Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 13.11.2026 13:52:35
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет Технологический факультет

Кафедра Стандартизации, метрологии и товарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____Л.И. Задорожная
«_____» _____ 20___г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине	**Б1.В.05 Товароведение и экспертиза вкусовых товаров**
по направлению подготовки	38.03.07 Товароведение
по профилю подготовки (специализации)	Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
форма обучения	Очная, Заочная, Очно-заочная
год начала подготовки	2025

Майкоп

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 38.03.07 Товароведение

Составитель рабочей программы:

доцент, доц., канд. техн. наук	Подписано простой ЭП 03.09.2025	Тхайшаова Аминет Борисовна
(должность, ученое звание, степень)	(подпись)	(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Стандартизации, метрологии и товарной экспертизы
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:

05.09.2025	Подписано простой ЭП 05.09.2025	Тазова Зарета Тальбиевна
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей кафедрой
по направлению подготовки (специальности)

05.09.2025	Подписано простой ЭП 05.09.2025	Тазова Зарета Тальбиевна
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ
(название подразделения)

05.09.2025	Подписано простой ЭП 05.09.2025	И. Б. Берберьян
	(подпись)	(Ф.И.О.)

1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины 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.

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие **задачи:**

- приобретение студентами знаний в области научной классификации вкусовых товаров и формировании группового ассортимента;

-изучение принципов управления качеством вкусовых товаров в процессе производства и сферы обращения;

- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области качества;

-создание и формирование практических подходов к проведению экспертизы вкусовых товаров;

-освоение принципов организационно-методических основ процесса сертификации вкусовых товаров;

-изучение системы контроля за соблюдением маркировки и сроков годности изделий.

-дать студентам научную информацию по формированию и сохранению качества вкусовых товаров;

- обучить студентов практическим навыкам проведения экспертизы данной группы товаров.

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

Дисциплина входит в перечень дисциплин базовой части ОП. Она имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами «Теоретические основы товароведения», «Товароведение однородных групп товаров», «Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров».

Дисциплина основана на знаниях научных принципов товароведения.

Дисциплина направлена на изучение товароведческих характеристик кондитерских товаров, а также порядка назначения и проведения экспертиз. Для освоения дисциплины необходимы знания правовых документов, регулирующих качество и безопасность товаров, теоретических основ товароведения и экспертизы, научно-методических основ стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, научных основ физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования для инструментальной оценки показателей качества и безопасности продовольственных товаров.

Освоению данной дисциплины должно предшествовать изучение дисциплин «Теоретические основы товароведения», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Товароведение однородных групп товаров».

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-2.1	Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации
ПКУВ-2.2	Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции
ПКУВ-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла
ПКУВ-3.2	Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла
ПКУВ-4.1	Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства
ПКУВ-4.2	Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства



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	КР	Контр	Лек	Лаб	СРП	Контроль	СР		
Курс 3	Сем. 6	1	1	1	34	34	1.5	44.65	29.5	**143.65**	4

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)			Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	КР	Контр	Лек	Лаб	СРП	Контроль	СР		
Курс 4	Сем. 7	1	1	1	10	14	1.2	8.65	109.5	**143.35**	

Объем дисциплины и виды учебной работы по очно-заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)			Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	КР	Контр	Лек	Лаб	СРП	Контроль	СР		
Курс 4	Сем. 7	1	1	1	17	17	1.5	35.65	72.5	**143.65**	4

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

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/промежуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контроль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Предмет и задачи курса. Специфика рынка вкусовых товаров.		2								Фронтальный опрос, обсуждение
	Чай. Потребление и спрос. Экспортные предпочтения. Фирмы-производители чая. Ориентация на русский рынок.		6	6				10	5		Фронтальный опрос, защита лабораторных работ
	Кофе и продукты		4	4				10	5		Обсуждение докладов, промежуточное тестирование, защита лабораторных работ
	Рынок безалкогольных напитков. Классификация безалкогольных напитков.		4	6				10	5		Опрос по вопросам для самостоятельного изучения, защита лабораторных работ
	Слабоалкогольные напитки		6	6		1		4	5		Опрос по вопросам для самостоятельного изучения
	Алкогольные напитки		6	8		0,5		10	5		Промежуточное тестирование, защита лабораторных работ
	Пряности и приправы		6	4			0,35	0,65	4,5		Опрос по вопросам для самостоятельного изучения
	ИТОГО:		**34**	**34**		**1.5**		**44.65**	**29.5**		

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

	Предмет и задачи курса. Специфика рынка вкусовых товаров.							5	
	Чай. Потребление и спрос. Экспортные предпочтения. Фирмы-производители чая. Ориентация на русский рынок.	2	4				2	20	
	Кофе и продукты	2	2				2	10	
	Рынок безалкогольных напитков. Классификация безалкогольных напитков.	2	2				2	20	
	Слабоалкогольные напитки	2	2				1	20	
	Алкогольные напитки	2	4				1	30	
	Пряности и приправы				1,2	0,65	0,65	4,5	
	ИТОГО:	**10**	**14**		**1.2**		**8.65**	**109.5**	

5.3.Структура дисциплины для очно-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**
	ИТОГО:	**17**	**17**		**1.5**		**35.65**	**72.5**	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров», 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
	Предмет и задачи курса. Специфика рынка вкусовых товаров.	2			1.1. Характеристика вкусовых товаров, особенности состава, их значение в питании и физиологическом воздействии на организм человека. 1.2.Классификация вкусовых товаров. 1.3.Нормативная документация, регламентирующая качество и безопасность вкусовых товаров	ПКУВ-2.1;	Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции. Уметь: анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции. Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции требованиям нормативных документов.	Лекция-беседа
	Чай. Потребление и спрос. Экспортные предпочтения. Фирмы-производители чая. Ориентация на русский рынок.	6	2		2.1.Строение и химический состав чайного листа. 2.2.Сбор и технологическая обработка чайного листа. Формирование химического состава и качества чая в процессе производства. 2.3. Чай черный байховый. Фабричные и торговые сорта чая. 2.4.Чай	ПКУВ-2.2; ПКУВ-3.1; ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2;	Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции. национальную и международную нормативную базу в области управления	, 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
					зеленый байховый. Особенности технологии и состава. 2.5.Желтый, ароматизированный, растворимый, чайные экстракты. Прессованные чаи, ароматизированный, растворимый СТС чай, в пакетах. Особенности состава и использования.		качеством продукции. показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла. основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве изделий. виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции. Уметь: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции. применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции. выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий. анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	

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
							на различных стадиях производства. Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения. навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию. навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла. навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	
	Кофе и продукты	4	2		3.1.Химический состав сырого кофе. 3.2.Формирование качества кофе в процессе производства	ПКУВ-2.2; ПКУВ-3.1; ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2;	Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции. национальную и международную нормативную базу в области управления	, , 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
							качеством продукции. показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла. основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве изделий. виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции. Уметь: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции. применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции. выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий. анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	

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
							на различных стадиях производства. Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения. навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию. навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла. навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	
	Рынок безалкогольных напитков. Классификация безалкогольных напитков.	4	2		4.1.Газированные безалкогольные напитки. Классификация, состав. 4.2.Особенности производства. Ассортимент. Оценка качества.	ПКУВ-2.2; ПКУВ-3.2; ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2;	Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции. национальную и международную нормативную базу в области управления	, 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
							качеством продукции. показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла. основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве изделий. виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции. Уметь: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции. применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции. выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий. анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	

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
							на различных стадиях производства. Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения. навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию. навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла. навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	
	Слабоалкогольные напитки	6	2		5.1.Пиво. Состояние и перспективы производства пива. 5.2.Факторы, формирующие качество пива: сырье, процесс производства.	ПКУВ-2.2; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2; ПКУВ-4.1;	Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции. национальную и международную нормативную базу в области управления	, 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
							качеством продукции. показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла. основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве изделий. виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции. Уметь: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции. применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции. выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий. анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	

