

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»



УТВЕРЖДАЮ

проректор по учебной
работе

 А.М. Дигурова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Товароведение вкусовых товаров»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Владикавказ 2017

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению 38.03.07 Товароведение, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 04 декабря 2015 г., N1429 (ред. от 20.04.2016 г.), учебным планом подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 Товароведение утвержденным ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 27.04.2017 г., протокол № 11.

Составитель: к.т.н., доцент Ибрагимова З.Р.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания
(протокол № 8 от «19» июня 2017 г.)

Заведующий кафедрой _____ Ибрагимова З.Р.

Одобрена советом факультета химии, биологии и биотехнологии
(протокол № 10 от «30» июня 2017 г.)

Председатель _____ Агаева Ф.А.

1. Структура, и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Курс	3	3
Семестр	6	
Лекции	16	6
Практические (семинарские) занятия	-	-
Лабораторные занятия	48	8
Консультации	-	-
Итого аудиторных занятий	64	14
Самостоятельная работа	53	121
Курсовая работа	-	-
Форма контроля		
экзамен	27	9
Зачет	-	-
Общее количество часов	144	144

2. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Товароведение вкусовых товаров» является формирование теоретических знаний и практических навыков по товароведению и экспертизе вкусовых товаров, по проблемам сохранения качества и снижения потерь продукции на всех этапах товародвижения; оптимизации условий транспортирования, хранения и реализации продукции.

Задачи дисциплины:

- изучение состояния отечественного рынка вкусовых товаров;
- изучение основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности продукции, пищевой ценности продуктов;
- изучение классификации, ассортимента, пищевой ценности и потребительских свойств вкусовых товаров;
- изучение сырья, процессов производства и их влияние на качество вкусовых товаров;
- изучение требований к упаковке, маркировке и хранению вкусовых товаров;
- изучение правил приемки и методов отбора проб для анализа.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Б1.В.10 Вариативная часть.

Дисциплина имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами ОПОП. Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: «Химия» (ОПК-5); «Анатомия пищевого сырья» (ОПК-5, ПК-9); «Основы микробиологии» (ОПК-5); «Физико-химические методы исследования» (ОПК-5); «Теоретические основы товароведения и экспертизы» (ОПК-1, ОПК-5, ПК-8); «Сенсорный анализ продовольственных товаров» (ОПК-5, ПК-9); «Экспертиза товаров» (ПК-1, ПК-12), «Тара и упаковка для продовольственных товаров» (ОПК-1, ОПК-5, ПК-14); «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология» (ОПК-3, ПК-11, ПК-16), «Безопасность товаров» (ОПК-5, ПК-9, ПК-18, ПК-19).

Для освоения данной учебной дисциплины (УД) студент должен:

знать:

- историческую и философскую области знания в их логической целостности и последовательности, предполагающих систематизацию основных принципов, законов, категорий; профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки (ОПК-1);
- основы права и правового регулирования коммерческой деятельности; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров (ОПК-3);
- основные понятия и методы математических и естественно научных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности (ОПК-5);
- научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров (ОПК-5);
- критерии выбора поставщиков потребительских товаров (ПК-1);
- ассортимент потребительских товаров (ПК-8);
- факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров (ПК-8);
- номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров (ПК-8);
- основные методы идентификации товаров по органолептическим и физико-химическим показателям качества и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации (ПК-9);
- научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров; виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания (ПК-9);
- нормативные и правовые документы, устанавливающие требования к товарной информации (ПК-11);
- виды экспертиз товаров и их компетенции, порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия, методы проведения экспертизы потребительских товаров (ПК-12);
- требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; правила выкладки товаров в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга (ПК-14);
- эксплуатационные свойства торгово-технологического оборудования; принципы стандартизации и метрологического обеспечения оценки качества товаров и торгового процесса (ПК-16);
- современные методы экспертизы и идентификации для оценки качества и безопасности товаров, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции (ПК-18);
- методологию проведения научных исследований; методы теоретического и экспериментального исследования (ПК-19);

уметь:

- формулировать задачи и цели современного товароведения; осуществлять организацию работы торгового предприятия, проводить его позиционирование (ОПК-1);
- ориентироваться в нормативных и правовых документах, регулирующих профессиональную деятельность (ОПК-3);
- использовать математические и естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности (ОПК-5);
- использовать физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент в профессиональной деятельности (ОПК-5);
- анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства (ПК-1);
- определять показатели ассортимента и качества товаров (ПК-8);
- проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов (ПК-9);

- использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9);
 - оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации (ПК-11);
 - осуществлять оценку и экспертизу качества товаров; оформлять документы для целей подтверждения соответствия (ПК-12);
 - осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей (ПК-14);
 - оценивать соблюдение требований к упаковке и маркировке товаров оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь (ПК-14);
 - организовывать метрологический контроль оборудования (ПК-16);
 - применять на практике современные методы экспертизы и идентификации с целью выявления некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции (ПК -18);
- проводить экспериментальные исследования и анализировать, систематизировать и оценивать результаты научных исследований (ПК-19);

владеть:

- навыками саморазвития и методами повышения квалификации (ОПК-1);
- нормативной документацией в товароведной деятельности; правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации, методами обеспечения единства измерений; методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил (ОПК-3);
- методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа (ОПК-5);
- методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования (ОПК-5);
- практикой выбора поставщиков потребительских товаров (ПК-1);
- методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров (ПК-8);
- методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа (ПК-9);
- методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования (ПК-9);
- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров (ПК-9);
- правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения; методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения (ПК-9);
- методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации (ПК-11);
- навыками проведения товарной экспертизы потребительских товаров (ПК-12);
- методами выкладки товаров в местах продаж (ПК-14);
- навыками эксплуатации торгово-технологического оборудования (ПК-16);
- способностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров; методологией проведения научных исследований; навыками проведения научных исследований в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров (ПК-18, ПК -19).

4. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями (результатами освоения образовательной программы):

Коды компетенций	Содержание компетенций
ОПК -3	умением использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности
ПК -8	знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество
ПК -12	системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности
ПК -13	умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
ПК -14	способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП

Коды компетенций ОПОП	Планируемые результаты обучения, соответствующие формируемым компетенциям ОПОП		
	<i>знать</i>	<i>уметь</i>	<i>владеть</i>
ОПК -3	- технические регламенты регламентирующие безопасность вкусовых товаров; - стандарты на вкусовые товары, регламентирующие качество вкусовых товаров	- пользоваться техническими регламентами, документами в области стандартизации (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) ОКП, ТН ВЭД	- навыками работы со стандартами, техническими регламентами и другой нормативной документацией, регламентирующих качество и безопасность вкусовых товаров
ПК -8	- классификацию и ассортимент вкусовых товаров; - факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла вкусовых товаров; - номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности вкусовых товаров	- анализировать групповой ассортимент вкусовых товаров; - определять потребительские свойства вкусовых товаров	- практическими навыками и умением анализировать рынок вкусовых товаров; - навыками оценки потребительских свойств вкусовых товаров
ПК -12	- теоретические основы и методы товарной экспертизы вкусовых товаров; — правила подтверждения	- осуществлять организацию и проведение товарной экспертизы, подтверждения	- навыками организации и проведения товарной экспертизы вкусовых товаров; —методами

	соответствия вкусовых товаров	соответствия и других видов оценочной деятельности вкусовых товаров	осуществления оценочной деятельности
ПК -13	<ul style="list-style-type: none"> - правила приемки, методы отбора проб для оценки качества вкусовых товаров; - показатели качества и безопасности вкусовых товаров и требования, предъявляемые к ним в стандартах и технических регламентах 	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять приёмку вкусовых товаров по количеству и качеству; -определять требования к вкусовым товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам 	<ul style="list-style-type: none"> -приёмами экспертизы товарно-сопроводительных документов, подтверждающих безопасность, количество и качество вкусовых товаров; -умением идентифицировать подлинность, видовую и сортовую принадлежность товара по содержанию товарно-сопроводительных документов и маркировке продукции
ПК -14	<ul style="list-style-type: none"> - требования к упаковке и маркировке вкусовых товаров; - требования к условиям и срокам хранения и транспортирования вкусовых товаров 	<ul style="list-style-type: none"> осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации вкусовых товаров 	<ul style="list-style-type: none"> - навыками выявлять несоответствие маркировки вкусовых товаров требованиям технического регламента; - навыками создания необходимых условий на всех этапах товародвижения

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины (для студентов ОФО)

Таблица 5.1

№ неде ли	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов		Формы контроля	Количество баллов		Литература
		лек	лаб	Содержание	Часы		min	max	
1 - 2	Тема: Классификация вкусовых товаров. Пряности и приправы	2	6	Рынок вкусовых товаров	6	устный ответ, работа на лабораторных занятиях, обсуждение рефератов	0	6	[1], [2], [5],[6], [7], [8], [11]
3 - 4	Тема: Чай, кофе и их заменители	2	10	Страны производители чая и кофе	6	устный ответ, работа на лабораторных занятиях, обсуждение рефератов	0	6	[1], [2], [6], [7], [8],[11], [12], [13]
5 - 6	Тема: Классификация алкогольных напитков. Товароведная характеристика этилового спирта, водки	2	6	Технология производства спирта	6	устный ответ, работа на лабораторных занятиях, обсуждение рефератов	0	6	[1], [2], [3], [4], [6], [7], [8], [10], [11], [12], [13]
7 - 8	Тема: Классификация вин. Натуральные вина. Товароведная характеристика	2	6	Факторы, формирующие качество вин. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения натуральных вин	6	устный ответ, работа на лабораторных занятиях, обсуждение рефератов	0	7	[1], [2], [3], [4], [6], [7], [8], [9], [10], [11], [13]
9	Текущая работа студентов						0	25	
	1 рубежное компьютерное тестирование						0	25	
10 - 11	Тема: Классификация специальных вин. Шампанское.	2	6	Характеристика российского рынка вин	6	устный ответ, работа на лабораторных занятиях, обсуждение рефератов	0	6	[1],[2],[3], [4], [6], [7], [8], [9], [10], [11], [12]
12 - 13	Тема: Товароведная характеристика ликероводочных изделий. Коньяк.	2	6	Характеристика российского рынка ликероводочных изделий. Новые тенденции в развитии и расширении ассортимента ликероналивочных изделий	8	устный ответ, работа на лабораторных занятиях, обсуждение рефератов	0	6	[1], [2], [3], [4], [6], [7], [8], [11], [12], [13]
14- 15	Тема: Слабоалкогольные напитки	2	4	Пищевая ценность и химический состав	7	устный ответ, работа на лабораторных занятиях,	0	6	[1], [2], [4], [6], [7], [8],

				слабоалкогольных напитков		обсуждение рефератов			[11]
16-17	<u>Тема:</u> Безалкогольные напитки: газированные напитки, соки	2	4	Пищевая ценность и химический состав безалкогольных напитков. Правила приемки и методы отбора проб минеральных вод для анализа. Минеральная вода. Классификация и ассортимент	8	устный ответ, работа на лабораторных занятиях, обсуждение рефератов	0	7	[1], [2], [4], [6], [7], [8], [11], [12]
18	Текущая работа студентов						0	25	
	2 рубежное компьютерное тестирование						0	25	
	ИТОГО	16	48		53		0	100	

5.1 Содержание и учебно-методическая карта дисциплины (для студентов ЗФО)

