

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 20.05.2026 11:20:46

Уникальный идентификатор:

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**

**«Майкопский государственный технологический университет»**

**Факультет Технологический факультет**

**Кафедра Технологии, машин и оборудования пищевых производств**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_  
Л.И. Задорожная

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

по направлению подготовки

по профилю подготовки (специализации)

квалификация (степень) выпускника

форма обучения

год начала подготовки

**Б1.В.ДВ.09.02 Экспертиза вин и напитков**

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технология бродильных производств и виноделие

бакалавр

Очная, Заочная,

2026

Майкоп



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

**Составитель рабочей программы:**

|                                                                          |                                                 |                                          |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------|
| доцент, кандидат технических наук<br>(должность, ученое звание, степень) | Подписано простой ЭП<br>15.05.2026<br>(подпись) | <u>Гишева Сима Аслановна</u><br>(Ф.И.О.) |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------|

**Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:**

|                                                                            |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------|--|--|
| Технологии, машин и оборудования пищевых производств<br>(название кафедры) |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------|--|--|

|                                    |                                                 |                                             |
|------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Заведующий кафедрой:<br>19.05.2026 | Подписано простой ЭП<br>19.05.2026<br>(подпись) | <u>Сиюхов Хазрет Русланович</u><br>(Ф.И.О.) |
|------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------|

**Согласовано:**

|                                                                                                                       |                                                 |                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Руководитель ОПОП<br>заведующий выпускающей<br>кафедрой<br>по направлению подготовки<br>(специальности)<br>19.05.2026 | Подписано простой ЭП<br>19.05.2026<br>(подпись) | <u>Сиюхов Хазрет Русланович</u><br>(Ф.И.О.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------|

**Согласовано:**

|                                     |                                                 |                                    |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------|
| НБ МГТУ<br>(название подразделения) |                                                 |                                    |
| 19.05.2026                          | Подписано простой ЭП<br>19.05.2026<br>(подпись) | <u>И. Б. Берберьян</u><br>(Ф.И.О.) |



## **1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)**

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

### **Задачи дисциплины:**

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



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

Дисциплина «Экспертиза вин и напитков» входит в перечень дисциплин по выбору ОП. Дисциплина методически взаимосвязана с такими курсами, как:

- химия (органической, аналитической, физической, коллоидной, физико-химическими методами анализа);
- биохимия (белки, липиды, углеводы, роль биохимических процессов в пищевой промышленности);
- пищевая микробиология (микробиологические процессы в пищевой промышленности, микробиологический и санитарно-гигиенический контроль);
- пищевая химия (процессы, протекающие при хранении и переработке сырья, пищевые добавки, экология пищи).



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

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

|          |                                                                                                                                                                                              |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПКУВ-3   | Способен изучать и анализировать научно- техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования                                                                    |
| ПКУВ-3.1 | Готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций |
| ПКУВ-3.2 | Готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.                                                          |



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

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

|        |        | Формы контроля<br>(количество) |       | Виды занятий |     |      |          |      | Итого<br>часов | з.е. |
|--------|--------|--------------------------------|-------|--------------|-----|------|----------|------|----------------|------|
|        |        | Эк                             | Контр | Лек          | Лаб | КРАТ | Контроль | СР   |                |      |
| Курс 3 | Сем. 6 | 1                              | 1     | 51           | 34  | 0.35 | 57.35    | 37.3 | <b>180</b>     | 5    |

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

|        |        | Формы контроля<br>(количество) |       | Виды занятий |     |    |          |     | Итого<br>часов | з.е. |
|--------|--------|--------------------------------|-------|--------------|-----|----|----------|-----|----------------|------|
|        |        | Эк                             | Контр | Лек          | Лаб | Пр | Контроль | СР  |                |      |
| Курс 3 | Сем. 6 | 1                              | 1     | 4            | 4   | 2  | 8.65     | 161 | <b>179.65</b>  |      |



