

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 10.07.2023 09:54:11

Уникальный идентификатор:

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет Технологический факультет

Университет Программистов

Кафедра Технологии, машин и оборудования пищевых производств

Кафедра Технологии, машин и оборудования пищевых производств

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Л.И. Задорожная

« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

по направлению подготовки

по профилю подготовки (специализации)

квалификация (степень) выпускника

форма обучения

год начала подготовки

Б1.В.ДВ.09.02 Экспертиза вин и напитков

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технология бродильных производств и виноделие

бакалавр

Очная, Заочная,

2022

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Составитель рабочей программы:

Доцент кафедры Технологии машин и оборудования пищевых производств, Доцент, Кандидат технических наук
(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП
12.09.2022

Гнетько Людмила Васильевна

_____ (подпись)

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии, машин и оборудования пищевых производств
_____ (название кафедры)

Заведующий кафедрой:
13.09.2022

Подписано простой ЭП
13.09.2022
_____ (подпись)

Сиюхов Хазрет Русланович

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки (специальности)
13.09.2022

Подписано простой ЭП
13.09.2022
_____ (подпись)

Сиюхов Хазрет Русланович

(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины - освоение методов экспертизы качества и безопасности вин и напитков.

Задачи дисциплины:

- усвоение принципов классификации алкогольных и безалкогольных напитков на основе требований государственных российских стандартов;
- изучение химического состава вин и напитков и технологии их производства;
- приобретение знаний в области идентификации и фальсификации алкогольной продукции;
- приобретение навыков работы с техническими регламентами и другой нормативной документацией, при оценке качества и безопасности алкогольной и безалкогольной продукции;
- приобретение практических навыков при проведении работ по оценке качества алкогольной и безалкогольной продукции, установления ее соответствия требованиям стандартов.



2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Курс «Экспертиза вин и напитков» является одной из основных дисциплин вариативной части профессионального цикла, предусмотренных Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования для подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». Дисциплина методически взаимосвязана с такими курсами, как:

- химия (органической, аналитической, физической, коллоидной, физико-химическими методами анализа);

- биохимия (белки, липиды, углеводы, роль биохимических процессов в пищевой промышленности);

- пищевая микробиология (микробиологические процессы в пищевой промышленности, микробиологический и санитарно-гигиенический контроль);

- пищевая химия (процессы, протекающие при хранении и переработке сырья, пищевые добавки, экология пищи).



3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ПКУВ-3.1	Готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
ПКУВ-3.2	Готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.



4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий					Итого часов	з.е.
			Эк	Лек	Лаб	КРАТ	Контроль		
Курс 3	Сем. 6	1	17	17	0.35	57.35	88.3	180	5

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий					Итого часов	з.е.	
			Эк	Лек	Лаб	Пр	КРАТ			Контроль
Курс 3	Сем. 6	1	4	4	2	0.35	8.65	161	180	5



