

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 03.07.2023 09:58:24
Уникальный проп.
4c46f2d9ddda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Корнилова

14.06.2023 г.

Б1.В.06

Товароведение кондитерских и вкусовых товаров

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180

в том числе:

аудиторные занятия 28

самостоятельная работа 143

часов на контроль 9

Виды контроля:

экзамен

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	4		Итого	
	УП	РП		
Лекции	14	14	14	14
Практические	14	14	14	14
В том числе инт.	10	10	10	10
Итого ауд.	28	28	28	28
Контактная работа	28	28	28	28
Сам. работа	143	143	143	143
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

канд. с.-х. наук, Доц., Ятрушева Елена Сергеевна

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Товароведение кондитерских и вкусовых товаров" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 985).

2. Учебный план: Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 14.06.2023 г., протокол № 17.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Иванов Е.А.

Председатель методической комиссии факультета Филиппова С.П.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью освоения дисциплины «Товароведение кондитерских и вкусовых товаров» является формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы продуктов растительного происхождения (кондитерские и вкусовые товары), тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Товароведение зерновых и плодовоовощных товаров
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Идентификация и обнаружение фальсификации товаров
2.2.2	Производственная практика, преддипломная практика
2.2.3	Товароведение алкогольных и безалкогольных напитков
2.2.4	Товароведение и конкурентоспособность рыбных и мясных товаров
2.2.5	Товароведение мукомольных, крупяных и макаронных изделий
2.2.6	Товароведение пищевых концентратов, соли, пищевкусных пряностей и крахмалопаточных продуктов

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-4. Способен осуществлять деятельность в сфере товарного менеджмента	
ПК-4.1 Анализирует исходные данные, касающиеся спроса на потребительские товары	
ПК-4.2 Способен разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта потребительских товаров и/или оптимизации торгового ассортимента	
ПК-4.3 Оценивает основные характеристики товаров	
ПК-4.4 Предлагает мероприятия, направленные на сокращение товарных потерь и/или сверхнормативных товарных запасов	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	- номенклатуру потребительских свойств и показатели качества изучаемой группы товаров;
3.1.2	- факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;
3.1.3	- нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации;
3.1.4	- нормативную и техническую документацию по правилам приёмки и безопасности товаров.
3.2	Уметь:
3.2.1	- определять показатели качества товаров;
3.2.2	- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
3.2.3	- осуществлять поиск нормативных документов, регламентирующих приемку товаров по количеству, качеству и комплектности.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	- навыками определения показателей качества товаров и способами сохранения качества товаров;
3.3.2	- навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации;
3.3.3	- навыками приемки товаров по количеству, качеству и комплектности.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Введение в дисциплину. Основное назначение кондитерских и вкусовых товаров как объектов товародвижения.							
Введение в дисциплину. Основное назначение кондитерских и вкусовых товаров как объектов товародвижения. /Лек/	4	2		Л1.3Л2.1Л3.1 Э1	0	0	

Введение в дисциплину. Основное назначение кондитерских и вкусовых товаров как объектов товаро-движения /Ср/	4	8		Л1.3Л2.1Л3. 1 Э1	0	0	
Раздел 2. Раздел 1. Общие понятия о товароведении кондитерских товаров.							
Общие понятия о товароведении кондитерских товаров. /Лек/	4	2		Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Э1	2	0	
Общие понятия о товароведении кондитерских товаров. /Ср/	4	10		Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Э1	0	0	
Товароведение сахаристых кондитерских изделий. /Лек/	4	2		Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Э1	2	0	
Классификация сахаристых кондитерских изделий. Основное и дополнительное сырье для производства сахаристых кондитерских изделий. Общая технологическая схема производства сахаристых кондитерских изделий. Товароведная оценка сахаристых кондитерских изделий. /Пр/	4	4		Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1	0	0	
Товароведение сахаристых кондитерских изделий. /Ср/	4	30		Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Э1	0	0	
Товароведение мучных кондитерских изделий. /Лек/	4	2		Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Э1	2	0	
Классификация мучных кондитерских изделий. Основное и дополнительное сырье для производства мучных кондитерских изделий. Общая технологическая схема производства мучных кондитерских изделий. Товароведная оценка мучных кондитерских изделий. /Пр/	4	6		Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Э1	0	0	
Товароведение мучных кондитерских изделий. /Ср/	4	30		Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Э1	0	0	
Раздел 3. Раздел 2. Общие понятия о товароведении вкусовых товаров.							
Общие понятия о товароведении вкусовых товаров. /Лек/	4	2		Л1.2 Л1.3Л2.1Л3. 1 Э1	2	0	
Общие понятия о товароведении вкусовых товаров. /Ср/	4	20		Л1.2 Л1.3Л2.1Л3. 1 Э1	0	0	
Товароведение алкогольных и слабоалкогольных напитков. /Лек/	4	4		Л1.2 Л1.3Л2.1Л3. 1 Э1	2	0	