Таблица 5.2

№ п	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов		Формы контроля	Литература
		лек	лаб	Содержание	Часы		
1	<u>Тема:</u> Классификация вкусовых товаров. Пряности и приправы. Чай, кофе и их заменители.	2	6	Рынок вкусовых товаров. Страны производители чая и кофе.	6	устный ответ, работа на лаборат. занятиях, обсуждение рефератов	[1], [2], [5], [6], [7], [8], [11]
2	<u>Тема:</u> Классификация алкогольных напитков. Товароведная характеристика этилового спирта, водки. Классификация вин. Натуральные вина. Классификация специальных вин. Шампанское.	2	10	Технология производства спирта. Факторы, формирующие качество вин. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения натуральных вин. Характеристика российского рынка вин.	6	устный ответ, работа на лабораторных занятиях, обсуждение рефератов	[1], [2], [6], [7], [8], [11], [12], [13]
3	<u>Тема:</u> Товароведная характеристика ликероводочных изделий. Коньяк. Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки:	2	6	Пищевая ценность и химический состав слабоалкогольных и безалкогольных напитков. Правила приемки и методы	6	устный ответ, работа на лабораторных занятиях,	[1], [2], [3], [4], [6], [7], [8], [10], [11], [12], [13]

	газированные напитки, соки.			отбора проб минеральных вод для анализа. Минеральная вода. Классификация и ассортимент		обсуждение рефератов	
	ИТОГО	6	8		121		

6 Образовательные технологии

При изучении дисциплины проводятся лекции и лабораторные занятия в традиционной форме и с использованием современных интерактивных технологий (см. табл.6.1).

Таблица 6.1

№ /п	Тема	Вид занятия	Активные формы	Интерактивные формы
1	Классификация вкусовых товаров. Пряности и приправы	Лекция	-	Презентация
2	Чай, кофе и их заменители	Лекция	-	Лекция - диалог
3	Экспертиза качества кофе и кофейных напитков	Лабораторное	Опрос, выполнение лабораторной работы, самостоят. работа	Ситуационные задачи
4	Классификация алкогольных напитков. Исследования спирта и водки	Лабораторное	Опрос, выполнение лабораторной работы, самостоят. работа	Ситуационные задачи
5	Классификация вин. Натуральные вина.	Лекция	-	Лекция - диалог
6	Экспертиза качества коньяка и коньячных напитков	Лабораторное	Опрос, выполнение лабораторной. работы, самостоят. работа	Деловая игра
7	Экспертиза качества пива	Лабораторное	Опрос, выполнение лабораторной. работы, самостоят. работа	Групповая дискуссия
8	Безалкогольные напитки: газированные напитки, соки	Лекция	-	Презентация

Презентации на основе современных мультимедийных средств - самый эффективный способ донесения важной информации при публичных выступлениях. Слайд-презентации с использованием мультимедийного оборудования позволяют эффективно и наглядно представить содержание изучаемого материала, выделить и проиллюстрировать сообщение, которое несет поучительную информацию, показать ее ключевые содержательные пункты. Использование интерактивных элементов позволяет усилить эффективность публичных выступлений, являющихся частью профессиональной деятельности преподавателя.

Лекция-диалог – содержание подается через серию вопросов, на которые студент должен отвечать непосредственно в ходе лекции.

Ситуационные задания – способ проверки знаний, позволяющий в условной обстановке решать конкретные реальные задачи. Одной из целей решения ситуационных заданий является выработка у студентов навыков в решении конкретных ситуаций, с которыми они постоянно встречаются на практике. Чем типичнее будет ситуация, тем активнее пройдет занятие и эффективнее будет её результат. Не менее важна и другая цель – развитие способности к коммерческой работе в торговой сфере, представляющей собой обширную среду оперативно-организационной деятельности торговых организаций и предприятий, направленную на совершенствование процессов купли-продажи товаров для удовлетворения спроса населения и получения прибыли. И, наконец, ситуационные задания способствуют развитию системного мышления в области товароведения и применению этих знаний к решению конкретных задач предпринимательской деятельности.

Групповая дискуссия (обсуждение вполголоса). Для проведения такой дискуссии все студенты, присутствующие на практическом занятии, разбиваются на небольшие подгруппы, которые обсуждают те или иные вопросы, входящие в тему занятия. Обсуждение может организовываться двояко: либо все подгруппы анализируют один и тот же вопрос, либо какая-то крупная тема разбивается на отдельные задания. Традиционные материальные результаты

обсуждения таковы: составление списка интересных мыслей, выступление одного или двух членов подгрупп с докладами, составление методических разработок или инструкций, составление плана действий.

Деловая игра - средство моделирования разнообразных условий профессиональной деятельности (включая экстремальные) методом поиска новых способов ее выполнения. Деловая игра имитирует различные аспекты человеческой активности и социального взаимодействия. Игра также является методом эффективного обучения, поскольку снимает противоречия между абстрактным характером учебного предмета (объекта) и реальным характером профессиональной деятельности.

Примечания:

1. Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов.

2. В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте, а также с использованием Webex, платформы дистанционного обучения Moodle, личный кабинет студента на сайте СОГУ, других элементов ЭИОС СОГУ.

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Самостоятельная работа обучающихся является одним из видов учебных занятий. Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется на протяжении изучения всей дисциплины в соответствии с утвержденной в учебном плане трудоемкостью (для очной формы обучения 53 часа) и состоит из:

- работы студентов с лекционными материалами, поиска и анализа литературы и электронных источников информации по заданной теме;
- выполнения заданий для самостоятельной работы в ЭИОС СОГУ;
- изучения теоретического, правового и статистического материала для подготовки к лабораторным занятиям;
- подготовки к экзамену.

Темы и формы внеаудиторной самостоятельной работы, ее трудоёмкость содержатся в разделе 5, табл. 5.1 и 5.2 (для ЗФО).