5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
6	Раздел 1. Общие сведения об экспертизе алкогольных, слабо- и безалкогольных напитков.	1-2	2						16		Обсуждение докладов, рефератов, собеседование. Подготовка к лабораторной работе.
6	Раздел 2. Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков.	3-10	9	9					24		Обсуждение докладов, рефератов, собеседование. Подготовка к лабораторной работе.
6	Раздел 3. Дегустация алкогольных напитков.	11-13	2	4					16		Обсуждение докладов, рефератов, собеседование. Подготовка к лабораторной работе.
6	Раздел 4. Идентификация алкогольных и безалкогольных напитков.	14-15	2	2					16		Обсуждение докладов, рефератов, собеседование. Подготовка к лабораторной работе.
6	Раздел 5. Сертификация алкогольных и безалкогольных напитков.	16-17	2	2					16,3		Обсуждение докладов, рефератов, собеседование. Подготовка к лабораторной работе.
							0,35	57,35			Экзамен
	ИТОГО:		17	17			0.35	57.35	88.3		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
6	Раздел 1. Общие сведения об экспертизе алкоголь-ных, слабо- и безалко-гольных напитков.							26	
6	Раздел 2. Экспертиза ал-когольных и безалкоголь-ных напитков.	4						34	
6	Раздел 3. Дегустация ал-когольных напитков.		4					34	
6	Раздел 4. Идентификация алкогольных и безалко-гольных напитков.			2				34	
6	Раздел 5. Сертификация алкогольных и безалко-гольных напитков.							33	
						0,35	8,65		
	ИТОГО:	4	4	2		0.35	8.65	161	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Экспертиза вин и напитков», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6	Раздел 1. Общие сведения об экспертизе алкогольных, слабо- и безалкогольных напитков. Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины.	2			Предмет и задачи дисциплины. Состояние и перспективы развития рынка алкогольной продукции. Производители и экспортеры алкогольной продукции. Государственное регулирование оборота спиртосодержащей продукции. Классификация и ассортимент алкогольных напитков и вин. Безалкогольные напитки из растительного сырья.	ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2;	Знать: свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции; -входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства -учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства и обращения на рынке пищевой продукции в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; -принципы составления описания результатов научных	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							исследований, анализа полученных результатов и составления описания;-математическое моделирование технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства и обращения на рынке пищевой продукции;-расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков; -проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем; автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций; -организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции; порядок проведения производственных испытаний и внедрения результатов исследования разработок в промышленное производство. Уметь: - проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; -проводить	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>испытания сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>-пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции; проводить измерения и наблюдения, описывать проводимые исследования, анализировать результаты исследований и делать выводы;-применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ;</p> <p>-применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа; технологических процессов при производстве пищевой продукции; -применять методики расчета технико-экономической</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений -проводить производственные испытания. Владеть: -методиками расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции; -навыками проведения научных исследований, анализа их результатов и составления описания; навыками производственных испытаний и внедрения разработок в промышленное производство.</p>	
6	<p>Раздел 2. Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков.Тема 1. Спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья. Водки и ликеро-водочные изделия. Алкогольные напитки зарубежного производства. Тема 2. Требования стандартов к качеству этилового спирта и крепких алкогольных напитков. Тема 3. Вина виноградные. Коньяк.Тема 4.</p>	9	4		<p>Этиловый спирт ректификат из пищевого сырья. Действие спирта на организм человека. Сырье, особенности технологии производства. Характеристика показателей качества и безопасности. Транспортировка, хранение и маркировка.Водка и ликероводочные изделия. Классификация и ассортимент. Особенности технологии приготовления.</p>	ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2;	Знать: Уметь: Владеть:	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Требования стандартов к качеству виноградных вин и коньякам. Тема 5. Пиво и безалко-гольные напитки. Требования стандартов к качеству. Тема 6. Безалкогольные напитки. из растительного сырья. Питьевые, столовые и минеральные воды.				Требования к качеству, в т.ч. и безопасности. Идентифицирующие признаки ал-когольных напитков. Характеристика и критерии оценки качества отечественной и зарубежной алкогольной продукции. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение Крепкие напитки: ром, виски, джин и другие, их характеристика и отличительные особенности. Технология настоек, ли-керов, бальзамов. Особенности проведения экспертизы ликероводочных изделий в соответствии с техническими требованиями стандартов. Фальсификация ликероводочных изделий и методы ее определения. Международная классификация вин. Влияние Международной организации виноградарей и виноделов на реестр качественных вин. Районы виноделия. Виноград как сырье для производства вин. Классификация вин. Понятия об ординарных, марочных и коллекционных винах. Факторы, формирующие качество вин. Особенности технологии и характеристика столовых, крепленых и ароматизированных вин. Фруктовые вина. Оценка качества: показатели,			

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					<p>градации. Фальсификация и идентификационные признаки вин. Шампанское и игристые вина. Их характеристика и особенности технологии. Шипучие вина. Особенности производства и характеристика качества. Болезни пороки и недостатки вин, причины их возникновения и меры их предупреждения. Методы оценки качества. Организация и проведение экспертизы виноградных и фруктовых вин. Упаковка, маркировка и транспортирование вин. Условия и сроки хранения. Диетические и лечебные свойства виноградных вин. Сырье и особенности производства коньяка. Процессы, протекающие при выдержке коньячных спиртов. Ассортимент, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Экспертиза коньяка и коньячных напитков.</p> <p>Слабоалкогольные напитки –перспективы развития. Характеристика сырья для производства пива. Технология пива. Сорта пива, их характеристика и особенности приготовления. Экспертиза пива. Транспортировка, хранение и маркировка пива. Дефекты пива, виды причины возникнове-</p>			

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					<p>ния, признаки, способы обнаружения. Рынок безалкогольных напитков. Основные фирмы-производители. Конкуренция на рынке безалкогольных напитков. Состояние и перспективы производства отечественных безалкогольных напитков в России. Потребительские свойства и классификация безалкогольных напитков. Сырье для производства безалкогольных напитков. Газированные безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент и особенности производства. Идентификация и экспертиза качества. Розлив, упаковка. Транспортирование, условия и сроки. Хранение напитков. Дефекты напитков. Сухие шипучие напитки, их ассортимент. Сиропы, экстракты, мор-сы и горячие плодово-ягодные напитки. Особенности производства, характеристика состава и использование. Квас и напитки из зернового сырья. Сырье. Способы производства. Влияние различных факторов на качество кваса. Ассортимент. Условия и сроки реализации. Экспертиза качества кваса и напитков из зернового сырья. Минеральные воды.</p>			