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

### 5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

| Сем | Раздел дисциплины                                                                     | Недел<br>я семе<br>стра | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и<br>трудоёмкость (в часах) |           |    |     |             |              |             |    | Формы текущего/проме<br>жуточной контроля<br>успеваемости текущего<br>(по неделям семестра),<br>промежуточной<br>аттестации (по<br>семестрам) |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|----|-----|-------------|--------------|-------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                       |                         | Лек                                                                             | Лаб       | ПР | СРП | КРАТ        | Контро<br>ль | СР          | СЗ |                                                                                                                                               |
| 1   | 2                                                                                     | 3                       | 4                                                                               | 5         | 6  | 7   | 8           | 9            | 10          | 11 | 12                                                                                                                                            |
| 6   | Раздел 1. Общие сведения об экспертизе алкогольных, слабо- и безалкогольных напитков. | 1-2                     | 10                                                                              | 6         |    |     |             |              | 8           |    | Обсуждение докладов, рефератов, собеседование. Подготовка к лабораторной работе.                                                              |
| 6   | Раздел 2. Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков.                           | 3-10                    | 10                                                                              | 6         |    |     |             |              | 8           |    | Обсуждение докладов, рефератов, собеседование. Подготовка к лабораторной работе.                                                              |
| 6   | Раздел 3. Дегустация алкогольных напитков.                                            | 11-13                   | 10                                                                              | 6         |    |     |             |              | 8           |    | Обсуждение докладов, рефератов, собеседование. Подготовка к лабораторной работе.                                                              |
| 6   | Раздел 4. Идентификация алкогольных и безалкогольных напитков.                        | 14-15                   | 10                                                                              | 8         |    |     |             |              | 8           |    | Обсуждение докладов, рефератов, собеседование. Подготовка к лабораторной работе.                                                              |
| 6   | Раздел 5. Сертификация алкогольных и безалкогольных напитков.                         | 16-17                   | 11                                                                              | 8         |    |     |             |              | 5,3         |    | Обсуждение докладов, рефератов, собеседование. Подготовка к лабораторной работе.                                                              |
|     |                                                                                       |                         |                                                                                 |           |    |     | 0,35        | 57,35        |             |    |                                                                                                                                               |
|     | <b>ИТОГО:</b>                                                                         |                         | <b>51</b>                                                                       | <b>34</b> |    |     | <b>0.35</b> | <b>57.35</b> | <b>37.3</b> |    |                                                                                                                                               |

### 5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

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

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

Лекционный курс

| Сем | Наименование темы дисциплины                                                                                                         | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Образовательные технологии |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                                                                                                                                      | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |
| 1   | 2                                                                                                                                    | 3                   | 4   | 5    | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 7                       | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 9                          |
| 6   | Раздел 1. Общие сведения об экспертизе алкогольных, слабо- и безалкогольных напитков. Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины. | 10                  |     |      | Предмет и задачи дисциплины. Состояние и перспективы развития рынка алкогольной продукции. Производители и экспортеры алкогольной продукции. Государственное регулирование оборота спиртосодержащей продукции. Классификация и ассортимент алкогольных напитков и вин. Безалкогольные напитки из растительного сырья. | ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2;     | Знать: свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции; -входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства -учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства и обращения на рынке пищевой продукции в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; -принципы составления описания результатов научных | , Лекция-беседа            |

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

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

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

| Сем | Наименование темы дисциплины                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Образовательные технологии |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                            |
| 1   | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3                   | 4   | 5    | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 7                       | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 9                          |
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                     |     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                         | <p>эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений -проводить производственные испытания. Владеть:</p> <p>-методиками расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции;</p> <p>-навыками проведения научных исследований, анализа их результатов и составления описания; навыками производственных испытаний и внедрения разработок в промышленное производство.</p> |                            |
| 6   | <p>Раздел 2. Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков.Тема 1. Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Водки и ликеро-водочные изделия. Алкогольные напитки зарубежного производства. Тема 2. Требования стандартов к качеству этилового спирта и крепких алкогольных напитков. Тема 3. Вина виноградные. Коньяк.Тема 4.</p> | 10                  | 4   |      | <p>Этиловый спирт ректификат из пищевого сырья. Действие спирта на организм человека. Сырье, особенности технологии производства. Характеристика показателей качества и безопасности. Транспортировка, хранение и маркировка.Водка и ликероводочные изделия. Классификация и ассортимент. Особенности технологии приготовления.</p> | ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2;     | Знать: Уметь: Владеть:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | , Слайд-лекция             |