Методические рекомендации по написанию рефератов

Реферат — письменная работа по определенной научной проблеме, краткое изложение содержания научного труда или научной проблемы. Он является действенной формой самостоятельного исследования научных проблем на основе изучения текстов, специальной литературы, а также на основе личных наблюдений, исследований и практического опыта. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения избранной проблемы и способствует приобщению студентов к научной деятельности.

Последовательность работы:

1. Выбор темы исследования. Тема реферата выбирается студентом на основе его научного интереса. Также помощь в выборе темы может оказать преподаватель.

2. Планирование исследования. Включает составление календарного плана научного исследования и плана предполагаемого реферата. Календарный план исследования включает следующие элементы: выбор и формулирование проблемы, разработка плана исследования и предварительного плана реферата; сбор и изучение исходного материала, поиск литературы; анализ собранного материала, теоретическая разработка проблемы; сообщение о предварительных результатах исследования; литературное оформление исследовательской проблемы; обсуждение работы (на семинаре и т. п.).

План реферата характеризует его содержание и структуру. Он должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; основная часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

3. Поиск и изучение литературы. Для выявления необходимой литературы следует обратиться в библиотеку или к преподавателю. Подбранную литературу следует зафиксировать согласно ГОСТ по библиографическому описанию произведений печати.

Для разработки реферата достаточно изучение 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При изучении литературы необходимо выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и материал для полемики.

4. Обработка материала. При обработке полученного материала автор должен: систематизировать его по разделам; выдвинуть и обосновать свои гипотезы; определить свою позицию, точку зрения по рассматриваемой проблеме; уточнить объем и содержание понятий, которыми приходится оперировать при разработке темы; сформулировать определения и основные выводы, характеризующие результаты исследования; окончательно уточнить структуру реферата.

5. Оформление реферата. При оформлении реферата рекомендуется придерживаться следующих правил: Следует писать лишь то, чем автор хочет выразить сущность проблемы, ее логику; Писать строго последовательно, логично, доказательно (по схеме: тезис – обоснование – вывод); Писать ярко, образно, живо, не только вскрывая истину, но и отражая свою позицию, пропагандируя полученные результаты; Писать осмысленно, соблюдая правила грамматики, не злоупотребляя наукообразными выражениями.

Реферат выполняется в соответствии с требованиями стандартов, разработанных для данного вида документов. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – только чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная с третьей страницы. Номер проставляется арабскими цифрами вверху каждой страницы справа.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Данный список отражает самостоятельную творческую работу студента, что позволяет судить о степени его подготовки и углублении в выбранную тематику. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся учебная литература в алфавитном порядке, затем средства периодической печати в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

Методические рекомендации по созданию мультимедийной презентации

Структура и содержание презентации – это личное творчество автора. Полезно использовать шаблоны оформления для подготовки компьютерной презентации.

Слайды желательно не перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. На слайдах необходимо демонстрировать небольшие фрагменты текста доступные для чтения на расстоянии; 2-3 фотографии или рисунка. Наиболее важный материал лучше выделить.

Таблицы с цифровыми данными плохо воспринимаются со слайдов, в этом случае цифровой материал, по возможности, лучше представить в виде графиков и диаграмм.

Не следует излишне увлекаться мультимедийными эффектами анимации. Особенно нежелательны такие эффекты как вылет, вращение, волна, побуквенное появление текста и т.д. Оптимальная настройка эффектов анимации – появление, в первую очередь, заголовка слайда, а затем — текста по абзацам. При этом если несколько слайдов имеют одинаковое название, то заголовок слайда должен постоянно оставаться на экране.

Чтобы обеспечить хорошую читаемость презентации необходимо подобрать темный цвет фона и светлый цвет шрифта. Нельзя также выбирать фон, который содержит активный рисунок.

Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации. Можно распечатать некоторые ключевые слайды в качестве раздаточного материала.

Необходимо обязательно соблюдать единый стиль оформления презентации и обратить внимание на стилистическую грамотность.

Следует пронумеровать слайды. Это позволит быстро обращаться к конкретному слайду в случае необходимости.

Рекомендации по содержанию и структуре слайдов мультимедийной презентации:

1-й слайд (титульный), на фоне которого студент представляет тему проекта, ФИО и научного руководителя.

2-й слайд. Включает в себя объект, предмет и гипотезу исследования.

3-й слайд. Содержит цель и задачи исследования. Цель проекта должна быть написана на экране крупным шрифтом. Здесь же, если позволяет место, можно написать и задачи. Задачи могут быть представлены и на следующем слайде.

4-й - слайд. Содержит структуру работы, которую можно предоставить, например, в виде графических блоков со стрелками. А также – перечисление применяемых методов и методик.

5-й - слайд. Представляется содержание и теоретическая значимость проекта. Суть решаемой проблемы может быть представлена в виде схем, таблиц, диаграмм, графиков, фотографий, фрагментов фильмов и т.п. На теоретическую часть представления проекта должно быть создано несколько слайдов.

6-й - слайд. Возможности применения результатов работы на практике. На эту тему также должно быть несколько слайдов.

7-й слайд. Главные выводы, итоги, результаты проекта целесообразно поместить на отдельном слайде. При этом не следует перечислять то, что было сделано, а лаконично изложить суть значимости проекта или полученных результатов исследования.

Последний слайд. В конец презентации желательно поместить слайд с текстом «Спасибо за внимание!».

Методические указания по проведению лабораторных занятий по дисциплине «Товароведение вкусовых товаров»

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать самостоятельная работа с литературными источниками и конспектом лекции, при этом следует обратить внимание на теоретические вопросы по теме занятия. Первоначально идет опрос теоретического материала темы занятия. Затем в ряде вопросов преподавателя следует сконцентрировать внимание на основных идеях темы занятия. Вопросы должны включать в себя различные вариации элементарных ситуаций, отображающих основные идеи темы занятия в их взаимной взаимосвязи. Задаваемые вопросы должны быть короткими и максимально проявлять в студентах их сообразительность.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с требованиями стандартов и норм лабораторной практики. Студенты должны ознакомиться с целью и задачами работы,

нормативными документами, аппаратурой, приборами и реактивами, необходимыми для выполнения работы. Затем следует изучить правила приемки и методы отбора проб для испытаний продукции, предусмотренной по каждой теме лабораторного практикума.