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					Классификация. Природные минеральные воды, ассортимент. Искусственные минеральные воды. Оценка качества. Условия и сроки хранения.			
6	Раздел 3. Дегустация алкогольных напитков. Тема 1. Дегустация алкогольных напитков.	2			Дегустация алкогольных напитков.	ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2;	Знать: Уметь: Владеть:	, Тренинг
6	Раздел 4. Идентификация алкогольных и безалкогольных напитков. Тема 1. Идентификация алкогольных и безалкогольных напитков.	2			Идентификация алкогольных и безалкогольных напитков.	ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2;	Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа
6	Раздел 5. Сертификация алкогольных и безалкогольных напитков. Тема 1. Сертификация алкогольных и безалкогольных напитков.	2			Сертификация алкогольных и безалкогольных напитков.	ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2;	Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа
	ИТОГО:	17	4					

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
6	Раздел 1. Общие сведения об экспертизе алкогольных, слабо- и безалкогольных напитков.				
6	Раздел 2. Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков.				
6	Раздел 3. Дегустация алкогольных напитков.				
6	Раздел 4. Идентификация алкогольных и безалкогольных напитков.	Семинарское занятие. Идентификация алкогольных и безалкогольных напитков.		2	
6	Раздел 5. Сертификация алкогольных и безалкогольных напитков.				
	ИТОГО:			2	

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование симуляционных занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	ИТОГО:				

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
6	Раздел 1. Общие сведения об экспертизе алкогольных, слабо- и безалкогольных напитков.				
6	Раздел 2. Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков.	Лабораторная работа № 1. Определение объемной доли этилового спирта в спиртеректификате и водках. Лабораторная работа № 2. Характеристика показателей качества виноградных и фруктовых вин. Лабораторная работа № 3. Характеристика показателей качества коньяков. Лабораторная работа № 4. Экспертиза пива.	9		
6	Раздел 3. Дегустация алкогольных напитков.	Лабораторная работа № 1. Органолептическая оценка вина. Лабораторная работа № 2. Органолептическая оценка пива. Лабораторная работа № 3. Органолептическая оценка	4	4	

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
		безалкогольных напитков и минеральных вод.			
6	Раздел 4. Идентификация алкогольных и безалко-гольных напитков.	Лабораторная работа № 1. Идентификация алкогольных и безалкогольных напитков.	2		
6	Раздел 5. Сертификация алкогольных и безалко-гольных напитков.	Лабораторная работа № 1. Сертификация алкогольных и безалкогольных напитков.	2		
	ИТОГО:		17	4	

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
6	Раздел 1. Общие сведения об экспертизе алкоголь-ных, слабо- и безалко-гольных напитков.	Проработка лекций, основных и дополнительных литературных источников. Вопросы для самоконтроля. Подготовка докладов, рефератов. Подготовка к лабораторному занятию.	1-2 недели	16	26	
6	Раздел 2. Экспертиза ал-когольных и безалкоголь-ных напитков.	Проработка лекций, основных и дополнительных литературных источников. Вопросы для самоконтроля. Подготовка докладов, рефератов. Подготовка к лабораторному занятию.	3-10 недели	24	34	
6	Раздел 3. Дегустация ал-когольных напитков.	Проработка лекций, основных и дополнительных литературных источников. Вопросы для самоконтроля. Подготовка докладов, рефератов. Подготовка к лабораторному занятию.	11-13 недели	16	34	
6	Раздел 4. Идентификация алкогольных и безалко-гольных напитков.	Проработка лекций, основных и дополнительных литературных источников. Вопросы для самоконтроля. Подготовка докладов, рефератов. Подготовка к лабораторному занятию.	14-16 недели	16	34	
6	Раздел 5. Сертификация алкогольных и безалко-гольных напитков.	Проработка лекций, основных и дополнительных литературных источников. Вопросы для самоконтроля. Подготовка докладов, рефератов. Подготовка к лабораторному занятию.	16-17 недели	16,3	33	
ИТОГО:				88.3	161	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Раздел 4. Идентифика-ция алкогольных и без-алкогольных напитков.	май, 2025	Раздел 4. Фальсификация продовольственных товаров. Способы идентификации алкогольных и безалкогольных напитков.	Лекция-экскурсия.	Гнетько Л.В.	ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2;

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
----------	--------

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Экспертиза напитков. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / В.М. Позняковский, В.А. Помозова, Т.Ф. Киселева, Л.В. Пермькова ; под ред. В.М. Позняковского. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 406 с. - ЭБС IPR Books. - URL: https://www.iprbookshop.ru/4169.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+0A2FE8
Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебное пособие / Т.Н. Иванова [и др.]. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 240 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: https://znanium.com/catalog/document?id=355701 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-009974-3. - ISBN 978-5-16-101617-6	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+0A0FF9
Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А.А. Вытовтов. - Москва : ИНФРА-М, 2012. - 576 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=97799 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-004633-4	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+099882
Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А.А. Вытовтов. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 576 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=368165 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-004633-4. - ISBN 978-5-16-109287-3	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+0A1E7B

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.





