					
...					