

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

**ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ**



**Рабочая программа дисциплины**

**Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных  
напитков**

**Направление подготовки**

**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**  
(программа академического бакалавриата)

**Направленность подготовки**

**«Продукты питания из растительного сырья»**

Уровень высшего образования

**Бакалавриат**

Форма обучения

**очная**

**Краснодар**

**2022**

Рабочая программа дисциплины «Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков» разработана на основе ФГОС ВО 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 12.03.2015 г. регистрационный № 211.

Автор:

Доцент, к.т.н.



А.В. Степовой

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции протокол № 8 от 04.04.2022 г.

Заведующая кафедрой

к.т.н., доцент



И.В. Соболев

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол № 8 от 15.04.2022 г.

Председатель

методической комиссии

д.т.н., профессор

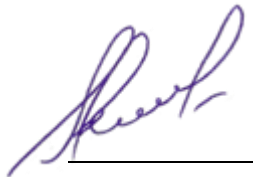


Е.В. Щербакова

Руководитель

основной профессиональной  
образовательной программы

к.т.н., доцент



Н.В. Кенийз

## 1 Цель и задачи освоения дисциплины

**Целью** освоения дисциплины «Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков» является формирование у обучающихся комплекса знаний в соответствии с современными достижениями науки, направленными на совершенствование технологии безалкогольных и алкогольных напитков, организацию их производства на научной основе и проведение его контроля с целью обеспечения высокого качества и безопасности вырабатываемой продукции; формирование технологического мышления и углубление знаний, составляющих теоретическую основу для изучения современной технологии производства безалкогольных и алкогольных напитков при использовании новых видов сырья, полупродуктов и вспомогательных материалов, в том числе обладающих лечебными и профилактическими свойствами.

### Задачи

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции: субтропических и пищевкусовых продуктов;
- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов;
- отдельных участков предприятий;
- использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

## 2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

**В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:**

- ПК-8 – готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;
- ПК-11 – Готовность выполнить работы по рабочим профессиям;

## 3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО бакалавриата

«Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков» является дисциплиной вариативной части ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность «Продукты питания из растительного сырья».

## 4 Объем дисциплины (180 часов, 5 зачетных единиц)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
<b>Контактная работа</b>	<b>75</b>	-
в том числе:		
– аудиторная по видам учебных занятий	70	-
– лекции	36	-
– лабораторные	34	-
– внеаудиторная	5	-
– экзамен	3	-
– защита курсовых работ	2	-
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>78</b>	-
в том числе:		
– курсовая работа	28	-
– прочие виды самостоятельной работы	50	-
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>180</b>	-

## 5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса студенты сдают экзамен, выполняют курсовую работу. Дисциплина изучается на 3 курсе, в 6 семестре.

### Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	<u>Введение</u> . Предмет и задачи дисциплины "Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков". Разнообразие ассортимента выпускаемой в России и за рубежом продукции подобного типа. Предназначение напитков и контингент их потребления. Товароведная характеристика.	ПК-8 ПК-11	6	2	-	4
2	<u>История</u> появления и развитие технологии безалкогольных напитков. <u>Классификация</u> и ассортимент безалкогольных напитков.	ПК-8 ПК-11	6	2	2	4
3	<u>Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков</u> . Подслащивающие компоненты: сахар; заменители сахара. Подкислители. Арома-	ПК-8 ПК-11	6	2	-	6