7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-3.1 Готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций			
8			Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	6		Экспертиза вин и напитков
1	1		Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
6	6		Основы дегустационного анализа
158	6		Модуль получения квалификации "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья"
4	4		Основы органического синтеза
78	78		Технология отрасли
4	4		Методы очистки и разделения биологически активных веществ
56	56		Общая технология отрасли
5	5		Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
ПКУВ-3.2 Готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.			
8			Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	6		Экспертиза вин и напитков
6	6		Основы дегустационного анализа

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-3: Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования					
ПКУВ-3.2 Готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.					
Знать: -математическое моделирование технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Вопросы к экзамену, темы рефератов, докладов, контрольная работа.



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
<p>прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства и обращения на рынке пищевой продукции-расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков-проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций-организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой</p>					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
продукции порядок проведения производственных испытаний и внедрения результатов исследования разработок в промышленное производство;					
Уметь: -применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ-применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевой продукции-применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений -проводить производственные испытания;	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками производственных испытаний и внедрения разработок в промышленное производство.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования					
ПКУВ-3.1 Готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций					
Знать: свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Вопросы к экзамену, темы рефератов, докладов, контрольная



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции -входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства -учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства и обращения на рынке пищевой продукции в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями -принципы составления описания результатов научных исследований, анализа полученных результатов и составления описания;					работа.
Уметь: - проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, хим	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
<p>ико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>-проводить испытания сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>-пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>проводить измерения и наблюдения, описывать проводимые исследования, анализировать результаты исследований и делать выводы;</p> <p>Владеть:</p> <p>-методиками расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения</p>					
	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
новых технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции -навыками проведения научных исследований, анализа их результатов и составления описания.					

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Темы рефератов и докладов:

1. Факторы, формирующие качество спирта.
2. Потребительские предпочтения и формирование российского рынка водок.
3. Товароведная характеристика и экспертиза качества ликеров.
4. Ассортимент и отличительные особенности технологии производства бальзамов, наливок и настоек.
5. Особенности технологии производства импортных крепких алкогольных напитков (ром, виски, джин и др.).
6. Характеристика натуральных красных сухих вин Франции.
7. Особенности технологии производства и характеристика натуральных белых вин Германии.
8. Характеристика сырья для производства натуральных вин.
9. Биохимические процессы, происходящие при изготовлении и выдержке вин.
10. Характеристика и экспертиза качества медовых вин.
11. Отличительные особенности технологии производства коньяка и бренди.
12. Ассортимент и формирование российского рынка пива.
13. Характеристика сырья для производства пива.
14. Оценка и технология производства безалкогольных напитков на натуральной основе.
15. Оценка и технология производства искусственных минеральных вод.
16. Оценка и технология производства квасов брожения.
17. Способы добычи и розлива минеральных вод.



7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к написанию реферата

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата - 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;
- обоснованность выбора источника;
- степень раскрытия сущности вопроса;
- соблюдения требований к оформлению.

Критерии оценивания реферата:

«отлично»	выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
«хорошо»	основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
«удовлетворительно»	имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.



Требования к контрольной работе

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- обучающийся проанализировал материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;
- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;
- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;
- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке магистрантов.

Критерии оценки знаний при написании контрольной работы

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования предъявляемые, к заданию выполнены.
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он демонстрирует значительное понимание проблемы. Все требования предъявляемые к заданию выполнены.
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых к заданию выполнены.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он демонстрирует небольшое понимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены.

Критерии оценки знаний студента на экзамене



Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины 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 разделами учебной программы, 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 учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

-



8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Экспертиза напитков. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / В.М. Позняковский, В.А. Помозова, Т.Ф. Киселева, Л.В. Пермякова ; под ред. В.М. Позняковского. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 406 с. - ЭБС IPR Books. - URL: https://www.iprbookshop.ru/4169.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	https://www.iprbookshop.ru/4169.html .