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
							на различных стадиях производства. Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения. навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию. навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла. навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	
	Алкогольные напитки	6	2		6.1.Ликероводочные изделия. 6.2. Спирт. Действие спирта на организм человека. Сырье, особенности технологии производства. 6.3. Водка. Классификация. Особенности технологии приготовления. 6.4. Виноградные вина. Классификация вин.	ПКУВ-2.2; ПКУВ-3.2; ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-3.1;	Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции. национальную и международную нормативную базу в области управления	, 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
					Понятия об ординарных, марочных и коллекционных винах. Формирование качества виноградных вин в процессе приготовления. 6.5.Коньяк. Сырье и особенности производства. Процессы, протекающие при выдержке коньячных спиртов. Ассортимент 6.6. Экспертиза коньяка и коньячных напитков. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение коньяка.		качеством продукции. показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла. основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве изделий. виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции. Уметь: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции. применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции. выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий. анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	

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
							на различных стадиях производства. Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения. навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию. навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла. навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	
	Пряности и приправы	6			7.1.Основные ароматические и вкусовые вещества в пряностях, их содержание в зависимости от вида, зрелости и условий произрастания растения. 7.2.Классификация пряностей. Оценка качества	ПКУВ-2.2; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2; ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2;	Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции. национальную и международную нормативную базу в области управления	, 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
							качеством продукции. показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла. основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве изделий. виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции. Уметь: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции. применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции. выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий. анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	

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
							на различных стадиях производства. Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения. навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию. навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла. навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	
	ИТОГО:	**34**	**10**	**17**				

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

Учебным планом не предусмотрено

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

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
	Предмет и задачи курса. Специфика рынка вкусовых товаров.				
	Чай. Потребление и спрос. Экспортные предпочтения. Фирмы-производители чая. Ориентация на русский рынок.	Исследование качества чая	6	4	
	Кофе и продукты	Исследование качества кофе	4	2	
	Рынок безалкогольных напитков. Классификация безалкогольных напитков.	Исследование качества безалкогольных напитков	6	2	
	Слабоалкогольные напитки	Исследование качества пива	6	2	
	Алкогольные напитки	Исследование качества вин	8	4	
	Пряности и приправы	Исследование качества приправ	4		
	ИТОГО:		**34**	**14**	**17**

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
	Предмет и задачи курса. Специфика рынка вкусовых товаров.	Рынок вкусовых товаров и их значение в питании человека Нормативная документация, регламентирующая качество и безопасность вкусовых товаров		1	5	
	Чай. Потребление и спрос. Экспортные предпочтения. Фирмы-производители чая. Ориентация на русский рынок.	Химический состав чайного листа. Чай черный байховый. Фабричные и торговые сорта чая. Чай зеленый байховый. Особенности технологии и состава. Желтый, ароматизированный, растворимый, чайные экстракты. Прессованные чаи, ароматизированный, растворимый СТС чай, в пакетах.		5	20	
	Кофе и продукты	Процессы, происходящие при обжарке кофе, их влияние на химический состав и качество.		5	20	
	Рынок безалкогольных напитков. Классификация безалкогольных напитков.	Хлебный квас. Сырье. Способы производства. Влияние различных факторов на качество кваса. Ассортимент. Условия и сроки реализации. Проведение экспертизы кваса. Минеральные воды. Классификация. Природные минеральные воды, ассортимент. Искусственные минеральные воды. Оценка качества. Условия и сроки хранения		5	20	
	Слабоалкогольные напитки	Классификация. Пороки и дефекты пива, меры их предупреждения. Методы и средства повышения качества пива. Экспертиза пива.		5	20	
	Алкогольные напитки	Состояние и перспективы развития рынка ликероводочных изделий. Производители и экспортеры ликероводочных изделий. Спирт. Действие спирта на организм человека. Водка. Классификация. Особенности технологии приготовления. Ассортимент, оценка качества. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. 6.4. Виноградные вина. Международная классификация вин. Влияние Международной организации виноградарей и виноделов на реестр качественных вин. Районы виноделия. Виноград как сырье для производства виноградных вин. Особенности технологии и характеристика столовых, крепленных и ароматизированных вин. Ассортимент. Цимлянские, игристые мускаты. Особенности технологии. Шипучие вина Особенности производства и характеристика качества. Болезни пороки и недостатки вин. Причины их возникновения и меры их предупреждения. Организация и проведение экспертизы виноградных вин. Коньяк. Процессы, протекающие при выдержке коньячных спиртов. Ассортимент Экспертиза коньячных напитков. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение коньяка.		5	20	
	Пряности и приправы	Особенности химического состава отдельных пряностей. Упаковка, условия хранения. Ванилин и прочие интенсификаторы вкуса и аромата. 7.3. Поваренная соль. Роль в организме. Виды соли и районы добывания. Различные химические составы разных видов соли. Понятие о кодированной соли. Сорта и номера помола. Упаковка, перевозка и хранение. 7.4. Уксус, его виды и особенности его производства. Уксусная эссенция Оценка качества. Условия и сроки хранения.		5	5.7	
	ИТОГО:			**31**	**110.7**	**74**

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 3 Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность	04.2028 ФГБОУ ВО	Наука.Взгляд молодых.	Круглый стол	Тхайшаова А.Б.	ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-3.2; ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2;

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

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : методические указания к выполнению лабораторных работ для бакалавров очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. стандартизации, метрологии и товар. экспертизы ; [составитель: Тхайшаова А.Б.]. - Майкоп : Кучеренко В.О., 2020. - 52 с. - Библиогр.: с. 52 (6 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=00035337

6.2. Литература для самостоятельной работ

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	http://znanium.com/catalog/document?id=355701
Лисовская, Д. П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебное пособие / Д. П. Лисовская, Е. В. Рощина, Е. Б. Суконкина. — Минск : Вышэйшая школа, 2012. — 352 с. — ISBN 978-985-06-1985-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/20290.html	https://www.iprbookshop.ru/20290.html
Васюкова, А.Т. Товароведение пищевых продуктов. В 2 ч., Ч. 2 : учебник для вузов / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. - Москва : Юрайт, 2022. - 330 с. - (Высшее образование). - ЭБС Юрайт. - URL: https://urait.ru/bcode/497169. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-534-14787-2	https://urait.ru/bcode/497169
Васюкова, А.Т. Товароведение пищевых продуктов. В 2 ч., Ч. 1 : учебник для вузов / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. - Москва : Юрайт, 2022. - 241 с. - (Высшее образование). - ЭБС Юрайт. - URL: https://urait.ru/bcode/496629. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-534-14087-3	https://urait.ru/bcode/496629
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

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 согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации			
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
8	9	9	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	9	9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9	9	Преддипломная практика
2	2	2	Теоретические основы товароведения
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
8	8	9	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Сенсорный анализ

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			потребительских товаров
7	8	7	Таможенная экспертиза товаров
7	8	7	Экологическая экспертиза
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции			
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
8	9	9	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	9	9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9	9	Преддипломная практика
2	2	2	Теоретические основы товароведения
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
8	8	9	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
7	8	7	Таможенная экспертиза товаров
7	8	7	Экологическая экспертиза
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла			
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
8	9	9	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	9	9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9	9	Преддипломная практика
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
3	4	4	Холодильная техника и технологии
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
7	7	7	Основы проектирования продукции
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла			
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			деятельности
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
8	9	9	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	9	9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9	9	Преддипломная практика
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
8	8	9	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
7	7	7	Современные технологии производства товаров
7	7	7	Основы проектирования продукции
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства			
8	9	9	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	9	9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9	9	Преддипломная практика
2	2	2	Теоретические основы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			товароведения
4	6	5	Товарный менеджмент
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
4	4	4	Упаковка товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства			
8	9	9	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	9	9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9	9	Преддипломная практика
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
4	4	4	Упаковка товаров
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
7	7	7	Современные технологии производства товаров
7	7	7	Основы проектирования продукции
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика

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-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве изделий.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклады
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления	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
качеством производства изделий.					
Владеть: навыками применения методов квалиметрического анализа продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве изделий.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклады
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками применения методов квалиметрического анализа продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклады
Уметь: анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное	Несистематическо	В	Успешное и	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	владение навыками	е применение навыков	систематическом применении навыков допускаются пробелы	систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.					
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклады
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.					
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклады
Уметь: выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на	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
различных этапах её жизненного цикла					
Владеть: навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.					
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации					
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклады
Уметь: анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции требованиям нормативных документов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.					
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции					
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов,	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, доклады

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
покупных изделий и готовой продукции.					
Уметь: анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции при выборочном контроле хранения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

7.3.1.Вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Рынок вкусовых товаров и их значение в питании человека

2. Строение и химический состав чайного листа

3. Сбор и технологическая обработка чайного листа.