Результаты анализов оформляются в рабочей тетради по предложенной форме. В заключении студент должен сделать выводы о соответствии маркировки и качества исследуемого продукта требованиям соответствующего стандарта. Каждая выполненная работа должна быть оформлена должным образом и сдана преподавателю, проводившему лабораторные занятия.

Важное место отводится проведению органолептической оценки качества пряностей, чая, кофе, безалкогольных напитков, соков, в том числе с применением балльных систем; исследование физико-химических показателей качества алкогольных напитков, натуральных и специальных вин, ликероводочных и слабоалкогольных напитков. Особое внимание уделяется маркировке, так как доведение до потребителя необходимой и достоверной информации является обязательным требованием российского законодательства и технических регламентов.

Методические рекомендации по использованию информационно-коммуникативных технологий обучения

Для изучения лекционного материала дисциплины применяются аудиовизуальные (мультимедийные) технологии, которые не отрицают традиционные, проверенные временем методы преподавания, но, при этом, они повышают наглядность, информативность, оперативность в подаче информации, позволяют экономить время занятий.

Каждое семинарское занятие имеет свою особую форму проведения, свою методологическую специфику, что позволяет развивать у студентов различные как общекультурные, так и профессиональные компетенции. Постановка проблемы, разбор актуальных конкретных и гипотетических ситуаций, создание атмосферы диалога между преподавателем и группой позволяет работать индивидуально и в малых группах, коллективно обсуждать определенный тематический материал, а также инициировать самостоятельную работу студентов. При осмыслении содержания вопросов практических занятий преследуется цель соблюдать преемственность в профессиональном и в творческом развитии студентов.

Контроль самостоятельной работы студентов призван сделать процесс обучения более целостным и органичным. Его задача не оставить без внимания даже, на первый взгляд, малозначительные вопросы.

Компьютерное тестирование позволяет осуществлять итоговый контроль знаний студентов. Тестовый материал включает в себя содержание вопросов по каждому из обозначенных программой разделов.

Каждый вопрос предполагает несколько вариантов ответов, среди которых имеются абсолютно неверный, правильный и в большей или меньшей степени раскрывающий сущность вопроса. В процессе компьютерного тестирования задача студентов определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов. В тестовых заданиях есть вопросы на соответствие. В процессе компьютерного тестирования, задача студента определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов.

Вопросы и темы, отводимые на выполнение самостоятельной работы по дисциплине, а также критерии оценивания по каждому виду работы содержатся в разделе 8 РПД.

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, рубежной аттестации и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Рабочая программа предусматривает проведение лекционных и лабораторных занятий, а также следующие виды работ: самостоятельную работу студентов по подготовке устных докладов, написанию рефератов, подготовку презентаций и обсуждений по темам дисциплины - работу в активной и интерактивной формах.

Виды контроля.

Рабочая программа предполагает текущий и промежуточный контроль знаний.

Текущий контроль – это непрерывно осуществляемый мониторинг уровня усвоения знаний и формирования умений и навыков в течение семестра или учебного года. Текущий контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в ходе учебных (аудиторных) занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля выступают *опросы на семинарских и практических занятиях, а также короткие (до 15 мин.) задания*, выполняемые студентами в начале лекции с целью проверки наличия знаний, необходимых для усвоения нового материала или в конце лекции для выяснения степени усвоения изложенного материала.

Рубежный контроль осуществляется по более или менее самостоятельным разделам – учебным модулям курса и проводится по окончании изучения материала модуля в заранее установленное время. Рубежный контроль проводится с целью определения качества усвоения материала учебного модуля в целом. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятия по графику.

Темы и критерии оценивания самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Товароведение вкусовых товаров»

Тематика рефератов (для формирования компетенций ОПК-3, ПК-8, ПК-12, ПК-13)

1. Производство и характеристика ассортимента ликеро-водочных изделий.
2. Классификация и товароведная характеристика ассортимента безалкогольных напитков.
3. Характеристика ассортимента кофе в зависимости от страны происхождения.
4. Технологические факторы, формирующие качество кофе.
5. Товароведная характеристика кофейных напитков.
6. Новые тенденции технологии производства, очистки и расширения ассортимента водок.
7. Анализ тенденций в развития рынка натуральных вин.
8. Товароведная характеристика ботанических и товарных сортов кофе.
9. Новые тенденции в технологии производства кофе.
10. Классификация и ассортимент табака и табачных изделий.

Оценочный лист защиты рефератов (докладов)

Наименование показателя	Выявленные недостатки и замечания	Баллы
1. Качество исследовательской работы (реферата, экономического обзора)		
1. Грамотность изложения и качество оформления работы		0,5
2. Самостоятельность выполнения работы, глубина проработки материала, использование рекомендованной и справочной литературы		0,5
3. Обоснованность и доказательность выводов		1
Общая оценка за выполнение ИР		2
II. Качество доклада		
1. Соответствие содержания доклада содержанию работы		0,5
2. Выделение основной мысли работы		0,5
3. Качество изложения материала		0,5
Общая оценка за доклад		1,5
III. Ответы на дополнительные вопросы по содержанию работы		
Вопрос 1		0,5
Вопрос 2		0,5
Вопрос 3		0,5

Общая оценка за ответы на вопросы	1,5
Итоговая оценка за защиту	5

**Перечень тем для подготовки презентаций
(для формирования компетенции ПК-14)**

1. Товароведная характеристика и ассортимент ликеро-наливочных изделий.
2. Товароведная характеристика и ассортимент настоек.
3. Характеристика основных дефектов вин.
4. Правила дегустационной оценки вин.
5. Особенности технологии производства светлого, полутемного и темного пива.
6. Международная система классификации и маркировки алкогольных напитков.
7. Характеристика чайного сырья и новые тенденции в технологии переработки и формировании ассортимента чая.
8. Международная классификация и маркировка чая.
9. Международная классификация и маркировка кофе.

