

Компонент ОПОП 19.03.04 Технология продукции и организации общественного
питания
наименование ОПОП
Б1.В.ДВ.04.02
шифр дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины
(модуля)

Товароведение спиртных напитков

Разработчик (и):

Корчунов В. В.

ФИО

доцент

должность

К.Т.Н

ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 8 от 01.03.2022 г.

Заведующий кафедрой

ТЩ



подпись

В. А. Гроховский

ФИО

Мурманск
2022

Пояснительная записка

Объем дисциплины - 4 з.е.

1. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций, установленными образовательной программой

Компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1 _{ПК1} Способен организовать и вести технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент алкогольных напитков; - условия хранения алкогольных напитков; - нормативную документацию на алкогольные напитки. - методы определения показателей качества алкогольных напитков; - условия хранения и реализации алкогольных напитков. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять уровень качества алкогольных напитков; - организовать прием алкогольных напитков. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методик определения уровня качества алкогольных напитков; - анализировать и определять уровень качества алкогольных напитков.
ПК-5 Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания	ИД1 _{ПК5} Знает основы организации обслуживания, умеет управлять процессами обслуживания потребителей организаций питания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять уровень качества алкогольных напитков; - организовать прием алкогольных напитков. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять уровень качества алкогольных напитков; - анализировать и определять уровень качества алкогольных напитков.

2. Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. История развития алкогольной промышленности в России. Состояние алкогольного рынка. Законодательство в сфере алкогольного регулирования. Контролирующие органы и лицензирование.
Тема 2. Технология производства этилового спирта и водок, основные бренды. Характеристика сырья. Классификация, идентификация и контроль качества, фальсификация. Упаковка и маркировка.
Тема 3. Классификация алкогольной продукции. Химический состав, пищевая ценность, факторы, формирующие качество крепких алкогольных напитков. Методы оценки уровня качества крепких алкогольных напитков.
Тема 4. Классификация ликеро-водочных изделий. Технология производства, пищевая ценность, идентификация и контроль качества, фальсификация ликеро-водочных изделий. Ассортимент ликеро-водочных изделий.
Тема 5. Коньяк (бренди). Классификация, технология производства, идентификация и контроль качества, фальсификация, дефекты. Упаковка и маркировка, транспортирование и хранение. Основные бренды.
Тема 6. Основы качества алкогольных напитков. Методы оценки уровня качества ликеро-водочных изделий, согласно нормативной документации.
Тема 7. Вина. Сорты винограда. Технология производства. Пробка. Классификация. Особенности производства отдельных групп натуральных виноградных вин. Сульфиты. Товароведческая характеристика отдельных групп виноградных вин. Вермут. Портвейн. Херес. Мадера. Химический состав, пищевая ценность вин. Методы оценки уровня качества вин. Маркировка на этикетках и пробках. Контроль качества вин.
Тема 8. Слабоалкогольные напитки. Пиво. Эль. История развития пивоварения. Классификация, технология производства. Характеристика сырья. Пищевая ценность пива, идентификация и контроль качества, дефекты пива. Упаковка и маркировка, фальсификация пива, транспортирование и хранение. Основные бренды.

3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля)

- мультимедийные презентационные материалы по дисциплине (модулю) представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;
- методические указания к выполнению лабораторных/контрольных работ

представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;

- методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным».

4. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Является отдельным компонентом образовательной программы, разработан в форме отдельного документа, представлен на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным». ФОС включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля);
- задания текущего контроля;
- задания промежуточной аттестации;
- задания внутренней оценки качества образования.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы (печатные издания, электронные учебные издания и (или) ресурсы электронно-библиотечных систем)

Основная литература:

1. Дуборасова, Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин : учеб. пособие / Т. Ю. Дуборасова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2009. - 183 с. : ил. - Библиогр.: с. 180-183. - ISBN 978-5-394-00400-1 : 110-00.

2. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2381-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109628>

Дополнительная литература:

1. Контроль пива : метод. указания к выполнению лаб. работы для студентов высш. учеб. заведений специальности 260602.65 "Пищевая инженерия малых предприятий" по дисциплине "Технохимический контроль производства пищевых продуктов", а также специальности 080401.65 "Товароведение и экспертиза товаров в сфере таможенной деятельности" по дисциплине "Товароведение продовольственных товаров" / Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологий пищевых пр-в ; сост. Ю. В. Шокина. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 851 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2012. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.

2. Экспертиза напитков. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 406 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4169.html>

3. Экспертиза качества виноградных вин : метод. рук. МР-004-01 / авт.-сост. Л. Г. Елизарова ; под общ. ред. П. А. Красовского ; Независимая эксперт. компания "Мосэкспертиза". - 2-е изд., испр. - Москва : Автоном. некоммерч. орг. "Моск. высш. шк. экспертизы", 2001. - 51 с. - (Библиотека эксперта. Вып. 7). - ISBN 5-93399-002-7 : 138-28.

6. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Государственная система правовой информации - официальный интернет-портал правовой информации- URL: <http://pravo.gov.ru>

2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»_- URL: <http://window.edu.ru>

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. *Операционная система Microsoft Windows Vista*
2. *Офисный пакет Microsoft Office 2007*
3. *Программное обеспечение «Антиплагиат»*

8. Обеспечение освоения дисциплины лиц с инвалидностью и ОВЗ

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) представлено в приложении к ОПОП «Материально-технические условия реализации образовательной программы» и включает:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения;

- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде МГТУ;

Не допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

10. Распределение трудоемкости по видам учебной деятельности

Таблица 1 - Распределение трудоемкости

Вид учебной деятельности	Распределение трудоемкости дисциплины (модуля) по формам обучения			
	Очная		Заочная	
	Семестр	Всего часов	Курс/Сессия	Всего часов
	7		5/1	
Лекции	18	18	4	4
Практические занятия				
Лабораторные работы	36	36	8	8
Самостоятельная работа	90	90	128	128
Подготовка к промежуточной аттестации			4	4
Всего часов по дисциплине	144	144	144	144
/ из них в форме практической подготовки				
Формы промежуточной аттестации и текущего контроля				
Зачет с оценкой	+	+	+	+
Количество контрольных работ			1	1

Перечень лабораторных работ по формам обучения

№ п/п	Темы лабораторных работ
Очная форма	
1.	Классификация и ассортимент ликеро-водочных изделий, согласно нормативной документации.
2.	Классификация, технология производства, идентификация, фальсификация и дефекты коньяка.
3.	Основы качества алкогольных напитков. Методы оценки уровня качества ликеро-водочных изделий, согласно нормативной документации.
4.	Контроля качества пива, согласно требованиям нормативных документов.
5.	Контроля качества вина, согласно требованиям нормативных документов.
6.	Технология проведения дегустации спиртных напитков
7.	Контроля качества водочных изделий, согласно требованиям нормативных документов.
8.	Контроля качества коньяка, согласно требованиям нормативных документов.
9.	Контроля качества сидра, согласно требованиям нормативных документов.
Заочная форма	
1.	Классификация и ассортимент ликеро-водочных изделий, согласно нормативной документации.
2.	Классификация, технология производства, идентификация, фальсификация и дефекты коньяка.
3.	Технология проведения дегустации спиртных напитков