4. Классификация чая.

5. Оценка качества чай.

6. Требования к упаковке, маркировке и срокам хранения чая.

7. Химический состав и пищевая ценность кофе.

8. Классификация чая.

9. Разновидности и сорта натурального кофе.

10. Кофе растворимый. Особенности производства.

11. Экспертиза качества, условия и сроки хранения кофе.

12.Формирование торгового ассортимента кофе.

13. Факторы, сохраняющие качество кофе.

14. Дефекты жареного кофе.

15. Кофейные напитки.

16. Кофезаменители.

17.Кофейные смеси (кофемиксы).

18. Безалкогольные напитки.

19. Классификация безалкогольных напитков.

20. Газированные безалкогольные напитки. Классификация, особенности производства, ассортимент.

21. Минеральные воды. Классификация и ассортимент.

22. Плодово-ягодные и овощные соки.

23. Квас и напитки из хлебного сырья.

24. Сиропы и экстракты.

25. Классификация и качество пиво.

26. Факторы, формирующие качество пива.

27. Факторы, сохраняющие качество пива.

28. Дефекты пива.

29. Экспертиза качества пива.

30.Этиловый спирт.

31.Классификация и ассортимент водок.

32. Формирование качества водок в процессе производства.

33. Упаковка, маркировка условия и сроки хранения водок.

34. Фальсификация водок.

35. Экспертиза водок.

36.Классифкация и ассортимент ликеро-водочных изделий.

37. Факторы, формирующие качество ликеро-водочных изделий.

38. Показатели качества ликеро-водочных изделий.

39. Классификация виноградных вин.

40. Факторы, формирующие качество виноградных вин.

41. Производство виноградных вин.

42. Ароматизированные вина.

43. Игристые вина.

44. Шипучие вина (газированные).

45. Болезни, пороки и недостатки вин, причины их возникновения и меры их предупреждения.

46. Экспертиза качества виноградных вин.

47. Классификация и ассортимент коньяка.

48. Факторы, формирующие качество коньяка.

49. Экспертиза качества коньяка.

50. Факторы, сохраняющие качество водки.

51. Факторы, сохраняющие качество ликероводочных изделий.

52. Факторы, сохраняющие качество вин.

53. Факторы, сохраняющие качество коньяка.

54. Классификация пряностей и приправ.

55. Характеристика ассортимента пряностей.

56. Факторы, сохраняющие качество пряностей.

57. Поваренная соль. Факторы, сохраняющие качество поваренной соли.

58. Приправы.

59. Дефекты приправ.

60. Экспертиза качества пряностей и приправ.

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

7.3.2. Тестовые задания для проведения текущего контроля

1. Как классифицируются чаи в зависимости от технологии производства и внешнего вида?

А. Типсы и флеши

Б. байховые, прессованные,экстрагированные

В.неферментированные; слабоферментированный; полуферментированный и ферментированные.

2.Что такое процесс ферментации

А. Ферментация –процесс выдерживания чайного листа при температуре 35–40 °C в течение 2–3 ч.

Б. Ферментация — основной процесс производства черного байхового чая основанное на изменении химического состава зеленого листа

В. Ферментация-процесс скручивания чайного листа

3.Как классифицируются фабричные сорта черных байховых чаев по российским требованиям

А. листовые и ломаные

Б. букет, высший, первый, второй и третий сорта

В.Черный, зеленый, желтый.

4.Какие торговые сорта черного чая вы знаете

А. букет, высший, первый, второй и третий сорта

Б.чай первичной переработки

В.Листовые и брокенированные

5.Что такое зеленый чай

А.Это слабоферментированный чай изготавливают только в Китае,ручным способом и преимущественно из почек (типсов).

Б.это чай, который прошел полную ферментацию.

В.Это чай неферментированный

6.Какие чаи называют оолонгами

А.Черные чаи

Б.Красные чаи

В.зеленные чаи.

7.Какие виды натурального жаренного кофе вы знаете

А.В зернах, молотый.

Б.Декофеинизированный

В.Арабика, Либерика и Робуста

8.Как классифицируются безалкогольные напитки

А.Соки и сокосодержащие напитки

Б.Пиво и ликеро-водочные изделия

В. минеральные воды, плодово-ягодные безалкогольные напитки и квасы

Вариант 2

1.Как классифицируются соки

А.В зависимости от сорта используемого сырья

Б.В зависимости от вида применяемых добавок

В. В зависимости от вида сырья и технологии приготовления

2. Выбрать правильное определение пива

А. Пиво — это алкогольный напиток, получаемый или только из солода, хмеля и воды, или с добавлением к этому сырью несоложеных материалов, например муки зерновых культур и другого сырья.

Б. Пиво — это слабоалкогольный напиток, получаемый или только из солода, хмеля и воды, или с добавлением к этому сырью несоложеных материалов, например муки зерновых культур и другого сырья.

3.Какие виды натурального жаренного кофе вы знаете

А.В зернах, молотый.

Б.Декофеинизированный

В.Арабика, Либерика и Робуста

4.Как классифицируются безалкогольные напитки

А.Соки и сокосодержащие напитки

Б.Пиво и ликеро-водочные изделия

В. минеральные воды, плодово-ягодные безалкогольные напитки и квасы

5.Как классифицируются соки

А.В зависимости от сорта используемого сырья

Б.В зависимости от вида применяемых добавок

В. В зависимости от вида сырья и технологии приготовления

6.Как получают нектары

А.Их получают путем смешивания фруктового сока, протертого пюре

плодов или ягод с медом или сахарным сиропом.

Б.Изготавливают путем выпаривания части влаги из жидкого сока.

В.Получают путем смешивания соков с медом или сахарным сиропом.

7.Как делятся по качеству фруктовые соки

А. марочный; высший и 1-й.

Б.1-й,2-й и 3-й сорт

В. Премиум и высший

8.Как классифицируются чаи в зависимости от технологии производства и внешнего вида?

А. Типсы и флеши

Б. байховые, прессованные,экстрагированные

В.неферментированные; слабоферментированный; полуферментированный и ферментированные.

Вариант 3

1.Как делятся по качеству фруктовые соки

А. марочный; высший и 1-й.

Б.1-й,2-й и 3-й сорт

В. Премиум и высший

2. Выбрать правильное определение кваса

А. Квас — это освежающий слабоалкогольный напиток, получаемый путем незаконченного молочнокислого и спиртового брожения водных растворов экстрактивных веществ, извлеченных из хлебного или плодово-ягодного сырья.

Б.Квас — старинный русский алкогольный напиток. Приготовленный из хлебного сырья используют питьевую воду, сахар-песок, натуральный мед, ржаной

ферментированный и ячменный пивоваренный солод, ржаную муку,квасные хлебцы, сухой хлебный квас, прессованные хлебопекарные дрожжи, концентрат квасного сусла, пищевые кислоты и другие материалы.

3.Как классифицируются минеральные воды в зависимости от происхождения

А.на натуральные и искусственные.

Б. лечебно-столовую и лечебную.

В. минеральные биологически-активные воды

4.Как классифицируются минеральные воды по назначению

А. на натуральные и искусственные.

Б. лечебно-столовые и лечебные.