Критерии оценивания студента за подготовку презентации

Критерии /баллы	4	3	2	1
Содержание презентации	Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме исследования неточна. Проблема до конца не решена. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	Не сформулирована цель и тема исследования. Проблема не решена.
Дизайн презентации	Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии. В презентации присутствуют авторские находки.	Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.	Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используется.	Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.

Представление презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме исследования. Использует научную терминологию. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	Автор владеет материалом по теме исследования, но не смог заинтересовать аудиторию. Недостаточно цитируется литература.	Автор не показал компетентности в представлении презентации. И использованные факты не вызывают доверия. Недостаточно цитируется литература.	Представлены искаженные данные
---------------------------	--	---	--	--------------------------------

Промежуточный контроль - итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Проведение текущего и промежуточного контроля по дисциплине осуществляется в соответствии с Положением СОГУ.

Балльная структура оценки

Форма контроля	Макс. кол-во баллов
Текущая оценка студента в течение 1-8 недели, в том числе:	25
- выполнение и защита лабораторной работы	10
- выполнение домашних заданий	5
- самостоятельная работа	10
1-я рубежная письменная контрольная работа	25
Текущая оценка студента в течение 10-15 недели, в том числе:	25
- выполнения и защита лабораторной работы	10
- выполнения домашних заданий	5
- самостоятельных работ	10
2-я рубежная письменная контрольная работа	25
Итого	100

Методика формирования результирующей оценки

В ходе текущего контроля студенты могут набрать 0-100 баллов:

1-я рубежная аттестация - максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов (рубежная аттестация) – тестирование в центре тестирования СОГУ или указывается используемая при изучении данной дисциплины форма (письменная работа, коллоквиум, эссе и т.д.);

От 0 до 25 баллов (текущая оценка) – активная работа за данный период на лабораторных занятиях

2-я рубежная аттестация – максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов (рубежная аттестация) – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов (текущая оценка) – активная работа за данный период на лабораторных занятиях

Промежуточный контроль:

Для экзамена:

За устный ответ на экзамене студент получает 0-50 баллов.

Студенты, получившие в ходе текущего и рубежного контроля 56-100 баллов автоматически получают «Экзамен».

Результирующая оценка складывается по соответствующей БРС формуле:

$$(T_1 + T_2) + (P_1 + P_2 + Э):2$$

где $T_1 + T_2$ - количество баллов за текущую работу студентов в семестре

$P_1 + P_2$ - количество баллов за 2 компьютерных тестирований студентов в семестре

Ξ - количество баллов, набранных на экзамене

Шкала итоговой академической успеваемости студентов по дисциплине

Система оценок СОГУ		
Сумма баллов	Название	Числовой эквивалент
86 - 100	отлично	5
71-85	хорошо	4
56-70	удовлетворительно	3

В том случае, когда набранные в семестре баллы не позволяют студенту получить удовлетворительные оценки, он имеет право сдавать экзамен в сессию по ведомости № 2 без учета текущих баллов и получить максимально 70 баллов.

Вопросы для подготовки к экзамену (для формирования компетенций ОПК-3, ПК-8, ПК-12, ПК-13, ПК-14)

1. Что такое вкусовые товары, вкусовые вещества, их особенности в структуре питания человека.
2. Чайное растение, особенности химического состава чая.
3. Химический состав чая. Классификация и ассортимент чайных продуктов.
4. Основы технологии получения чая.
5. Кофе. Сорта кофе. Страны импортеры кофе.
6. Основы технологии получения кофе в зернах.
7. Дефекты жареного кофе
8. Классификация и ассортимент кофейных продуктов.
9. Растворимый кофе, особенность получения и состава.
10. Кофейные напитки, характеристики и ассортимент
11. Этиловый спирт, физико-химические показатели и ассортимент.
12. Получение осахаренных затворов из крахмалсодержащего сырья.
13. Брожение, периоды брожения, дрожжи в спиртовом производстве.
14. Перегонка и ректификация спирта.
15. Водка. Основные этапы производства. Приготовление сортировки и ее обработка.
16. Ассортимент водочных изделий, их отличие.
17. Классификация ликероналивочных изделий
18. Основы производства ликероводочных изделий.
19. Солод. Специальные солода, принципы и применения
20. Основы технологии получения солода.
21. Пиво. Характеристика и основные физико-химические показатели.
22. Приготовление пивного сусла и его показатели.
23. Биохимические процессы, протекающие при затирии солода.
24. Брожение пивного сусла. Дрожжи в пивоварении. Зеленое пиво.
25. Процессы дображивания и качество пива.
26. Особенности маркетинга пивоваренной продукции
27. Классификация виноградных вин.
28. Сорта винограда и качество вин. Климатические условия произрастания.
29. Производство белых столовых вин.
30. Особенности приготовления коньячных виноматериалов
31. Получение коньячных спиртов
32. Приготовление коньяка
33. Технология приготовления красных столовых вин.

34. Особенности в получении шампанских виноматериалов.
35. Бутылочный способ получения шампанского
36. Непрерывный способ шампанизации
37. Классификация безалкогольных напитков.
38. Основы технологии получения газированных безалкогольных напитков.
39. Квас и его характеристика, ассортимент, основы получения русского кваса.
40. Товароведные характеристики пряностей и приправ.