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

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

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

| Сем | Наименование темы дисциплины                                                                                                | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание                                                                                                                         | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть) | Образовательные технологии |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------|----------------------------|
|     |                                                                                                                             | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |                                                                                                                                    |                         |                                             |                            |
| 1   | 2                                                                                                                           | 3                   | 4   | 5    | 6                                                                                                                                  | 7                       | 8                                           | 9                          |
|     |                                                                                                                             |                     |     |      | Классификация. Природные минеральные воды, ассортимент. Искусственные минеральные воды. Оценка качества. Условия и сроки хранения. |                         |                                             |                            |
| 6   | Раздел 3. Дегустация алкогольных напитков. Тема 1. Дегустация алкогольных напитков.                                         | 10                  |     |      | Дегустация алкогольных напитков.                                                                                                   | ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2;     | Знать: Уметь: Владеть:                      | , Тренинг                  |
| 6   | Раздел 4. Идентификация алкогольных и безалкогольных напитков. Тема 1. Идентификация алкогольных и безалкогольных напитков. | 10                  |     |      | Идентификация алкогольных и безалкогольных напитков.                                                                               | ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2;     | Знать: Уметь: Владеть:                      | , Лекция-беседа            |
| 6   | Раздел 5. Сертификация алкогольных и безалкогольных напитков. Тема 1. Сертификация алкогольных и безалкогольных напитков.   | 11                  |     |      | Сертификация алкогольных и безалкогольных напитков.                                                                                | ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2;     | Знать: Уметь: Владеть:                      | , Лекция-беседа            |
|     | ИТОГО:                                                                                                                      | 51                  | 4   |      |                                                                                                                                    |                         |                                             |                            |

### 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    |
| 6   | Раздел 1. Общие сведения об экспертизе алкогольных, слабо- и безалкогольных напитков. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6             |          |      |
| 6   | Раздел 2. Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков.                           | Лабораторная работа № 1. Определение объемной доли этилового спирта в спирте-ректификате и водках. Лабораторная работа № 2. Характеристика показателей качества виноградных и фруктовых вин. Лабораторная работа № 3. Характеристика показателей качества коньяков. Лабораторная работа № 4. Экспертиза пива. | 6             |          |      |
| 6   | Раздел 3. Дегустация алкогольных напитков.                                            | Лабораторная работа № 1. Органолептическая оценка вина. Лабораторная работа № 2. Органолептическая оценка пива. Лабораторная работа № 3. Органолептическая оценка безалкогольных напитков и минеральных вод.                                                                                                  | 6             | 4        |      |
| 6   | Раздел 4. Идентификация алкогольных и безалкогольных напитков.                        | Лабораторная работа № 1. Идентификация алкогольных и безалкогольных напитков.                                                                                                                                                                                                                                 | 8             |          |      |
| 6   | Раздел 5. Сертификация алкогольных и безалкогольных напитков.                         | Лабораторная работа № 1. Сертификация алкогольных и безалкогольных напитков.                                                                                                                                                                                                                                  | 8             |          |      |
|     | <b>ИТОГО:</b>                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>34</b>     | <b>4</b> |      |

### 5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Учебным планом не предусмотрено

## 5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

| Сем | Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения                            | Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения                                                                                           | Сроки выполнения | Объем в часах |            |      |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|------------|------|
|     |                                                                                       |                                                                                                                                                                     |                  | ОФО           | ЗФО        | ОЗФО |
| 1   | 2                                                                                     | 3                                                                                                                                                                   | 4                | 5             | 6          | 7    |
| 6   | Раздел 1. Общие сведения об экспертизе алкогольных, слабо- и безалкогольных напитков. | Проработка лекций, основных и дополнительных литературных источников. Вопросы для самоконтроля. Подготовка докладов, рефератов. Подготовка к лабораторному занятию. | 1-2 недели       | 8             | 26         |      |
| 6   | Раздел 2. Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков.                           | Проработка лекций, основных и дополнительных литературных источников. Вопросы для самоконтроля. Подготовка докладов, рефератов. Подготовка к лабораторному занятию. | 3-10 недели      | 8             | 34         |      |
| 6   | Раздел 3. Дегустация алкогольных напитков.                                            | Проработка лекций, основных и дополнительных литературных источников. Вопросы для самоконтроля. Подготовка докладов, рефератов. Подготовка к лабораторному занятию. | 11-13 недели     | 8             | 34         |      |
| 6   | Раздел 4. Идентификация алкогольных и безалкогольных напитков.                        | Проработка лекций, основных и дополнительных литературных источников. Вопросы для самоконтроля. Подготовка докладов, рефератов. Подготовка к лабораторному занятию. | 14-16 недели     | 8             | 34         |      |
| 6   | Раздел 5. Сертификация алкогольных и безалкогольных напитков.                         | Проработка лекций, основных и дополнительных литературных источников. Вопросы для самоконтроля. Подготовка докладов, рефератов. Подготовка к лабораторному занятию. | 16-17 недели     | 5,3           | 33         |      |
|     | <b>ИТОГО:</b>                                                                         |                                                                                                                                                                     |                  | <b>37.3</b>   | <b>161</b> |      |