В. минеральные биологически-активные воды

5. Выбрать правильное определение искусственной минеральной воде

А.Искусственная минеральная вода- это освежающий напиток, получаемый путем незаконченного молочнокислого и спиртового брожения водных растворов

Б. Искусственная минеральная вода- это безалкогольный напиток полученный путем растворения в питьевой воде нейтральных или щелочных солей и насыщением раствора диоксидом углерода.

6.Какое сырье является несоложенным

А.Ячмень

Б.Ячмень, рис, кукуруза, пшеница, соя, сахар и глюкоза

В. Рис, кукуруза, пшеница, соя, сахар и глюкоза

7.Какие типы пива вы знаете

А. Светлое, полутемное и темное

Б. Пиво верхового брожения, пиво низового брожения

В. Непастеризованное и пастеризованное

8.Выбрать правильное определение ликероводочных изделий

А. Ликеро-водочные изделия – это алкогольные напитки, представляющие собой смеси различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, получаемых переработкой плодово – ягодного растительного сырья с добавлением к ним сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, коньяка, лимонной кислоты и других пищевых добавок, а также спирта и воды .

Б. Ликеро-водочные изделия – это слабоалкогольные напитки, представляющие собой смеси различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, получаемых переработкой плодово – ягодного растительного сырья с добавлением к ним сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, коньяка, лимонной кислоты и других пищевых добавок, а также спирта и воды .

В. Ликеро-водочные изделия – это безалкогольные напитки, представляющие собой смеси различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, получаемых переработкой плодово – ягодного растительного сырья с добавлением к ним сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, коньяка, лимонной кислоты и других пищевых добавок, а также спирта и воды .

7.3.3.Тестовые задания для контроля остаточных знаний

Вариант 1

1. Как классифицируются чаи в зависимости от технологии производства и внешнего вида?

А. Типсы и флеши

Б. байховые, прессованные,экстрагированные

В.неферментированные; слабоферментированный; полуферментированный и ферментированные.

2.Что такое процесс ферментации

А. Ферментация –процесс выдерживания чайного листа при температуре 35–40 °С в течение 2–3 ч.

Б. Ферментация — основной процесс производства черного байхового чая основанное на изменении химического состава зеленого листа

В. Ферментация-процесс скручивания чайного листа

3.Как классифицируются фабричные сорта черных байховых чаев по российским требованиям

А. листовые и ломаные

Б. букет, высший, первый, второй и третий сорта

В.Черный, зеленый, желтый.

4.Какие торговые сорта черного чая вы знаете

А. букет, высший, первый, второй и третий сорта

Б.чай первичной переработки

В.Листовые и брокенированные

5.Что такое зеленый чай

А.Это слабоферментированный чай изготавливают только в Китае,ручным способом и преимущественно из почек (типсов).

Б.это чай, который прошел полную ферментацию.

В.Это чай неферментированный

6.Какие чаи называют оолонгами

А.Черные чаи

Б.Красные чаи

В.зеленные чаи.

7.Какие виды натурального жаренного кофе вы знаете

А.В зернах, молотый.

Б.Декофеинизированный

В.Арабика, Либерика и Робуста

8.Как классифицируются безалкогольные напитки

А.Соки и сокосодержащие напитки

Б.Пиво и ликеро-водочные изделия

В. минеральные воды, плодово-ягодные безалкогольные напитки и квасы

9.Как получают нектары

А.Их получают путем смешивания фруктового сока, протертого пюре

плодов или ягод с медом или сахарным сиропом.

Б.Изготавливают путем выпаривания части влаги из жидкого сока.

В.Получают путем смешивания соков с медом или сахарным сиропом.

10.Как делятся по качеству фруктовые соки

А. марочный; высший и 1-й.

Б.1-й,2-й и 3-й сорт

В. Премиум и высший

11. Выбрать правильное определение кваса

А. Квас — это освежающий слабоалкогольный напиток, получаемый путем незаконченного молочнокислого и спиртового брожения водных растворов экстрактивных веществ, извлеченных из хлебного или плодово-ягодного сырья.

Б.Квас — старинный русский алкогольный напиток. Приготовленный из хлебного сырья используют питьевую воду, сахар-песок, натуральный мед, ржаной

ферментированный и ячменный пивоваренный солод, ржаную муку,квасные хлебцы, сухой хлебный квас, прессованные хлебопекарные дрожжи, концентрат квасного сусла, пищевые кислоты и другие материалы.

12.Как классифицируются минеральные воды в зависимости от происхождения

А.на натуральные и искусственные.

Б. лечебно-столовую и лечебную.

В. минеральные биологически-активные воды

13.Как классифицируются минеральные воды по назначению

А. на натуральные и искусственные.

Б. лечебно-столовые и лечебные.

В. минеральные биологически-активные воды

14. Выбрать правильное определение искусственной минеральной воде

А.Искусственная минеральная вода- это освежающий напиток, получаемый путем незаконченного молочнокислого и спиртового брожения водных растворов

Б. Искусственная минеральная вода- это безалкогольный напиток полученный путем растворения в питьевой воде нейтральных или щелочных солей и насыщением раствора диоксидом углерода.

15.Какое сырье является несоложенным

А.Ячмень

Б.Ячмень, рис, кукуруза, пшеница, соя, сахар и глюкоза

В. Рис, кукуруза, пшеница, соя, сахар и глюкоза

16.Какие типы пива вы знаете

А. Светлое, полутемное и темное

Б. Пиво верхового брожения, пиво низового брожения

В. Непастеризованное и пастеризованное

17.Выбрать правильное определение ликероводочных изделий

А. Ликеро-водочные изделия – это алкогольные напитки, представляющие собой смеси различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, получаемых переработкой плодово – ягодного растительного сырья с добавлением к ним сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, коньяка, лимонной кислоты и других пищевых добавок, а также спирта и воды .

Б. Ликеро-водочные изделия – это слабоалкогольные напитки, представляющие собой смеси различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, получаемых переработкой плодово – ягодного растительного сырья с добавлением к ним сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, коньяка, лимонной кислоты и других пищевых добавок, а также спирта и воды .

В. Ликеро-водочные изделия – это безалкогольные напитки, представляющие собой смеси различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, получаемых переработкой плодово – ягодного растительного сырья с добавлением к ним сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, коньяка, лимонной кислоты и других пищевых добавок, а также спирта и воды .

18.Какие из перечисленных напитков относятся к группе десертных напитков

А.Пунши, наливки и джины

Б.Джины, эмульсионные ликеры, слабоградусные ликеры

В. Эмульсионные ликеры, слабоградусные ликеры и кремы

19. Выбрать правильное определение столовых виноградных вин

А.Столовые вина –это вина, полученные без добавления спирта.

Б.Столовые вина –это вина, полученные с добавлением спирта.

В.Столовые вина –это вина, полученные с добавлением спирта и диоксида углерода.

20. Как классифицируются коньяки в зависимости от качества, сроков и способов выдержки коньячных спиртов

А. «КВ», «КВВК», «КС», «ОС»

Б. Коньяк трех-,четырех-, пятилетний , «КВ», «КВВК», «КС», «ОС».

В. Коньяк трех-,четырех-, пятилетний

Вариант 2

1.Как классифицируются соки

А.В зависимости от сорта используемого сырья

Б.В зависимости от вида применяемых добавок

В. В зависимости от вида сырья и технологии приготовления

2. Выбрать правильное определение пива

А. Пиво — это алкогольный напиток, получаемый или только из соло-

да, хмеля и воды, или с добавлением к этому сырью несоложеныхма-

териалов, например муки зерновых культур и другого сырья.

Б. Пиво — это слабоалкогольный напиток, получаемый или только из солода, хмеля и воды, или с добавлением к этому сырью несоложеных материалов, например муки зерновых культур и другого сырья.

3.Какие виды натурального жаренного кофе вы знаете

А.В зернах, молотый.

Б.Декофеинизированный

В.Арабика, Либерика и Робуста

4.Как классифицируются безалкогольные напитки

А.Соки и сокосодержащие напитки

Б.Пиво и ликеро-водочные изделия

В. минеральные воды, плодово-ягодные безалкогольные напитки и квасы

5.Как классифицируются соки

А.В зависимости от сорта используемого сырья

Б.В зависимости от вида применяемых добавок

В. В зависимости от вида сырья и технологии приготовления

6.Как получают нектары

А.Их получают путем смешивания фруктового сока, протертого пюре

плодов или ягод с медом или сахарным сиропом.