Оценивание ответа студента на экзамене

<i>Характеристика ответа</i>	<i>баллы</i>
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.	46-50
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	41-45
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	36-40
Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	31-35
Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	26-30
Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	21-25

Дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.	1-20
Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины.	0

Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровень сформированности компетенций			
«Минимальный уровень не достигнут» (менее 55 баллов)	Минимальный уровень» (56-70 баллов)	«Средний уровень» (71-85 баллов)	«Высокий уровень» (86-100 баллов)
Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы.	«Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала. - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории;

выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкую степень контактности.	дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок, ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на	- логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «неудовлетворительно» /незачтено	Оценка «удовлетворительно» / «зачтено»	Оценка «хорошо» / «зачтено»	Оценка «отлично» / «зачтено»

Примерные тестовые задания (ПК-8, ПК-12)

Вкусовым и ароматическим началом пряностей являются:

эфирные масла;
 цвет;
 гликозиды;
 алкалоиды

В зависимости от используемой части растений классические пряности делят на следующие группы дописать наименование пряностей:

семена
 плоды
 цветы и их части
 корни
 нет верного ответа

К группе цветковых пряностей относятся:

ваниль

шафран
мускатный орех
кора корицы
гвоздика

Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос, к какой группе пряностей относится гвоздика?

цветочные;
коровые;
корневые;
плодово-семенные

Особенности приправ:
способны изменять вкус пищи;
некоторые используются как самостоятельное;
увеличивать объём порции

По характеру обработки поваренную соль подразделяют на:
мелкокристаллическую;
молотую;
ароматизированную
немолотую;
цветную

В зависимости от продолжительности выдержки все алкогольные напитки можно подразделить на группы:
без выдержки;
с кратковременной выдержкой;
с длительной выдержкой

Какие из перечисленных ликёро-наливочных изделий относятся к горьким?
ликёры;
пунши;
наливки;
джины;
бальзамы

Крепкий алкогольный напиток, получаемый перегонкой сброженного зернового сусла и выдержкой сырого спирта в обожженных изнутри дубовых бочках. К какой группе относится этот напиток?
ром;
виски;
коньяк;
ликёр;
пунш

Из перечисленных показателей потребительских свойств выделить органолептические:
полнота налива;
крепость;
цвет;
вкус;
прозрачность;
содержание сахара;
наличие примеси

Натуральное сухое вино, получаемое по общепринятой технологии и реализуемое с первого января следующего за урожаем винограда года это:

вино без выдержки;

молодое вино;

выдержанное;

коллекционное

Вино улучшенного качества, получаемое по общепринятой технологии с обязательной выдержкой перед розливом в бутылки не менее 6 мес. это:

выдержанное вино;

марочное вино;

мало выдержанное вино;

коллекционное

Высококачественные вина, вырабатываемые из лучших сортов винограда в отдельных районах или микрорайонах по специальной технологии и выдержанные перед розливом в бутылки не менее 5 лет называются:

марочными;

выдержанными;

коллекционными

винами контролируемого наименования по происхождению

Примерные ситуационные задачи по дисциплине (для формирования компетенций ОПК-3, ПК-8, ПК-12, ПК-13)

Ситуация 1. В магазин поступила партия жареного молотого кофе 1-го сорта. При оценке качества обнаружено, что кофе представляет собой порошок коричневого цвета с включением оболочки кофейных зерен, вкус хорошо выраженный, аромат слабо выраженный. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного кофе, если при проверке массы нетто в выборке оказалось: пять пакетов массой по 498 г; два – по 495; три – по 490; два – по 506, остальные имели массу по 500 г? определите размер выборки, которую необходимо отобрать от партии для контроля массы нетто.

Ситуация 2. В магазин поступила в ящиках партия зеленого байхового листового чая в/с, фасованного в полужесткие коробки по 100 г (масса партии – 200 кг по 10 кг в каждом ящике). При анализе средней пробы было обнаружено, что чай имел аромат нежный; приятный, с терпкостью вкус; настой прозрачный, светло-желтый; цвет разваренного листа недостаточно однородный, с желтоватым оттенком; чайники неровные, недостаточно скрученные; содержание мелочи – 75 г. рассчитайте массу средней пробы и дайте заключение о качестве. Соответствует ли фактический сорт чая указанному на маркировке?

Ситуация 3. В магазин 10 января поступила партия зеленого байхового мелкого чая 1-го сорта в количестве 260 кг по 20 кг в каждой картонной гофрированной коробке. Чай расфасован в пакеты по 250 г. При приемке чай соответствовал качеству, указанному в сопроводительных документах. После 9-месячного хранения при оценке качества обнаружено 91 г мелочи. Хранение чая осуществлялось в сухом, чистом, хорошо проветриваемом подсобном помещении, на деревянных стеллажах, высотой восемь коробок, при температуре +15...+20⁰С и относительной влажности 65-70%. Возможна ли реализация такого чая? Объясните причины ухудшения качества чая при хранении.

Ситуация 4. В магазин поступила партия концентрата фруктового сока в количестве 90 кг в картонных ящиках по 9 кг в каждом. Концентрат сока расфасован в пакеты массой нетто по 45 г. При оценке качества в объединенной пробе обнаружено, что концентрат представляет собой однородный, равномерно окрашенный сыпучий порошок. При контроле массы нетто в десяти пакетах выявлено: три пакета массой по 44,5 г; два – по 43; один – 46; остальные – по 45 г. Возможна ли приемка данной партии?

Ситуация 5. В магазин поступила партия сока Апельсиновый в количестве 100 полиэтиленовых упаковок по 16 пакетов в каждой. Емкость пакета – 1 л. При приемке в выборке обнаружены три поврежденные упаковки. Возможна ли приемка данной партии?