	<p>тические вещества. Вкусоароматические эмульсии, композиции и концентраты. Усилители (модификаторы) вкуса и аромата, стабилизирующие добавки. Красители. Консерванты. Диоксид углерода. Натуральное растительное сырьё. Вина, этиловый спирт и мёд. Молочная сгущенная и сухая сыворотка. Биологически активные добавки. Минеральные соли.</p>					
4	<p><u>Вода как основной компонент безалкогольных напитков.</u> Роль и значение воды. Добыча воды. Общие требования к воде. Физико-химические показатели качества воды. Микробиологический состав воды. Обработка воды для технологических и технических целей (водоподготовка). Технологическая схема и описание процесса подготовки воды. Характеристика подготовленной воды.</p>	<p>ПК-8 ПК-11</p>	6	2	-	6
5	<p><u>Производство безалкогольных напитков.</u> Аппаратурно-технологическая схема производства негазированных безалкогольных напитков и её описание. Аппаратурно-технологическая схема производства газированных безалкогольных напитков и её описание. Приёмка, хранение, внутриваровое транспортирование сырья. Приготовление сахарного сиропа. Приготовление купажных сиропов. Сатурация. Розлив газированных безалкогольных напитков. Бракераж, наклеивание этикеток, складские операции.</p>	<p>ПК-8 ПК-11</p>	6	2	2	6
6	<p><u>Основы конструирования безалкогольных напитков функционального назначения.</u> Основные сырьевые компоненты безалкогольных напитков функционального назначения. Технология производства пищевых гидратопектинов и их применение в производстве безалкогольных напитков функционального назначения. Основные принципы конструирования безалкогольных напитков функционального назначения. Современные тенденции в производстве безалкогольных напитков функционального назначения</p>	<p>ПК-8 ПК-11</p>	6	2	4	6
7	<p><u>Показатели качества безалкогольных напитков.</u> Производ-</p>	<p>ПК-8 ПК-11</p>	6	2	4	4

	<u>ство товарных сиропов и сухих напитков.</u> Органолептические показатели качества. Физико-химические показатели качества. Стойкость безалкогольных напитков. Факторы, влияющие на стойкость безалкогольных напитков. Способы повышения стойкости безалкогольных напитков. Производство товарных сиропов. Производство сухих напитков.					
8	<u>Производство минеральных вод.</u> Характеристика минеральных вод. Добыча минеральных вод. Технологическая схема обработки и розлива минеральных вод. Обработка минеральных вод. Розлив минеральных вод. Хранение и транспортирование минеральных вод. Требования к качеству минеральных вод. Производство искусственно минерализованных вод. Вода питьевая, фасованная в ёмкости	ПК-8 ПК-11	6	2	-	6
9	<u>Товароведная характеристика алкогольных напитков.</u> <u>Технология этилового спирта.</u> Классификация этилового спирта. Основное и вспомогательное сырьё. Этапы получения спирта-сырца. Получение спирта-дистиллята. Получение спирта-ректификата.	ПК-8 ПК-11	6	2	-	4
10	<u>Технология алкогольных напитков на основе спирта-ректификата.</u> Водка. Джин и аналогичные ему алкогольные напитки. Ликерно-наливочные изделия.	ПК-8 ПК-11	6	2	-	4
11	<u>Технология бренди.</u> Виноградные бренди. Коньяк. Арманьяк. Писко. Прочие виноградные бренди. Плодовые бренди. Бренди из семечковых плодов. Бренди из косточковых плодов.	ПК-8 ПК-11	6	2	-	6
12,13	<u>Технология виски.</u> Сырьё. Подготовка. Брожение. Дистилляция. Выдержка. Купажирование. Вопросы качества.	ПК-8 ПК-11	6	4	-	4
14,15	<u>Технология крепких алкогольных напитков из сахарного тростника.</u> Ром. Кашаса. Аррак.	ПК-8 ПК-11	6	4	-	4
16	<u>Технология крепких алкогольных напитков из агавы.</u> Текила. Мескаль.	ПК-8 ПК-11	6	2	-	4
17,18	<u>Алкогольные коктейли и смешанные напитки.</u> История появления коктейлей и смешанных напитков. Классификация коктейлей и смешанных напитков. Методы приготовления	ПК-8 ПК-11	6	4	2	2

	коктейлей и смешанных напитков. Оформление коктейлей и смешанных напитков. Основы построения коктейлей и смешанных напитков. Приготовление коктейлей и смешанных напитков.					
	Курсовая работа			х	20	8
Итого				36	34	78

## **6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

1. Степовой, А.В. Технология безалкогольных и алкогольных напитков. Курсовое и дипломное проектирование [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие /А.В. Степовой, Е.А. Ольховатов, А.В. Христюк— Электрон. текстовые данные.— Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020.— 106 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/96559.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Степовой, А.В. Технология производства безалкогольных и алкогольных напитков: методические указания для самостоятельной работы / Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. – Краснодар: КубГАУ, 2017. – 19 с.