Б.Изготавливают путем выпаривания части влаги из жидкого сока.

В.Получают путем смешивания соков с медом или сахарным сиропом.

7.Как делятся по качеству фруктовые соки

А. марочный; высший и 1-й.

Б.1-й,2-й и 3-й сорт

В. Премиум и высший

8.Как классифицируются чаи в зависимости от технологии производства и внешнего вида?

А. Типсы и флеши

Б. байховые, прессованные,экстрагированные

В.неферментированные; слабоферментированный; полуферментированный и ферментированные.

9.Что такое процесс ферментации

А. Ферментация –процесс выдерживания чайного листа при температуре 35–40 °С в течение 2–3 ч.

Б. Ферментация — основной процесс производства черного байхового чая основанное на изменении химического состава зеленого листа

В. Ферментация-процесс скручивания чайного листа

10.Как классифицируются фабричные сорта черных байховых чаев по российским

требованиям

А. листовые и ломаные

Б. букет, высший, первый, второй и третий сорта

В.Черный, зеленый, желтый.

11.Какие торговые сорта черного чая вы знаете

А. букет, высший, первый, второй и третий сорта

Б.чай первичной переработки

В.Листовые и брокенированные

12.Что такое зеленый чай

А.Этослабоферментированный чай изготавливают только в Китае,ручным способом и преимущественно из почек (типсов).

Б.это чай, который прошел полную ферментацию.

В.Это чай неферментированный

13.Какие чаи называют оолонгами

А.Черные чаи

Б.Красные чаи

В.зеленные чаи.

14. Выбрать правильное определение кваса

А. Квас — это освежающий слабоалкогольный напиток, получаемый путем незаконченного молочнокислого и спиртового брожения водных растворов экстрактивных веществ, извлеченных из хлебного или плодово-ягодного сырья.

Б.Квас — старинный русский алкогольный напиток. Приготовленный из хлебного сырья используют питьевую воду, сахар-песок, натуральный мед, ржаной

ферментированный и ячменный пивоваренный солод, ржаную муку,квасные хлебцы, сухой хлебный квас, прессованные хлебопекарные дрожжи, концентрат квасного сусла, пищевые кислоты и другие материалы.

15.Как классифицируются минеральные воды в зависимости от происхождения

А.на натуральные и искусственные.

Б. лечебно-столовую и лечебную.

В. минеральные биологически-активные воды

16.Как классифицируются минеральные воды по назначению

А. на натуральные и искусственные.

Б. лечебно-столовую и лечебную.

В. минеральные биологически-активные воды

17.Что такое процесс ферментации

А. Ферментация –процесс выдерживания чайного листа при температуре 35–40 °С в течение 2–3 ч.

Б. Ферментация — основной процесс производства черного байхового чая основанное на изменении химического состава зеленого листа

В. Ферментация-процесс скручивания чайного листа

18.Какие торговые сорта черного чая вы знаете

А. букет, высший, первый, второй и третий сорта

Б.чай первичной переработки

В.Листовые и брокенированные

19. Выбрать правильное определение столовых виноградных вин

А.Столовые вина –это вина, полученные без добавления спирта.

Б.Столовые вина –это вина, полученные с добавлением спирта.

В.Столовые вина –это вина, полученные с добавлением спирта и диоксида углерода.

20. Как классифицируются коньяки в зависимости от качества, сроков и способов выдержки коньячных спиртов

А. «КВ», «КВВК», «КС», «ОС»

Б. Коньяк трех-,четырех-, пятилетний , «КВ», «КВВК», «КС», «ОС».

В. Коньяк трех-,четырех-, пятилетний

Вариант 3

1.Как делятся по качеству фруктовые соки

А. марочный; высший и 1-й.

Б.1-й,2-й и 3-й сорт

В. Премиум и высший

2. Выбрать правильное определение кваса

А. Квас — это освежающий слабоалкогольный напиток, получаемый путем незаконченного молочнокислого и спиртового брожения водных растворов экстрактивных веществ, извлеченных из хлебного или плодово-ягодного сырья.

Б.Квас — старинный русский алкогольный напиток. Приготовленный из хлебного сырья используют питьевую воду, сахар-песок, натуральный мед, ржаной

ферментированный и ячменный пивоваренный солод, ржаную муку,квасные хлебцы, сухой хлебный квас, прессованные хлебопекарные дрожжи, концентрат квасного сусла, пищевые кислоты и другие материалы.

3.Как классифицируются минеральные воды в зависимости от происхождения

А.на натуральные и искусственные.

Б. лечебно-столовую и лечебную.

В. минеральные биологически-активные воды

4.Как классифицируются минеральные воды по назначению

А. на натуральные и искусственные.

Б. лечебно-столовые и лечебные.

В. минеральные биологически-активные воды

5. Выбрать правильное определение искусственной минеральной воде

А.Искусственная минеральная вода- это освежающий напиток, получаемый путем незаконченного молочнокислого и спиртового брожения водных растворов

Б. Искусственная минеральная вода- это безалкогольный напиток полученный путем растворения в питьевой воде нейтральных или щелочных солей и насыщением раствора диоксидом углерода.

6.Какое сырье является несоложенным

А.Ячмень

Б.Ячмень, рис, кукуруза, пшеница, соя, сахар и глюкоза

В. Рис, кукуруза, пшеница, соя, сахар и глюкоза

7.Какие типы пива вы знаете

А. Светлое, полутемное и темное

Б. Пиво верхового брожения, пиво низового брожения

В. Непастеризованное и пастеризованное

8.Выбрать правильное определение ликероводочных изделий

А. Ликеро-водочные изделия – это алкогольные напитки, представляющие собой смеси различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, получаемых переработкой плодово – ягодного растительного сырья с добавлением к ним сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, коньяка, лимонной кислоты и других пищевых добавок, а также спирта и воды .

Б. Ликеро-водочные изделия – это слабоалкогольные напитки, представляющие собой смеси различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, получаемых переработкой плодово – ягодного растительного сырья с добавлением к ним сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, коньяка, лимонной кислоты и других пищевых добавок, а также спирта и воды .

В. Ликеро-водочные изделия – это безалкогольные напитки, представляющие собой смеси различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, получаемых переработкой плодово – ягодного растительного сырья с добавлением к ним сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, коньяка, лимонной кислоты и других пищевых добавок, а также спирта и воды .

9.Какие из перечисленных напитков относятся к группе десертных напитков

А.Пунши, наливки и джины

Б.Джины, эмульсионные ликеры, слабоградусные ликеры

В. Эмульсионные ликеры, слабоградусные ликеры и кремы

10. Выбрать правильное определение столовых виноградных вин

А.Столовые вина –это вина, полученные без добавления спирта.

Б.Столовые вина –это вина, полученные с добавлением спирта.

В.Столовые вина –это вина, полученные с добавлением спирта и диоксида углерода.

11. Как классифицируются коньяки в зависимости от качества, сроков и способов выдержки коньячных спиртов

А. «КВ», «КВВК», «КС», «ОС»

Б. Коньяк трех-,четырех-, пятилетний , «КВ», «КВВК», «КС», «ОС».

В. Коньяк трех-,четырех-, пятилетний

12. Как классифицируются чаи в зависимости от технологии производства и внешнего вида?

А. Типсы и флеши

Б. байховые, прессованные,экстрагированные

В.неферментированные; слабоферментированный; полуферментированный и ферментированные.

13.Что такое процесс ферментации

А. Ферментация –процесс выдерживания чайного листа при температуре 35–40 °С в течение 2–3 ч.

Б. Ферментация — основной процесс производства черного байхового чая основанное на изменении химического состава зеленого листа

В. Ферментация-процесс скручивания чайного листа

14.Как классифицируются фабричные сорта черных байховых чаев по российским требованиям

А. листовые и ломаные

Б. букет, высший, первый, второй и третий сорта

В.Черный, зеленый, желтый.