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Чепурной И.П., Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник. - 2-изд.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2005. -404с.
2. Чепурной И.П., Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: Учебник -2-е изд.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2005. -460с.
3. Технология спирта /В.Л.Яровенко, В.А.Маринченко, В.А.Смирнов и др.; Под ред. проф. В.Л. Яровенко. –М.:Колос, «Колос-Пресс»,2002.
4. Основы дегустации и сертификации водок и ликеро-водочных изделий / Г. В. Польшалина, И. И. Бурачевский. – М.: Колос, 1999. – 48 с.
5. Справочник по товароведению продовольственных товаров/Т.Г.Родина, М.А.Николаева, Л.Г.Елисеева и др.; Под ред. Т.Г.Родиной. –М.: КолосС, 2003. -608с.
6. Тимофеева В.А., Товароведение продовольственных товаров. –ростов н/Д: «Феникс», 2003. Изд.3-е.-448с.
7. Товароведение продовольственных товаров: Учеб.пособие/ Л.С.Микулович, А.В.Локтев, И.Н. фурс и др.; Под общ. ред. О.А.брилевского. – Мн.: БГЭУ, 2001, -614с.
8. Бутилированная вода: типы, состав, нормативы: научная и учебная литература / Д. Сениор ,Н. Деге; пер. с англ. яз. 2-го изд. Е. С. Боровиковой при участии Т. О. Зверевич. – Санкт – Петербург: Профессия , 2006. – 424с., ил., табл, сх. – (Серия: Научные основы и технологии).
9. Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков : учебник / Ермолаева Г.А., Колчева Р.А. - Москва: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. — 416 с.
10. Основы виноделия: учебное пособие / Косюра В. Т., Донченко Л. В., Надыкта В. Д.; Кубанский государственный аграрный университет имени академика И.Т. Трубилина (г. Краснодар). – Москва : ДеЛи принт, 2004. – 440с.

б) дополнительная литература:

11. В.М. Позняковский. Экспертиза напитков: качество и безопасность, учеб. справ. пособие. - Новосибирск: Сиб.
12. М.Н. Елисеев, В.М. Позняковский. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: Академия, 2006. – 304.
13. Н.Р. Куликова. Товароведение и экспертиза чая и кофе, учеб. пособие.- М.: Дашков и К, 2013 – 167с.

в) современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, электронные образовательные ресурсы

Обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам (требуется регистрация в библиотеке СОГУ):

1. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ) (<https://dvs.rsl.ru>).
2. ЭБС «Университетская библиотека online» (<https://biblioclub.ru>).
3. ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» (<http://elibrary.ru>).
4. Универсальная баз данных East View (<https://dlib.eastview.com>). Логин: Khetagurov; Пароль: Khetagurov
5. ЭБС «Консультант студента». <http://www.studentlibrary.ru>
6. ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям (www.biblio-online.ru)
7. Информационно-правовой портал «Гарант» (<http://www.garant.ru/>).

10. Материально-техническое оснащение дисциплины:

Проведение лекционных занятий по дисциплине осуществляется в кабинете № 209 (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол, стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки, кафедра, а также программным обеспечением.

Проведение практических занятий, консультации и самостоятельная работа студентов по дисциплине осуществляется в кабинете № 613 (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол; стул; столы обучающихся, стулья, классная доска, интерактивное мультимедийное оборудование (доска FOX IB82, проектор Aser U5200 на колонки), ПК преподавателя, ПК обучающихся, программное обеспечение.

Лабораторное оборудование: микроскопы Микмед-6 вар.7, рН-метр-милливольтметр РН-150МИ, анализатор качества молока «Лактан 1-4 М», весы лабораторные прецизионные ЕТ-300П, спектроскоп двухтрубный, стерилизатор ГП-40, шейкер цифровой орбитальный MS 1, фотометр концентрационный КФК 5М, центрифуга ЦЛ «Ока», центрифуга ОПНЗ, прибор Чижовой «Элекс 7», магнитная мешалка с подогревом, нитрат –тестер «СОЭКС», секундомер СОСпр-26-2-000 (двухкнопочный), блендер, баня водяная.

Для проведения лабораторных работ по дисциплине применяются следующие материалы, приборы и реактивы: лабораторные весы общего назначения 4 класса точности лабораторная мельничка; комплект лабораторных сит с поддоном и крышкой; титровальная установка; лабораторная анализная доска; бюксы металлические с крышками; колбы конические на 50, 100, 150 и 250 см³; колбы мерные вместимостью 100 и 250 см³; химические стаканы вместимостью 50,100, 150 и 250 см³; пипетки вместимостью 25 и 50 см³; воронки, оплавленные стеклянные палочки и термометры; эксикатор, тигельные щипцы; водяная баня; фарфоровая чашка со ступкой, часовое стекло; шпатели, ножи, линейки.

Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	№ договора (лицензия)
1	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г.
2	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г
3	Windows 8.1 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г
4	Windows 8.1 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г
5	Windows 8 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г
6	Windows 8 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г
7	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г
8	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г
9	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г
10	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г
11	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г
12	Система тестирования Sunrav WEB Class	№ 468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно)
13	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Total Security	№ 17Е0-180222-130819-587-185 от 26.02. 2018 г. до 14.03.2019 г.
14	Система управления базами данных MySQL FireBird	Свободное программное обеспечение(бессрочно)
15	Система поиска текстовых	№ 795 от 26.12.2018 (действителен до 30.12.2019 г) с

	заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»	ЗАО «Анти-Плагат» продлена до 2021 г.
16	Консультант+	№ 430-2017/614 от 11.01.2017 г. ООО «Фаст-Информ» (бессрочно)
17	Гарант	01.2020 г. - 12.2021 г.

11. Лист обновления/актуализации

1. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «27» июня 2018 г., протокол № 9;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «29» июня 2018 г., протокол № 11.

2. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2019 г., протокол № 10/18-19;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «01» июля 2019 г., протокол № 12/18-19.

3. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2020 г., протокол № 9/19-20;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «30» июня 2020 г., протокол № 10/19-20.