## 5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

| Модуль                                                         | Дата, место проведения | Название мероприятия                                                                                            | Форма проведения мероприятия | Ответственный | Достижения обучающихся |
|----------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------|------------------------|
| Раздел 4. Идентификация алкогольных и безалкогольных напитков. | 05.2029 ФГБОУ В МГТУ   | Раздел 4. Фальсификация продовольственных товаров. Способы идентификации алкогольных и безалкогольных напитков. | Лекция-экскурсия.            | Гишева С.А.   | ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2;    |

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

### 6.1. Методические указания (собственные разработки)

| Название                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Ссылка                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 663.1(07) М 54 Методические указания к лабораторному практикуму по курсу «Основы дегустационного анализа» (Экспертиза вин и напитков) [Электронный ресурс] : для бакалавров направления подготовки 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья", профиль "Технология бродильных производств и виноделия" очной и заочной форм обучения / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. технологии, машин и оборудования пищ. пр-в ; составитель Гнетько Л.В. - Майкоп : Б.и, 2020. - 35 с. - Прил.: с. 27-35. - Библиогр.: с. 25-26 (5 назв.) | <a href="http://lib.mkgtu.ru:8002/utills/libdata.php?id=2100051416">http://lib.mkgtu.ru:8002/utills/libdata.php?id=2100051416</a> |

### 6.2. Литература для самостоятельной работ

| Название                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Ссылка                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Экспертиза напитков. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / В.М. Позняковский, В.А. Помозова, Т.Ф. Киселева, Л.В. Пермякова ; под ред. В.М. Позняковского. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 406 с. - ЭБС IPR Books. - URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/4169.html">https://www.iprbookshop.ru/4169.html</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397 | <a href="https://www.iprbookshop.ru/4169.html">https://www.iprbookshop.ru/4169.html</a>                     |
| Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебное пособие / Т.Н. Иванова [и др.]. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 240 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=355701">https://znanium.com/catalog/document?id=355701</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-009974-3. - ISBN 978-5-16-101617-6           | <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=355701">https://znanium.com/catalog/document?id=355701</a> |
| Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А.А. Вытовтов. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 576 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004633-4. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/984065">https://znanium.com/catalog/product/984065</a> (                                                                     | <a href="https://znanium.ru/catalog/document?id=368165">https://znanium.ru/catalog/document?id=368165</a>   |
| Белокурова, Е. С. Биотехнология продуктов растительного происхождения : учебное пособие для вузов / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 232 с. — ISBN 978-5-507-49695-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/415004">https://e.lanbook.com/book/415004</a> | <a href="https://e.lanbook.com/book/415004">https://e.lanbook.com/book/415004</a>                           |
| Васюкова, А. Т. Химия вина : учебник для вузов / А. Т. Васюкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 59 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19517-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/590309">https://urait.ru/bcode/590309</a>                                                                            | <a href="https://urait.ru/bcode/590309">https://urait.ru/bcode/590309</a>                                   |
| Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учебник для вузов / С. Л. Калачев. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 442 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19757-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/582558">https://urait.ru/bcode/582558</a>    | <a href="https://urait.ru/bcode/582558">https://urait.ru/bcode/582558</a>                                   |
| Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учебник для вузов / С. Л. Калачев. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 442 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19757-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/582558">https://urait.ru/bcode/582558</a>    | <a href="https://urait.ru/bcode/582558">https://urait.ru/bcode/582558</a>                                   |