15.Какие торговые сорта черного чая вы знаете

А. букет, высший, первый, второй и третий сорта

Б.чай первичной переработки

В.Листовые и брокенированные

16.Что такое зеленый чай

А.Это слабоферментированный чай изготавливают только в Китае,ручным способом и преимущественно из почек (типсов).

Б.это чай, который прошел полную ферментацию.

В.Это чай неферментированный

17.Какие чаи называют оолонгами

А.Черные чаи

Б.Красные чаи

В.зеленные чаи.

18.Какие виды натурального жаренного кофе вы знаете

А.В зернах, молотый.

Б.Декофеинизированный

В.Арабика, Либерика и Робуста

19.Как классифицируются безалкогольные напитки

А.Соки и сокосодержащие напитки

Б.Пиво и ликеро-водочные изделия

В. минеральные воды, плодово-ягодные безалкогольные напитки и квасы

20.Как получают нектары

А.Их получают путем смешивания фруктового сока, протертого пюре

плодов или ягод с медом или сахарным сиропом.

Б.Изготавливают путем выпаривания части влаги из жидкого сока.

В.Получают путем смешивания соков с медом или сахарным сиропом.

Вариант 4

1.Что такое зеленый чай

А.Это слабоферментированный чай изготавливают только в Китае,ручным способом и преимущественно из почек (типсов).

Б.это чай, который прошел полную ферментацию.

В.Это чай неферментированный

2.Какие чаи называют оолонгами

А.Черные чаи

Б.Красные чаи

В.зеленные чаи.

3.Какие виды натурального жаренного кофе вы знаете

А.В зернах, молотый.

Б.Декофеинизированный

В.Арабика, Либерика и Робуста

4.Как классифицируются безалкогольные напитки

А.Соки и сокосодержащие напитки

Б.Пиво и ликеро-водочные изделия

В. минеральные воды, плодово-ягодные безалкогольные напитки и квасы

5.Как получают нектары

А.Их получают путем смешивания фруктового сока, протертого пюре

плодов или ягод с медом или сахарным сиропом.

Б.Изготавливают путем выпаривания части влаги из жидкого сока.

В.Получают путем смешивания соков с медом или сахарным сиропом.

6.Как делятся по качеству фруктовые соки

А. марочный; высший и 1-й.

Б.1-й,2-й и 3-й сорт

В. Премиум и высший

7. Выбрать правильное определение кваса

А. Квас — это освежающий слабоалкогольный напиток, получаемый путем незаконченного молочнокислого и спиртового брожения водных растворов экстрактивных веществ, извлеченных из хлебного или плодово-ягодного сырья.

Б.Квас — старинный русский алкогольный напиток. Приготовленный из хлебного сырья используют питьевую воду, сахар-песок, натуральный мед, ржаной

ферментированный и ячменный пивоваренный солод, ржаную муку,квасные хлебцы, сухой хлебный квас, прессованные хлебопекарные дрожжи, концентрат квасного сусла, пищевые кислоты и другие материалы.

8.Как классифицируются минеральные воды в зависимости от происхождения

А.на натуральные и искусственные.

Б. лечебно-столовую и лечебную.

В. минеральные биологически-активные воды

9.Как классифицируются минеральные воды по назначению

А. на натуральные и искусственные.

Б. лечебно-столовые и лечебные.

В. минеральные биологически-активные воды

10. Выбрать правильное определение искусственной минеральной воде

А.Искусственная минеральная вода- это освежающий напиток, получаемый путем незаконченного молочнокислого и спиртового брожения водных растворов

Б. Искусственная минеральная вода- это безалкогольный напиток полученный путем растворения в питьевой воде нейтральных или щелочных солей и насыщением раствора диоксидом углерода.

11.Какое сырье является несоложенным

А.Ячмень



Б.Ячмень, рис, кукуруза, пшеница, соя, сахар и глюкоза

В. Рис, кукуруза, пшеница, соя, сахар и глюкоза

12.Какие типы пива вы знаете

А. Светлое, полутемное и темное

Б. Пиво верхового брожения, пиво низового брожения

В. Непастеризованное и пастеризованное

13.Выбрать правильное определение ликероводочных изделий

А. Ликеро-водочные изделия – это алкогольные напитки, представляющие собой смеси различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, получаемых переработкой плодово – ягодного растительного сырья с добавлением к ним сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, коньяка, лимонной кислоты и других пищевых добавок, а также спирта и воды .

Б. Ликеро-водочные изделия – это слабоалкогольные напитки, представляющие собой смеси различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, получаемых переработкой плодово – ягодного растительного сырья с добавлением к ним сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, коньяка, лимонной кислоты и других пищевых добавок, а также спирта и воды .

В. Ликеро-водочные изделия – это безалкогольные напитки, представляющие собой смеси различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, получаемых переработкой плодово – ягодного растительного сырья с добавлением к ним сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, коньяка, лимонной кислоты и других пищевых добавок, а также спирта и воды .

14. Как классифицируются чаи в зависимости от технологии производства и внешнего вида?

А. Типсы и флеши

Б. Байховые, прессованные,экстрагированные

В.неферментированные; слабоферментированный; полуферментированный и ферментированные.

15.Что такое процесс ферментации

А. Ферментация –процесс выдерживания чайного листа при температуре 35–40 °С в течение 2–3 ч.

Б. Ферментация — основной процесс производства черного байхового чая основанное на изменении химического состава зеленого листа

В. Ферментация-процесс скручивания чайного листа

16.Какие из перечисленных напитков относятся к группе десертных напитков

А.Пунши, наливки и джины

Б.Джины, эмульсионные ликеры, слабоградусные ликеры

В. Эмульсионные ликеры, слабоградусные ликеры и кремы

17. Выбрать правильное определение столовых виноградных вин

А.Столовые вина –это вина, полученные без добавления спирта.

Б.Столовые вина –это вина, полученные с добавлением спирта.

В.Столовые вина –это вина, полученные с добавлением спирта и диоксида углерода.

18. Как классифицируются коньяки в зависимости от качества, сроков и способов выдержки коньячных спиртов

А. «КВ», «КВВК», «КС», «ОС»

Б. Коньяк трех-,четырех-, пятилетний , «КВ», «КВВК», «КС», «ОС».

В. Коньяк трех-,четырех-, пятилетний

19.Как классифицируются фабричные сорта черных байховых чаев по российским требованиям

А. листовые и ломаные

Б. букет, высший, первый, второй и третий сорта

В.Черный, зеленый, желтый.

20.Какие торговые сорта черного чая вы знаете

А. букет, высший, первый, второй и третий сорта

Б.чай первичной переработки

В.Листовые и брокенированные

Вариант 5

1.Как классифицируются минеральные воды в зависимости от происхождения

А.на натуральные и искусственные.

Б. лечебно-столовую и лечебную.

В. минеральные биологически-активные воды

2.Как классифицируются минеральные воды по назначению

А. на натуральные и искусственные.

Б. лечебно-столовые и лечебные.

В. минеральные биологически-активные воды

3. Выбрать правильное определение искусственной минеральной воде

А.Искусственная минеральная вода- это освежающий напиток, получаемый путем незаконченного молочнокислого и спиртового брожения водных растворов

Б. Искусственная минеральная вода- это безалкогольный напиток полученный путем растворения в питьевой воде нейтральных или щелочных солей и насыщением раствора диоксидом углерода.

4.Какое сырье является несоложенным

А.Ячмень

Б.Ячмень, рис, кукуруза, пшеница, соя, сахар и глюкоза

В. Рис, кукуруза, пшеница, соя, сахар и глюкоза

5.Какие типы пива вы знаете

А. Светлое, полутемное и темное

Б. Пиво верхового брожения, пиво низового брожения

В. Непастеризованное и пастеризованное

6.Выбрать правильное определение ликероводочных изделий

А. Ликеро-водочные изделия – это алкогольные напитки, представляющие собой смеси различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, получаемых переработкой плодово – ягодного растительного сырья с добавлением к ним сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, коньяка, лимонной кислоты и других пищевых добавок, а также спирта и воды .