## **7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

### **7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО**

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

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания приведено ниже.

Номер семестра (этап формирования компетенции соответствует номеру семестра)	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
<b>ПК-8 – Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</b>	
1	Товароведение продуктов питания
1	Экспертная оценка продуктов питания
2, 4	Учебная практика (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)
3	Метрология
3	Введение в технологию продуктов питания
5	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания

Номер семестра (этап формирования компетенции соответствует номеру семестра)	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
5	Техно-химический контроль сырья и продуктов питания
5	Технология переработки зерна
5	Технология муки, крупы и комбикормов
6	Химия и технология вина
6	Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий
6	Технология и экспертиза кондитерских изделий
6	<b>Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков</b>
6	Технология и экспертиза бродильных производств
7	Система менеджмента безопасности пищевой продукции
7	Технология производства растительных масел
7	Технология хранения плодов и овощей
7	Автоматизация технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
8	Стандартизация и сертификация пищевой продукции
8	Основы законодательства в пищевой промышленности
8	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПК-11 – Готовность выполнить работы по рабочим профессиям</b>	
2	Учебная практика (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)
4	Учебная практика (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)
6	Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий
6	Технология и экспертиза кондитерских изделий
6	<b>Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков</b>
8	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты

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

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
<b>(ПК-8) готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</b>					
Знать: нормативную документацию, регламентирующую качество продуктов питания из растительного сырья и конфектуру потребительского рынка	Фрагментарные знания о нормативной документации, регламентирующей качество продуктов питания из растительного сырья и конфектуре потребительского рынка	Неполные знания о нормативной документации, регламентирующей качество продуктов питания из растительного сырья и конфектуре потребительского рынка	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания о нормативной документации, регламентирующей качество продуктов питания из растительного сырья и конфектуре потребительского рынка	Сформированные систематические знания о нормативной документации, регламентирующей качество продуктов питания из растительного сырья и конфектуре	Устный или письменный опрос, тестирование подготовка рефератов



Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
				потребительского рынка	
Уметь: применять нормативную документацию и знания конъюнктуры потребительского рынка для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	Фрагментарное умение применять нормативную документацию и знания конъюнктуры потребительского рынка для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	Несистематическое применение нормативной документации и знание конъюнктуры потребительского рынка для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять нормативную документацию и знания конъюнктуры потребительского рынка для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	Сформированное умение применять нормативную документацию и знания конъюнктуры потребительского рынка для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	Устный или письменный опрос, тестирование подготовка рефератов
Владеть: навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документации и знаний конъюнктуры потребительского рынка	Отсутствие навыков по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документации и знаний конъюнктуры потребительского рынка	Фрагментарное владение навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документации и знаний конъюнктуры потребительского рынка	В целом успешное, но несистематическое владение навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документации и знаний конъюнктуры потребительского рынка	Успешное и систематическое владение навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документации и знаний конъюнктуры потребительского рынка	Устный или письменный опрос, тестирование подготовка рефератов, курсовая работа
<b>(ПК-11) Готовность выполнить работы по рабочим профессиям</b>					
Знать рабочие специальности	Фрагментарные представления о рабочих специальностях	Неполные представления о рабочих специальностях	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о рабочих специальностях	Сформированные систематические представления о рабочих специальностях	Устный опрос (знания)  Тест (знания, умения)
Уметь выполнять работы по рабочим специальностям	Фрагментарное использование умений выполнять работы по рабочим специальностям	Несистематическое использование умений выполнять работы по рабочим специальностям	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений выполнять работы по рабочим специальностям	Сформированное умение выполнять работы по рабочим специальностям	Рубежная контрольная работа (для заочной формы обучения)
<b>Владеть</b> навыками работы по рабочим специальностям <b>трудоустройства:</b>	Отсутствие навыков работы по рабочим специальностям	Фрагментарное владение навыками работы по рабочим специальностям	В целом успешное, но несистематическое владение навыками работы по рабочим специальностям	Успешное и систематическое владение навыками работы по рабочим спе-	Рубежная контрольная работа (для заочной формы обучения) (знания, умения)