Классификация алкогольных и слабоалкогольных напитков. Основное и дополнительное сырье для производства алкогольных и слабоалкогольных напитков. Общая технологическая схема производства алкогольных и слабоалкогольных напитков. Товароведная оценка алкогольных и слабоалкогольных напитков. /Пр/	4	2		Л1.2 Л1.3Л2.1Л3. 1 Э1	0	0	
Товароведение алкогольных и слабоалкогольных напитков. /Ср/	4	15		Л1.2 Л1.3Л2.1Л3. 1 Э1	0	0	
Товароведение безалкогольных напитков. Классификация безалкогольных напитков. Основное и дополнительное сырье для производства безалкогольных напитков. Общая технологическая схема производства безалкогольных напитков. Товароведная оценка безалкогольных напитков. /Пр/	4	2		Л1.2 Л1.3Л2.1Л3. 1 Э1	0	0	
Товароведение безалкогольных напитков. /Ср/	4	10		Л1.2 Л1.3Л2.1Л3. 1 Э1	0	0	
Товароведение чая, кофе и кофейных напитков. /Ср/	4	10		Л1.2 Л1.3Л2.1Л3. 1 Э1	0	0	
Товароведение пряностей и приправ. /Ср/	4	10		Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1	0	0	
Раздел 4. Экзамен							
Экзамен /Экзамен/	4	9		Л1.3Л2.1Л3. 1	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

- Сахар-песок. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
- Глюкоза. Особенности получения. Применение. Экспертиза качества. Саго. Виды. Особенности получения. Условия и сроки хранения.
- Патока. Виды. Сырьё. Производство. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения.
- Крахмал. Виды и сорта. Сырьё. Процессы производства. Дефекты. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения.
- Мед. Виды. Химический состав и пищевая ценность. Свойства. Экспертиза качества. Изменение качества при хранении. Условия и сроки хранения.
- Шоколад и какао-порошок. Какао-бобы. Основные сорта и их характеристика. Химический состав и пищевая ценность. Какао-масло и его свойства. Экспертиза качества какао-бобов.
- Карамельные изделия. Химическая и пищевая ценность. Сырьё, процессы производства. Ассортимент. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Изменение качества при хранении.
- Состав и свойства карамельной массы. Сущность действия антикристаллизаторов. Характеристика начинок. Ассортимент. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
- Мармелад. Сырьё и процессы производства. Сущность процесса студнеобразования. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
- Пастильные изделия. Сырьё, процессы производства. Сущность процесса пенообразования. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
- Варенье, джем, повидло, желе, цукаты. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.