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<br>(номер семестр согласно учебному плану)                                                                                                                                    |     |      | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОФО                                                                                                                                                                                                          | ЗФО | ОЗФО |                                                                                                       |
| <b>ПКУВ-3.1</b> Готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций |     |      |                                                                                                       |
| 8                                                                                                                                                                                                            | 9   |      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена                                                  |
| 8                                                                                                                                                                                                            | 9   |      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                              |
| 8                                                                                                                                                                                                            | 9   |      | Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа                                   |
| 4                                                                                                                                                                                                            | 4   |      | Методы очистки и разделения биологически активных веществ                                             |
| 4                                                                                                                                                                                                            | 4   |      | Основы органического синтеза                                                                          |
| 1                                                                                                                                                                                                            | 1   |      | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов                         |
| 5                                                                                                                                                                                                            | 5   |      | Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья        |
| 78                                                                                                                                                                                                           | 78  |      | Технология отрасли                                                                                    |
| 4                                                                                                                                                                                                            | 4   |      | Методы контроля качества                                                                              |
| 4                                                                                                                                                                                                            | 4   |      | Биохимические процессы хранения                                                                       |
| 4                                                                                                                                                                                                            | 4   |      | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10                                                                       |
| 56                                                                                                                                                                                                           | 56  |      | Общая технология отрасли                                                                              |
| 6                                                                                                                                                                                                            | 6   |      | Основы дегустационного анализа                                                                        |
| 6                                                                                                                                                                                                            | 6   |      | Экспертиза вин и напитков                                                                             |
| 6                                                                                                                                                                                                            | 6   |      | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09                                                                       |
| <b>ПКУВ-3.2</b> Готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.                                                          |     |      |                                                                                                       |
| 8                                                                                                                                                                                                            | 9   |      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена                                                  |
| 8                                                                                                                                                                                                            | 9   |      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                              |
| 8                                                                                                                                                                                                            | 9   |      | Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа                                   |
| 6                                                                                                                                                                                                            | 6   |      | Основы дегустационного анализа                                                                        |
| 6                                                                                                                                                                                                            | 6   |      | Экспертиза вин и напитков                                                                             |
| 6                                                                                                                                                                                                            | 6   |      | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09                                                                       |

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



| Планируемые<br>результаты<br>освоения<br>компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Критерии оценивания результатов обучения |                       |                                                        |                                       | Наименование<br>оценочного<br>средства       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | неудовлетворит<br>ельно                  | удовлетворител<br>ьно | хорошо                                                 | отлично                               |                                              |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2                                        | 3                     | 4                                                      | 5                                     | 6                                            |
| ПКУВ-3: Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                          |                       |                                                        |                                       |                                              |
| ПКУВ-3.2 Готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                          |                       |                                                        |                                       |                                              |
| <b>Знать:</b><br>математическое моделирование технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства и обращения на рынке пищевой продукции; расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков; проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь | Фрагментарные знания                     | Неполные знания       | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | письменный и устный опрос, рефераты, экзамен |



| Планируемые<br>результаты<br>освоения<br>компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Критерии оценивания результатов обучения |                       |                                             |                       | Наименование<br>оценочного<br>средства |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | неудовлетворит<br>ельно                  | удовлетворител<br>ьно | хорошо                                      | отлично               |                                        |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2                                        | 3                     | 4                                           | 5                     | 6                                      |
| <p>строящихся и реконструкции действующих организаций; организацию работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции, порядок проведения производственных испытаний и внедрение результатов исследования разработок в промышленное производство;</p> <p><b>Уметь:</b><br/>применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ; применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевой продукции; применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений; проводить производственные</p> |                                          |                       |                                             |                       |                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Частичные умения                         | Неполные умения       | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения |                                        |



| Планируемые<br>результаты<br>освоения<br>компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Критерии оценивания результатов обучения |                                             |                                                                         |                                                        | Наименование<br>оценочного<br>средства       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | неудовлетворит<br>ельно                  | удовлетворител<br>ьно                       | хорошо                                                                  | отлично                                                |                                              |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2                                        | 3                                           | 4                                                                       | 5                                                      | 6                                            |
| е испытания;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                          |                                             |                                                                         |                                                        |                                              |
| <b>Владеть:</b><br>навыками<br>производственны<br>х испытаний и<br>внедрения<br>разработок в<br>промышленное<br>производство.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Частичное<br>владение<br>навыками        | Несистематическо<br>е применение<br>навыков | В<br>систематическом<br>применении<br>навыков<br>допускаются<br>пробелы | Успешное и<br>систематическое<br>применение<br>навыков |                                              |
| ПКУВ-3: Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                          |                                             |                                                                         |                                                        |                                              |
| ПКУВ-3.1 Готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                          |                                             |                                                                         |                                                        |                                              |
| <b>Знать:</b> свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции; входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства и обращения на рынке пищевой продукции в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; принципы составления описания результатов | Фрагментарные знания                     | Неполные знания                             | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания                  | Сформированные систематические знания                  | письменный и устный опрос, рефераты, экзамен |