Б. Ликеро-водочные изделия – это слабоалкогольные напитки, представляющие собой смеси различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, получаемых переработкой плодово – ягодного растительного сырья с добавлением к ним сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, коньяка, лимонной кислоты и других пищевых добавок, а также спирта и воды .

В. Ликеро-водочные изделия – это безалкогольные напитки, представляющие собой смеси различных спиртованных соков, морсов, настоев и ароматных спиртов, получаемых переработкой плодово – ягодного растительного сырья с добавлением к ним сахарного сиропа, эфирных масел, виноградных вин, коньяка, лимонной кислоты и других пищевых добавок, а также спирта и воды .

7.Какие из перечисленных напитков относятся к группе десертных напитков

А.Пунши, наливки и джины

Б.Джины, эмульсионные ликеры, слабоградусные ликеры

В. Эмульсионные ликеры, слабоградусные ликеры и кремы

8. Выбрать правильное определение столовых виноградных вин

А.Столовые вина –это вина, полученные без добавления спирта.

Б.Столовые вина –это вина, полученные с добавлением спирта.

В.Столовые вина –это вина, полученные с добавлением спирта и диоксида углерода.

9. Как классифицируются коньяки в зависимости от качества, сроков и способов выдержки коньячных спиртов

А. «КВ», «КВВК», «КС», «ОС»

Б. Коньяк трех-,четырех-, пятилетний , «КВ», «КВВК», «КС», «ОС».

В. Коньяк трех-,четырех-, пятилетний

10. Как классифицируются чаи в зависимости от технологии производства и внешнего вида?

А. Типсы и флеши

Б. байховые, прессованные,экстрагированные

В.неферментированные; слабоферментированный; полуферментированный и ферментированные.

11.Что такое процесс ферментации

А. Ферментация –процесс выдерживания чайного листа при температуре 35–40 °С в течение 2–3 ч.

Б. Ферментация — основной процесс производства черного байхового чая основанное на изменении химического состава зеленого листа

В. Ферментация-процесс скручивания чайного листа

12.Как классифицируются фабричные сорта черных байховых чаев по российским требованиям

А. листовые и ломаные

Б. букет, высший, первый, второй и третий сорта

В.Черный, зеленый, желтый.

13.Какие торговые сорта черного чая вы знаете

А. букет, высший, первый, второй и третий сорта

Б.чай первичной переработки

В.Листовые и брокенированные

14.Как классифицируются безалкогольные напитки

А.Соки и сокосодержащие напитки

Б.Пиво и ликеро-водочные изделия

В. минеральные воды, плодово-ягодные безалкогольные напитки и квасы

15.Как получают нектары

А.Их получают путем смешивания фруктового сока, протертого пюре

плодов или ягод с медом или сахарным сиропом.

Б.Изготавливают путем выпаривания части влаги из жидкого сока.

В.Получают путем смешивания соков с медом или сахарным сиропом.

16.Как делятся по качеству фруктовые соки

А. марочный; высший и 1-й.

Б.1-й,2-й и 3-й сорт

В. Премиум и высший

17. Выбрать правильное определение кваса

А. Квас — это освежающий слабоалкогольный напиток, получаемый путем незаконченного молочнокислого и спиртового брожения водных растворов экстрактивных веществ, извлеченных из хлебного или плодово-ягодного сырья.

Б.Квас — старинный русский алкогольный напиток. Приготовленный из хлебного сырья используют питьевую воду, сахар-песок, натуральный мед, ржаной



ферментированный и ячменный пивоваренный солод, ржаную муку,квасные хлебцы, сухой хлебный квас, прессованные хлебопекарные дрожжи, концентрат квасного сусла, пищевые кислоты и другие материалы.

18.Что такое зеленый чай

А.Этослабоферментированный чай изготавливают только в Китае,ручным способом и преимущественно из почек (типсов).

Б.это чай, который прошел полную ферментацию.

В.Это чай неферментированный

19.Какие чаи называют оолонгами

А.Черные чаи

Б.Красные чаи

В.зеленные чаи.

20.Какие виды натурального жаренного кофе вы знаете

А.В зернах, молотый.

Б.Декофеинизированный

В.Арабика, Либерика и Робуста

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

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : методические указания к выполнению лабораторных работ для бакалавров очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. стандартизации, метрологии и товар. экспертизы ; [составитель: Тхайшаова А.Б.]. - Майкоп : Кучеренко В.О., 2020. - 52 с. - Библиогр.: с. 52 (6 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=00035337
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://znanium.com/catalog/document?id=355701
Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебное пособие / Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова, Е. В. Красильникова [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009974-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1013471	https://znanium.ru/catalog/document?id=355701
Васюкова, А.Т. Товароведение пищевых продуктов. В 2 ч., Ч. 2 : учебник для вузов / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. - Москва : Юрайт, 2022. - 330 с. - (Высшее образование). - ЭБС Юрайт. - URL: https://urait.ru/bcode/497169. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-534-14787-2	https://urait.ru/bcode/497169
Васюкова, А.Т. Товароведение пищевых продуктов. В 2 ч., Ч. 1 : учебник для вузов / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. - Москва : Юрайт, 2022. - 241 с. - (Высшее образование). - ЭБС Юрайт. - URL: https://urait.ru/bcode/496629. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-534-14087-3	https://urait.ru/bcode/496629
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

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : методические указания к выполнению лабораторных работ для бакалавров очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. стандартизации, метрологии и товар. экспертизы ; [составитель: Тхайшаова А.Б.]. - Майкоп : Кучеренко В.О., 2020. - 52 с. - Библиогр.: с. 52 (6 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=00035337
Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебное пособие / Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова, Е. В. Красильникова [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009974-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1013471	https://znanium.ru/catalog/document?id=355701
Васюкова, А.Т. Товароведение пищевых продуктов. В 2 ч., Ч. 2 : учебник для вузов / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. - Москва : Юрайт, 2022. - 330 с. - (Высшее	https://urait.ru/bcode/497169

Название	Ссылка
образование). - ЭБС Юрайт. - URL: https://urait.ru/bcode/497169. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-534-14787-2	
Васюкова, А.Т. Товароведение пищевых продуктов. В 2 ч., Ч. 1 : учебник для вузов / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. - Москва : Юрайт, 2022. - 241 с. - (Высшее образование). - ЭБС Юрайт. - URL: https://urait.ru/bcode/496629. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-534-14087-3	https://urait.ru/bcode/496629
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/ IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания "Ай Пи Ар Медиа". – Саратов, 2010 - . – URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html 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/ Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. /index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya Министерство экономического развития Российской Федерации : официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течении суток. – URL: https://www.economy.gov.ru/. - Текст: электронный. https://www.economy.gov.ru/ Министерство экономического развития и торговли Республики Адыгея // Республика Адыгея : официальный сайт исполнительных органов государственной власти. – Майкоп. – Обновляется ежедневно. – URL: http://www.adygheya.ru/ministers/departments/ministerstvo-ekonomicheskogo-razvitiya-i-torgovli/. - Текст: электронный. http://www.adygheya.ru/ministers/departments/ministerstvo-ekonomicheskogo-razvitiya-i-torgovli/ ГОСТ. Электронная энциклопедия, все от А до Я : главный общественный сайт о товарах. –



[Москва], 2019. - . – URL: https://tovaroved.clan.su/. – Текст: электронный.Сайт "ГОСТ" -главный общественный сайт о товарах, разработан специально для просвещения нашего общества в вопросах: Производство товаров. Классификация и ассортимент товаров и услуг. Технология продажи товаров и оказания услуг. Размещение и выкладка товаров. Хранение, упаковка, маркировка товаров. Торговые вычисления. Оборудование торговых предприятий. Торговые вычисления. Учет и отчетность торговых предприятий. Деловая культура работников торговли. Обязанности и права продавцов. Обязанности и права покупателей. Реклама товаров. Вся информация на сайте "ГОСТ" представлена для ознакомления всего населения. Продавцам это знать просто необходимо. Покупателям это знать очень полезно. https://tovaroved.clan.su/

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

9.1 Основные сведения об изучаемом курсе

Формы проведения занятий

Очная форма обучения: Лекции – 17 часов, лабораторные занятия – 34 часа.