12. Кексы и ромовые бабы. Виды, сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
13. Торты и пирожные. Виды. Характеристика полуфабрикатов. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
14. Конфеты. Сырьё, процессы производства отдельных видов конфетных масс. Способы формования конфетных масс и отделки корпусов. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
15. Какао-порошок. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении.
16. Шоколад. Сырьё, процессы производства. Классификация. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении.
17. Кондитерские изделия. Классификация. Сырьё (сахар, желирующие вещества, пенообразователи, эмульгаторы, разрыхлители), процессы производства. Совершенствование структуры ассортимента.
18. Крахмалопродукты. Модифицированный крахмал. Виды. Особенности получения некоторых видов. Использование.
19. Кондитерские изделия специального назначения. Виды. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
20. Сахар-рафинад. Классификация. Сырьё, процессы производства. Сущность процесса рафинации. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
21. Галеты, крекер. Виды. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
22. Пряники. Виды. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
23. Халва. Классификация. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
24. Восточные сладости. Классификация. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
25. Печенье. Виды. Сырьё, процессы производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и предупреждения.
26. Роль плодов и овощей в питании. Рациональные нормы потребления плодоовощной продукции.
27. Перспективы развития плодоовощного хозяйства страны.
28. Химический состав плодов и овощей. Содержание основных групп соединений в плодах и овощах, их значение для потребительских свойств и сохранности.
29. Этиловый спирт. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству, хранение.
30. Водка. Виды. Факторы, формирующие качество. Экспертиза водки. Идентификация и фальсификация.
31. Ликероводочные изделия. Виды, сырьё, производство. Экспертиза ликероводочных изделий.
32. Импортные крепкие алкогольные напитки (ром, виски, джин, текила). Сырьё. Производство. Показатели качества.
33. Виноградные вина. Сырьё, химический состав. Классификация и ассортимент.
34. Натуральные вина. Сырьё. Технология производства. Оценка качества. Хранение.
35. Специальные вина. Типы. Производство. Оценка качества. Хранение.
36. Биохимические процессы при изготовлении и выдержке вин.
37. Фальсификация вин
38. Болезни, дефекты и недостатки вин
39. Плодовые вина. Факторы, формирующие качество. Экспертиза вин.
40. Медовые вина.
41. Пиво. Химический состав. Сырьё, производство, классификация и ассортимент. Экспертиза пива.
42. Дефекты пива. Фальсификация. Упаковка, маркировка, хранение пива.
43. Квасы. Производство. Характеристика. Оценка качества. Хранение.
44. Безалкогольные газированные напитки. Характеристика сырья. Виды. Оценка качества, хранение.
45. Безалкогольные негазированные напитки. Характеристика сырья. Виды. Экспертиза качества. Хранение.
46. Минеральные воды. Виды. Экспертиза минеральных вод. Упаковка, маркировка, хранение.
47. Пряности. Классификация и ассортимент. Экспертиза пряностей. Упаковка, маркировка, хранение.
48. Приправы. Поваренная соль. Виды. Требования к качеству. Хранение.
49. Глутамат натрия. Производство, использование, хранение.
50. Пищевые кислоты. Виды. Требования к качеству. Хранение. Использование.
51. Чай. Химический состав. Классификация и характеристика основных видов. Физиологическое значение.
52. Черный байховый чай. Производство. Требования к качеству. Хранение. Ассортимент.
53. Зеленый байховый чай. Производство. Требования к качеству. Хранение. Ассортимент.
54. Желтый и красный чай. Производство. Хранение.
55. Ароматизированный, гранулированный, прессованный, пакетированный чай. Производство. Экспертиза чая. Хранение.
56. Кофе. Производство и потребление кофе. Химический состав сырого кофе. Разновидности и сорта сырого кофе.
57. Жареный кофе. Производство. Виды. Ассортимент. Экспертиза. Хранение.
58. Растворимый кофе. Производство. Виды. Ассортимент. Экспертиза. Хранение.
59. Кофейные напитки. Виды. Производство. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.
60. Табачные изделия. Сырьё. Виды. Требования к качеству. Хранение.
61. Общая характеристика вкусовых товаров. Классификация. Физиологическое действие на организм человека.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Тестовые задания по теме: «Кондитерские и вкусовые товары»

1. Основным сырьем для производства шоколада являются:

- а. какао-порошок и какао-масло;
- б. какао-масло и какао-тертое;
- в. какао-порошок и какао-тертое;
- г. какао-масло и эквиваленты какао-масла.

2. Какой дефект шоколада возникает при резких колебаниях температуры?

- а. жировое поседение;
- б. сахарное поседение;
- в. изменение структуры;
- г. увлажнение.

3. С какой начинкой карамель имеет самый короткий срок хранения?

- а. фруктово-ягодной;
- б. помадной;
- в. медовой;
- г. марципановой (ореховой).

4. Какое печенье имеет на поверхности четкий рисунок?

- а. сахарное;
- б. затяжное;
- в. сдобное;
- г. крекер.

5. Какие пряники быстрее черствеют?

- а. сырцовые;
- б. заварные;
- в. сахарные;
- г. затяжные.

6. Органолептическая оценка качества вин проводится в России по:

- а. 5-и балльной системе;
- б. 10-балльной системе;
- в. 20-балльной системе;
- г. 100-балльной системе.

7. Какой из перечисленных показателей относят к физико-химическим показателям водок?

- а. щелочность;
- б. титруемая кислотность;
- в. летучая кислотность;
- г. плотность.