| Планируемые<br>результаты<br>освоения<br>компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Критерии оценивания результатов обучения |                       |                                             |                       | Наименование<br>оценочного<br>средства |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | неудовлетворит<br>ельно                  | удовлетворител<br>ьно | хорошо                                      | отлично               |                                        |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2                                        | 3                     | 4                                           | 5                     | 6                                      |
| научных исследований, анализа полученных результатов и составления описания;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                          |                       |                                             |                       |                                        |
| <b>Уметь:</b> проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; проводить испытания сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции, проводить измерения и | Частичные умения                         | Неполные умения       | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения |                                        |



| Планируемые<br>результаты<br>освоения<br>компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Критерии оценивания результатов обучения |                                             |                                                                         |                                                        | Наименование<br>оценочного<br>средства |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | неудовлетворит<br>ельно                  | удовлетворител<br>ьно                       | хорошо                                                                  | отлично                                                |                                        |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2                                        | 3                                           | 4                                                                       | 5                                                      | 6                                      |
| наблюдения,<br>описывать<br>проводимые<br>исследования,<br>анализировать<br>результаты<br>исследований и<br>делать выводы;                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                          |                                             |                                                                         |                                                        |                                        |
| <b>Владеть:</b><br>методиками<br>расчета и подбора<br>технологического<br>оборудования для<br>организации и<br>проведения<br>эксперимента по<br>этапам внедрения<br>новых<br>технологических<br>процессов<br>производства и<br>обращения на<br>рынке пищевой<br>продукции;<br>навыками<br>проведения<br>научных<br>исследований,<br>анализа их<br>результатов и<br>составления<br>описания. | Частичное<br>владение<br>навыками        | Несистематическо<br>е применение<br>навыков | В<br>систематическом<br>применении<br>навыков<br>допускаются<br>пробелы | Успешное и<br>систематическое<br>применение<br>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

#### Темы рефератов и докладов:

1. Факторы, формирующие качество спирта.
2. Потребительские предпочтения и формирование российского рынка водок.
3. Товароведная характеристика и экспертиза качества ликеров.
4. Ассортимент и отличительные особенности технологии производства бальзамов, наливок и настоек.
5. Особенности технологии производства импортных крепких алкогольных напитков (ром, виски, джин и др.).
6. Характеристика натуральных красных сухих вин Франции.
7. Особенности технологии производства и характеристика натуральных белых вин Германии.
8. Характеристика сырья для производства натуральных вин.
9. Биохимические процессы, происходящие при изготовлении и выдержке вин.
10. Характеристика и экспертиза качества медовых вин.



11. Отличительные особенности технологии производства коньяка и бренди.
12. Ассортимент и формирование российского рынка пива.
13. Характеристика сырья для производства пива.
14. Оценка и технология производства безалкогольных напитков на натуральной основе.
15. Оценка и технология производства искусственных минеральных вод.
16. Оценка и технология производства квасов брожения.
17. Способы добычи и розлива минеральных вод.
18. Способы производства сиропов и экстрактов из натурального сырья.

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

##### **Требования к написанию реферата**

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

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

Его задачами являются:

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

При оценке реферата используются следующие критерии:

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

##### **Критерии оценивания реферата:**

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «отлично» | выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «хорошо»              | основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. |
| «удовлетворительно»   | имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.                                                                                  |
| «неудовлетворительно» | Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.                                                                                                                                                                                                                                              |

## Требования к контрольной работе

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

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

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

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

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

## Критерии оценки знаний при написании контрольной работы

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования предъявляемые, к заданию выполнены.
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он демонстрирует значительное понимание



проблемы. Все требования предъявляемые к заданию выполнены.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых к заданию выполнены.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он демонстрирует небольшое понимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены.