Заочная форма обучения: Лекции – 4часов, лабораторные занятия – 10 часов.

Формы контроля

Допуском к сдаче экзамена является выполнение всех предусмотренных учебным планом лабораторных работ и их защита.

Промежуточный контроль - экзамен.

9.2 Порядок изучения дисциплины

(Последовательность действий бакалавра при изучении дисциплины)

Для бакалавров очной формы обучения

Учебный план дисциплины предусматривает проведение лекционных и лабораторных занятий. Материал разбит на разделы, каждый из которых включает лекционный материал, лабораторные работы и перечень тем предназначенных для самостоятельного изучения.

После каждого лекционного занятия студент должен просмотреть законспектированный материал, с помощью учебной литературы, рекомендованных источников сети Интернет разобрать моменты, оставшиеся непонятными, ответить на контрольные вопросы, приводимые в конце каждой темы. В случае если на какие-то вопросы найти ответ не удалось, студент должен обратиться на следующем занятии за разъяснениями к преподавателю.

Лабораторные работы предназначены для закрепления теоретического материала, получения практических навыков, формирования отдельных компетенций. Перед занятием магистр должен повторить относящийся к указанной преподавателем теме материал. Во время проведения практического занятия студент должен выполнить все необходимые расчеты, произвести требуемые измерения, провести их обработку и т.д. По итогам выполненной работы необходимо представить результаты преподавателю, ответить на контрольные вопросы, приводимые в методических указаниях к выполнению практических работ.

Для полноценного освоения тем, вынесенных на самостоятельное изучение необходимо пользоваться литературой имеющейся в библиотеке и рекомендованной преподавателем, доступными источниками электронной библиотечной системы и сети Интернет. В рабочей программе по дисциплине приводится перечень всех изучаемых тем, практических работ, а также основная, дополнительная литература, ссылки на источники из электронной библиотечной системы и сети Интернет. В случае если какие-то вопросы остаются неясными во время аудиторных занятий или консультаций необходимо обратиться к преподавателю.

Промежуточный контроль – экзамен - проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу студенту отводится не менее 40 мин.

Для студентов заочной формы обучения

Аудиторные занятия состоят из лекций и лабораторных работ в период установочной и экзаменационной сессий.

В период установочной сессии студенты знакомятся также с перечнем изучаемых тем, выполняемых лабораторных работ, контрольных вопросов, правилами выполнения заданий, расписанием консультаций.

В период между установочной и экзаменационной сессиями обучающийся знакомится с вынесенными на самостоятельное изучение темами. В случае возникновения вопросов, обучающийся может обратиться к преподавателю лично или по электронной почте. В экзаменационную сессию обучающийся представляет результаты выполнения лабораторных работ, отвечает на вопросы преподавателя по ним.

Промежуточный контроль – экзамен - проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу студенту отводится не менее 40 мин.

9.3 Рекомендации по работе с рекомендуемой литературой

В рабочей программе содержится перечень всех изучаемых в рамках данного курса тем, лабораторных работ и рекомендованных при их изучении источников. Необходимо помнить, что в конспекте лекций содержится только минимально необходимый теоретический материал, при самостоятельном изучении тем, подготовке к лабораторным работам и промежуточному контролю необходимо пользоваться рекомендованной как основной и дополнительной литературой, так и источниками электронных библиотечных систем и сети Интернет.

Литература, рекомендуемая в качестве основной, наиболее полно отражает содержание данного курса, поэтому при подготовке необходимо преимущественно пользоваться ею, но отдельные из рассматриваемых вопросов лучше освещены в специальных источниках, которые приводятся в списке дополнительной литературы. Также туда отнесены источники, содержащие необходимый справочный материал, дающие ретроспективный обзор рассматриваемых тем, необходимые при подготовке докладов, рефератов.

9.4 Рекомендации по работе с тестовой системой

Промежуточное тестирование является одним из видов контроля знаний студентов, позволяющим преподавателю выставить оценку в ведомость учета успеваемости. Преподаватель имеет право проводить дополнительные мероприятия по выявлению достижений студента для обоснованного выставления оценки.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса

К техническим средствам, используемым на занятиях относятся персональные компьютеры, проектор, акустическая система и т. д.

Методы обучения с использованием информационных технологий

К методам обучения с использованием информационных технологий применяемых на занятиях относятся:

1) компьютерное тестирование;

2) демонстрация мультимедийных материалов для иллюстрации и закрепления нового учебного материала;

3) компьютерный лабораторный практикум;

4) объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, проблемно-исследовательский методы (при объяснении нового учебного материала).

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
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095

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/
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - – URL: https://нэб.рф/. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) https://нэб.рф/
Министерство экономического развития и торговли Республики Адыгея // Республика Адыгея : официальный сайт исполнительных органов государственной власти. – Майкоп. – Обновляется ежедневно. – URL: http://www.adygheya.ru/ministers/departments/ministerstvo-ekonomicheskogo-razvitiya-i-torgovli/. - Текст: электронный. http://www.adygheya.ru/ministers/departments/ministerstvo-ekonomicheskogo-razvitiya-i-torgovli/
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. /index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya

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

Название
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . – URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - – URL: https://нэб.рф/. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) https://нэб.рф/
Министерство экономического развития Российской Федерации : официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течении суток. – URL: https://www.economy.gov.ru/. - Текст: электронный. https://www.economy.gov.ru/
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. /index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya
ГОСТ. Электронная энциклопедия, все от А до Я : главный общественный сайт о товарах. – [Москва], 2019. - . – URL: https://tovaroved.clan.su/. – Текст: электронный.Сайт 'ГОСТ' -главный общественный сайт о товарах, разработан специально для просвещения нашего общества в вопросах: Производство товаров. Классификация и ассортимент товаров и услуг. Технология продажи товаров и оказания услуг. Размещение и выкладка товаров. Хранение, упаковка, маркировка товаров. Торговые вычисления. Оборудование торговых предприятий. Торговые вычисления. Учет и отчетность торговых предприятий. Деловая культура работников торговли. Обязанности и права продавцов. Обязанности и права покупателей. Реклама товаров. Вся информация на сайте 'ГОСТ' представлена для ознакомления всего населения. Продавцам это знать просто необходимо. Покупателям это знать очень полезно. https://tovaroved.clan.su/
Продукты питания. Технологии и товароведение продовольственных товаров : [сайт]. – [Москва], 2019. - . – URL: http://www.comodity.ru/. – Текст: электронный.На сайте представлена не только информация о товароведении продовольственных товаров, т. е. в соответствии с классическим определением - изучение потребительских свойств товаров продовольственной группы, но и собственно технологии производства этих товаров. http://www.comodity.ru/

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
Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров; Научно-исследовательская лаборатория оценки качества и безопасности сырья и продуктов питания; Лаборатория оценки качества безопасности сырья и пищевых продуктов (1-301) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, дом № 191, Здание учебного корпуса	Холодильник; Хлебопечь LG (для лабораторной выпечки образцов); ИДК-1 (прибор для определения качества клейковины); Прибор Журавлева (для определения пористости хлеба); Лабораторная посуда для проведения органолептической оценки продовольственных товаров; Образцы продовольственных и непродовольственных товаров; Нормативная и справочная литература; Проектор; Экран; Анализатор АКВ-07 МК вольтамперометрический; Комплекс по определению массовой доли азота и белка по Кьельдалю «Кельтран»; Спектрофотометр ПЭ-5400УФ; Ультразвуковой технологический аппарат «Волна»; Хроматограф жидкостной аналитический малогабаритный «Цвет Яуза»; Рефрактометр ИРФ- 454 Б2М; Вибровискозиметр серии SV-10; Микроскоп цифровой стереоскопический панкратический МС-2-ZOOMDigital; pH-Метр МАРК-903; Баня водяная многоместная ТБ-6А; Лабораторная мельница «Вьюга»; Центрифуга лабораторная UC-1412A; Печь электрокамерная ЭКСП-10; Весы аналитические «A&DSCALES Co, LTD; Аппарат Сокслета	7-Zip Свободная лицензияAdobe Reader DC Свободная лицензияАнтивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095