8. В основе классификации коньяков, изготовленных в России, лежит:

- а. сортовой состав виноматериалов, перегоняемых на коньячный спирт;
- б. технология дистилляции виноматериалов;
- в. средний возраст коньячных спиртов;
- г. возраст самого молодого коньячного спирта, входящего в ассамбляж.

9. Цвет пива зависит от:

- а. вида солода;
- б. содержания хмеля;
- в. содержания карамельного колера;
- г. степени сбраживания сула.

10. Какой чай называют ферментированным?

- а. зеленый;
- б. желтый;
- в. красный;
- г. черный

Тематика рефератов

1. Шоколад и какао-продукты, классификация и ассортимент.

2. Фруктово-ягодные кондитерские изделия: варенье, джем, повидло, конфитюр, желе, цукаты: отличительные особенности сырья и производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

3. Мармелад, пастила: отличительные особенности сырья и производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

4. Фруктово-ягодные кондитерские изделия: правила приемки, контроль качества, фальсификация и идентификация, особенности экспертизы и сертификации.

5. Жиросодержащие кондитерские изделия: общая характеристика, классификация, правила приемки, экспертиза качества

и сертификация.

6. Сырье для производства шоколада: состав, свойства, сорта какао-бобов, первичная обработка и ее назначение. Сырье для производства шоколада: состав, свойства, сорта какао-бобов, первичная обработка и ее назначение

7. Какао-порошок, какао-напитки, искусственный шоколад: сырье, понятие о производстве, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

8. Ирис, драже: отличительные особенности, сырье, понятие о производстве, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

9. Пряники, вафли: отличительные особенности, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

10. Торты, пирожные, кексы, рулеты, ромовые бабы: пищевая ценность, отличительные особенности сырья и производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

11. Халва и восточные сладости: отличительные особенности сырья и рецептуры, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

12. Крахмал: химический состав, свойства, понятие о производстве, ассортимент, товарные сорта, оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

13. Крахмал и крахмалопродукты: правила приемки и отбора проб, контроль качества, фальсификация и идентификация, экспертиза качества и сертификация.

14. Спирт этиловый: сырье, производство, ассортимент, назначение, условия хранения, требования к качеству, фальсификация и идентификация, особенности экспертизы и сертификации.

15. Коньяки и коньячные напитки: сырье, технология производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, розлив, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения, особенности экспертизы и сертификации.

16. Крепкие алкогольные напитки: бренди, ром, виски, кальвадос, джин, отличительные особенности сырья и производства, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение.

17. Ликеро-водочные изделия: отличительные особенности сырья и производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, розлив, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

18. Виноградные вина: классификация, ассортимент и его характеристика, требования к качеству, розлив, упаковка, маркировка, условия хранения.

19. Игристые и газированные вина: особенности сырья и производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, розлив, упаковка, маркировка, условия хранения.

20. Виноградные и плодово-ягодные вина: правила приемки, оценка качества, фальсификация и идентификация, особенности экспертизы и сертификации.

21. Минеральные воды: классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

22. Газированные безалкогольные напитки: понятие о производстве, классификация, ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Шепелев А. Ф., Печенежская И. А., Шмелев А. В.	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: учебное пособие	Ростов н/Д: MapT, 2001	0
Л1.2	Коробкина З. В., Страхова С. А.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для вузов	М.: КолосС, 2003	0
Л1.3	Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеева Л. Г.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров	М.: Дашков и К, 2014	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Брилевский О. А.	Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие	Минск: БГЭУ, 2001	1
Л2.2	Исупов В. П.	Пищевые добавки и пряности. История, состав, применение: научно-популярная литература	СПб.: ГИОРД, 2000	0

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л3.1	Галун Л. А., Лисовская Д. Л., Рощина Е. В., Лазыко Л. Я., Тригубова Л. А.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары: учебное пособие	Минск: Высш.шк., 2009	Электронный ресурс