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебное пособие / Т.Н. Иванова [и др.]. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 240 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: https://znanium.com/catalog/document?id=355701 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-009974-3. - ISBN 978-5-16-101617-6	https://znanium.com/catalog/document?id=355701 .
Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А.А. Вытовтов. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 576 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=368165 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-004633-4. - ISBN 978-5-16-109287-3	http://znanium.com/catalog/document?id=368165 .

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". - Москва, 2011 - - URL: <http://znanium.com/catalog> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов.

<http://znanium.com/catalog/> eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2000. - . - URL: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире.

<https://elibrary.ru/defaultx.asp> CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2014. - . - URL: <https://cyberleninka.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. <https://cyberleninka.ru/> ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ ПРОМЫШЛЕННОЙ СОБСТВЕННОСТИ - <https://www1.fips.ru/> <https://www1.fips.ru/>



9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов	Формируемые компетенции	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения
<p>Раздел 1. Общие сведения об экспертизе алкогольных, слабо- и безалкогольных напитков.</p> <p>Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины.</p>	<p>ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2</p>	<p>Чтение, приобретение знаний, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый</p>	<p>Самостоятельная работа обучающегося, домашние задания</p>	<p>Учебники, учебные пособия</p>
<p>Раздел 2. Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Тема 1. Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Водки и ликеро-водочные изделия. Алкогольные напитки зарубежного производства.</p>	<p>ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2</p>	<p>Чтение, приобретение знаний, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый</p>	<p>Самостоятельная работа обучающегося, домашние задания</p>	<p>Учебники, учебные пособия</p>
<p>Раздел 2. Экспертиза алкогольных и безалкогольных</p>	<p>ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2</p>	<p>Чтение, приобретение знаний, применение знаний, творческая</p>	<p>Самостоятельная работа обучающегося, домашние задания</p>	<p>Учебники, учебные пособия</p>

напитков. Тема 2. Требования стандартов к качеству этилового спирта и крепких алкогольных напитков.		деятельность, частично-поисковый		
Раздел 2. Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков. Тема 3. Вина виноградные. Коньяк.	ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2	Чтение, приобретение знаний, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Самостоятельная работа обучающегося, домашние задания	Учебники, учебные пособия
Раздел 2. Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков. Тема 4. Требования стандартов к качеству виноградных вин и коньякам.	ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2	Чтение, приобретение знаний, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Самостоятельная работа обучающегося, домашние задания	Учебники, учебные пособия
Раздел 2. Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков. Тема 5. Пиво и безалкогольные напитки. Требования стандартов к качеству.	ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2	Чтение, приобретение знаний, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Самостоятельная работа обучающегося, домашние задания	Учебники, учебные пособия
Раздел	ПКУВ-3.1;	Чтение,	Самостоятельная	Учебники,

<p>2. Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Тема 6. Безалкогольные напитки. из растительного сырья. Питьевые, столовые и минеральные воды.</p>	ПКУВ-3.2	приобретение знаний, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	работа обучающегося, домашние задания	учебные пособия
<p>Раздел 3. Дегустация алкогольных напитков.</p> <p>Тема 1. Дегустация алкогольных напитков.</p>	ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2	Чтение, приобретение знаний, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Самостоятельная работа обучающегося, домашние задания	Учебники, учебные пособия
<p>Раздел 4. Идентификация алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Тема 1. Идентификация алкогольных и безалкогольных напитков.</p>	ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2	Чтение, приобретение знаний, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Самостоятельная работа обучающегося, домашние задания	Учебники, учебные пособия
<p>Раздел 5. Сертификация алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Тема 1. Сертификация алкогольных и безалкогольных напитков.</p>	ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2	Чтение, приобретение знаний, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Самостоятельная работа обучающегося, домашние задания	Учебники, учебные пособия

зак огольных напитков.				
---------------------------	--	--	--	--

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
7-Zip Свободная лицензия
Adobe Reader DC Свободная лицензия
Autodesk 3DMAX - учебная версия Свободная лицензия
Autodesk AutoCAD Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. - Москва, 2011 - - URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2014. - . - URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ ПРОМЫШЛЕННОЙ СОБСТВЕННОСТИ - https://www1.fips.ru/ https://www1.fips.ru/

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название



11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Дегустационный зал (Л-Л-23) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, дом № 191, Здание лаборатории	Учебная мебель для дегустационного зала на 25 посадочных мест, компьютерное рабочее место. Демонстрационное оборудование: проектор, экран на штативе, доска	7-Zip Свободная лицензия; Adobe Reader DC Свободная лицензия; Autodesk 3DMAX - учебная версия Свободная лицензия; Autodesk AutoCAD Свободная лицензия; Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095; Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401.