### **Критерии оценки знаний студента на экзамене**

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

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

**Оценка «удовлетворительно»** - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

**Оценка «неудовлетворительно»** - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

-



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

### 8.1. Основная литература

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

### 8.2. Дополнительная литература

| Название                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Ссылка                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебное пособие / Т.Н. Иванова [и др.]. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 240 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=355701">https://znanium.com/catalog/document?id=355701</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-009974-3. - ISBN 978-5-16-101617-6 | <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=355701">https://znanium.com/catalog/document?id=355701</a> |
| Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А.А. Вытовтов. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 576 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=368165">http://znanium.com/catalog/document?id=368165</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-004633-4. - ISBN 978-5-16-109287-3   | <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=368165">http://znanium.com/catalog/document?id=368165</a>   |
| Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 549 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18780-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/569020">https://urait.ru/bcode/569020</a>                           | <a href="https://urait.ru/bcode/569020">https://urait.ru/bcode/569020</a>                                   |

### 8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

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



научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. <https://cyberleninka.ru/> ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ ПРОМЫШЛЕННОЙ СОБСТВЕННОСТИ - <https://www1.fips.ru/> <https://www1.fips.ru/>



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

Учебно-методические материалы по лекциям дисциплины Б1.В.ДВ.09.02 Экспертиза вин и напитков

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

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

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

|                                                                                                          |  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| <b>Тема 1.</b><br>Сертификация<br>алкогольных и<br><b>бе</b><br><b>залк</b><br><b>огольных</b> напитков. |  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

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

### 10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

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

### 10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

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

| Название                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - - URL: <a href="http://znanium.com/catalog">http://znanium.com/catalog</a> (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. <a href="http://znanium.com/catalog/">http://znanium.com/catalog/</a> |
| eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: <a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a> - 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. <a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a>                                      |
| CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . - URL: <a href="https://cyberleninka.ru/">https://cyberleninka.ru/</a> - 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. <a href="https://cyberleninka.ru/">https://cyberleninka.ru/</a>            |
| ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ ПРОМЫШЛЕННОЙ СОБСТВЕННОСТИ - <a href="https://www1.fips.ru/">https://www1.fips.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

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: <a href="http://znanium.com/catalog">http://znanium.com/catalog</a> (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. <a href="http://znanium.com/catalog/">http://znanium.com/catalog/</a> |
| eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: <a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a> - 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. <a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a>                                      |
| ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ ПРОМЫШЛЕННОЙ СОБСТВЕННОСТИ - <a href="https://www1.fips.ru/">https://www1.fips.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



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

| Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы                                                                                                               | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Дегустационный зал (Л-Л-23) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, дом № 191, Здание лаборатории                                                                       | Учебная мебель для дегустационного зала на 25 посадочных мест, компьютерное рабочее место. Демонстрационное оборудование: проектор, экран на штативе, доска                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 7-Zip Свободная лицензия; Adobe Reader DC Свободная лицензия; Autodesk 3DMAX - учебная версия Свободная лицензия; Autodesk AutoCAD Свободная лицензия; Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095; Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401. |
| Лаборатория технологии виноделия, бродильных производств и виноделия (Л-Л-22) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, дом № 191, Здание лаборатории                     | Весы электронные ВЭ-15, печь муфельная, мельница лабораторная, сушильный шкаф                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 7-Zip Свободная лицензия; Adobe Reader DC Свободная лицензия; Autodesk 3DMAX - учебная версия Свободная лицензия; Autodesk AutoCAD Свободная лицензия; Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095; Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401  |
| Научно-исследовательская лаборатория «Инновационных технологий в пищевой промышленности» (Л-Л-16) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, дом № 191, Здание лаборатории | Система капиллярного электрофореза «Капель 105М», спектрофотометр LEKISS1207UV, иономерлабораторный И-160, иономер универсальный ЭВ-74, рефрактометр ИРФ-454Б2М, колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2-УХЛ4.2, хроматограф жидкостный «Хроматек-Кристалл-5000.2», сушильный шкаф, вакуумный насос Камовского, универсальный лабораторный встряхивающий аппарат WU-4, магнитная мешалка, универсальный термостат, лабораторно-медицинская центрифуга типа MPW-310, MPW-340, установка для отгонки летучих кислот с паром, установка для отгонки спирта из спиртосодержащих жидкостей (вина, мистели, алкогольные напитки), весы GR 200, доска | 7-Zip Свободная лицензия; Adobe Reader DC Свободная лицензия; Autodesk 3DMAX - учебная версия Свободная лицензия; Autodesk AutoCAD Свободная лицензия; Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095; Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401  |