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
Э1	Товароведение кондитерских и вкусовых товаров
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	ОС Windows XP
6.3.1.2	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.3	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.4	ОС Windows 10
6.3.1.5	ОС Windows 7
6.3.1.6	OpenOffice 4.1.1
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com
6.3.2.2	Электронная библиотека технического ВУЗа (ЭБС «Консультант студента»). Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.studentlibrary.ru
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM. Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://znanium.com/
6.3.2.4	Электронная библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru ». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. https://www.biblio-online.ru/
6.3.2.5	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.6	Национальная электронная библиотека. Доступ посредством использования сети «Интернет» на 32 терминала доступа. https://нэб.рф/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
315	Лек	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
309	СР	Учебная аудитория	Спец мебель Easy St (14 шт.), моноблок Lenovo C20-00black19.5HD10 с выходом в Интернет (14 шт.), интерактивная доска ClassicSolution TochV83 (1 шт.), роутер Интернет-центр ZyxelKeenelicAir (1 шт.), проектор BenQMX528 (1 шт.)
308	Пр	Учебная аудитория	Стол компьютерные (10 шт.), кресла компьютерные (10 шт.), белые лаковые магнитно-маркерные доски, доска классная (1 шт.), компьютер персональный Квадро-ПК G4560 /P-19,5 /клавиатура/ мышь (10 шт.), проектор ACER X128H черный (1 шт.), стол ученический (6 шт.), стул ученический (12 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул п/м (1 шт.), стенды (4 шт.), кафедра настольная (1 шт.)
123	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Методические указания по освоению дисциплины для студентов очной формы обучения Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и практические занятия, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного и итогового форм контроля. Система знаний по дисциплине «Товароведение кондитерских и вкусовых товаров» формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, обучающийся готовится к практическим занятиям,

рассматривая их как пополнение, углубление, систематизация своих теоретических знаний.

Дисциплина «Товароведение кондитерских и вкусовых товаров» изучается студентами в восьмом семестре. Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, терминов, которые должны знать студенты; изучаются основы товароведения кондитерских и вкусовых товаров. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Каждая лекция должна быть логически и внутренне завершенным этапом изложения материала курса. Порядок изложения и объем излагаемого на каждой лекции материала определяется «Учебной программой по товароведению кондитерских и вкусовых товаров» и предусмотренным в ней распределением количества часов на каждую тему. Каждая лекция строится по принципу триады: от общего — к частному, а на ее завершающем этапе — возвращение к общему на уровне вновь изложенного материала. Это требует подчинение ее определенному, строго выдерживаемому алгоритму или плану. Но важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.

2. посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Практические занятия необходимо планировать так, чтобы тема лекции предшествовала данной теме практического занятия. На первом практическом занятии студенты, кроме инструктажа по технике безопасности, должны быть предупреждены о рабочем распорядке занятия, в частности о том, что их рабочие места должны быть подготовлены до звонка (должны лежать рабочие тетради для записи). Практическое занятие необходимо начинать с опроса, который для группы в 15 человек не должен занимать больше 15-20 мин. Во время его должны быть опрошены все студенты группы, поэтому вопросы, предлагаемые студентам, должны быть настолько конкретны, чтобы требовали короткого, конкретного ответа. Затем преподаватель должен ознакомить студентов с содержанием занятия, с конкретными объектами, которые они должны изучить. После этого он должен ознакомить их с особенностью наглядных пособий (приборов), которые они должны изучить. Если на занятии предусматривается работа на наиболее распространенных приборах, обработки результатов анализов, преподаватель должен показать и объяснить, как это делается, и что студент должен увидеть и сделать. На это также не должно быть потрачено более 15-20 мин. Остальное время занятия отводится на работу с подготовленными материалами исследования, обработки результатов анализов - не менее 45 мин. На каждом занятии, параллельно с этой работой, рекомендуется выделять для студентов время (во второй половине занятия) на предъявление на проверку работ, на прохождение текущего тестирования (письменного ответа на уже проработанные ранее темы практических занятий). Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Практическое занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.

Для успешного освоения дисциплины «Товароведение кондитерских и вкусовых товаров» необходимо:

1. систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение дополнительной информации, материалов учебников и статей из научной литературы, решение задач, написание докладов, рефератов для получения глубоких дополнительных знаний. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.
2. под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.
3. при возникающих затруднениях при освоении дисциплины «Товароведение кондитерских и вкусовых товаров», для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

При изучении дисциплины «Товароведение кондитерских и вкусовых товаров» следует усвоить:

- особенности и научные принципы товароведения;
- умение работать с нормативной документацией и информационной литературой;
- умение определять товарное качество и оценивать стоимость партии продукции растениеводства;
- определение основных направлений использования продукции в зависимости от ее качества.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1 (МУ к ФОС).docx

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____