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
Выполнение действий, предусмотренных методиками испытаний продукции (А/04.5)				циальностям	

### **7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**7.3.1 Для текущего контроля по компетенции ПК-8, готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка**

#### ***Темы рефератов (докладов)***

1. Лечебно-столовые воды.
2. Этиловый спирт и требования к нему.
3. Вспомогательные материалы: органические кислоты, эфирные масла, красители и ароматизаторы.
4. Маркировка продукции.
5. Подготовка воды и требования к питьевой воде и спирту.
6. Органолептическая и физико-химическая характеристика готовой продукции. Маркировка продукции.

#### ***Тестовые задания***

Напитки, в которых сахар полностью или частично заменен сахарозаменителями, а массовая доля сухих веществ составляет не более 5 %.

[диетические]

Каких видов вырабатывают сухие напитки?

#шипучие

сыпучие

#нешипучие

Несыпучие

Каков порог восприятия сахара в процессе дегустации напитков?

2г на 1л

\*4г на 1л

6г на 1л

8г на 1л

Какие функции объективно выполняет вносимый в состав напитков сахар, при потреблении продукта здоровым человеком?

#придает напитку сладкий вкус

#смягчает кислотность

повышает риск заболеваемости сахарным диабетом

#способствует ассимиляции ароматических веществ в составе напитка

изменяет баланс гликогена в организме

При какой температуре плавится сахароза?

120°C

140°C

\*160°C

180°C

Что происходит с сахарозой при температуре выше температуры плавления?

возгонка

кипение

\*карамелизация

испарение

ничего не происходит

Как называется процесс гидролиза сахарозы под действием кислот в водном растворе?

[инверсия]

Что называют инвертным сахаром?

смесь крахмала и гликогена

\*смесь глюкозы и фруктозы

смесь мальтозы и арабинозы

смесь лактозы и сахарозы

Как называют дополнительно очищенную сахарозу в виде монолитных кусков или отдельных кристаллов, вырабатываемых из сахарного песка?

[Сахар-рафинад]

Какие вещества являются сахарозаменителями?

сорбит

сукралоза

#глюкоза

ксилит

глицирризин

#фруктоза

маннит

стевиозид

#глюкозный, фруктозный и глюкозно-фруктозный сиропы

неогесперидин

сахарин

аспартам  
цикламат  
ацесульфам К.

Какие вещества являются подсластителями?

#сорбит  
#сукралоза  
глюкоза  
#ксилит  
#глицирризин  
фруктоза  
#маннит  
#стевиозид  
глюкозный, фруктозный и глюкозно-фруктозный сиропы  
#неогесперидин  
#сахарин  
#аспартам  
#цикламат  
#ацесульфам К.

Какие сладкие сырьевые компоненты являются натуральными веществами углеводной природы?

[сахарозаменители]

Какие сладкие сырьевые компоненты являются, как правило, синтетическими веществами, неуглеводами?

[подсластители]

Какими органолептическими свойствами характеризуются все без исключения подслащивающие вещества?

свойственными запахами  
#профилем проявления сладости  
#сахароподобностью  
хрустом  
#посторонним вкусом  
цветом  
количественным синергизмом

Как называется эффект непропорционального увеличения сладости при совместном использовании подслащивающих веществ?

профилем проявления сладости  
сахароподобностью  
посторонним вкусом  
\*количественным синергизмом

Кислый вкус можно ожидать в напитке, имеющем рН:

\* < 4,5

< 5,4

< 7,5

< 4,5

Определите соответствие.

Аскорбиновую кислоту применяют = для витаминизации напитков

Сорбиновую кислоту применяют = для повышения стойкости напитков

Виннокаменную кислоту применяют = для получения сухих шипучих и не-шипучих напитков

Лимонную кислоту применяют = для создания кислого вкуса напитков

Угольную кислоту применяют = для карбонизации газированных напитков

Определите соответствие.

Соли яблочной кислоты = малаты

Соли лимонной кислоты = цитраты

Соли молочной кислоты = лактаты

Ароматизатор, вкусоароматическая часть которого содержит только вкусоароматические препараты и (или) натуральные вкусоароматические вещества.

Ароматическая смесь

\*Натуральный ароматизатор

Ароматизатор, идентичный натуральному

Искусственный ароматизатор

Вкусоароматическая эмульсия

Ароматизаторы, по составу ароматических компонентов и их структуре не отличающиеся от натуральных, но содержащие в смеси хотя бы один компонент, полученный методом химического синтеза.

Ароматическая смесь

Натуральный ароматизатор

\*Ароматизатор, идентичный натуральному

Искусственный ароматизатор

Вкусоароматическая эмульсия

Смесь ароматических веществ, которые содержат по меньшей мере одно синтетическое соединение из числа не существующих в природе.

Ароматическая смесь

Натуральный ароматизатор

Ароматизатор, идентичный натуральному

\*Искусственный ароматизатор

Вкусоароматическая эмульсия

Бесцветная или окрашенная жидкость с интенсивно выраженным ароматом, характерным для ароматизатора конкретного наименования или их смеси.

\*Ароматическая смесь

Натуральный ароматизатор

Ароматизатор, идентичный натуральному

Искусственный ароматизатор

Вкусоароматическая эмульсия

Сложные системы интегрированных решений для безалкогольных напитков, придающие производимым продуктам желаемую стабильную мутность, привлекательный цвет, натуральные насыщенные вкус и аромат.

Ароматические смеси

Натуральные ароматизаторы

Ароматизаторы, идентичные натуральным

Искусственные ароматизаторы

\*Вкусоароматические эмульсии

Для гармонизации вкусового профиля и ароматической составляющей безалкогольных напитков, а также для устранения специфического привкуса сахарозаменителя, применяют:

Ароматические смеси

\*модификаторы (усилители) вкуса

Натуральные ароматизаторы

Ароматизаторы, идентичные натуральным

Искусственные ароматизаторы

Вкусоароматические эмульсии

Какие красители достаточно иметь для получения необходимой окраски, смешивая их в тех или иных соотношениях?

фиолетовый

#красный

#желтый

алый

#синий

зеленый

коричневый

**7.3.2 Для текущего контроля по компетенции ПК-11, готовность выполнить работы по рабочим профессиям**

***Вопросы для контрольной работы (для заочников)***

1. Гигиенические требования к алкогольным напиткам: массовая концентрация кадмия, свинца, мышьяка и ртути, радионуклиды: цезий и стронций (требования к их количественному содержанию).

2. Определение физико-химических показателей. Заключение эксперта.

3. Классификация и ассортимент безалкогольных напитков.
4. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков.  
Подслащающие компоненты: сахар и заменители сахара
5. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков.  
Подкислители. Ароматические вещества.
6. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков.  
Вкусоароматические эмульсии, композиции и концентраты.

***Тестовые задания***

Какова рекомендуемая ориентировочная дозировка синтетических красителей на 1 000 дал безалкогольного напитка?

50-700г

300-500г.

\*150–300г

200-400г

50-100г

Как называют лечение и профилактику различных недугов с помощью растительного сырья и препаратов?

[фитотерапия]

Какие сырьевые компоненты получают путем спиртового брожения виноградного сусла по одной из существующих технологий?

[виноматериалы]

Какое ароматическое сладкое вещество вырабатывают пчелы из цветочного нектара?

обножка

\*Натуральный цветочный мед

перга

маточное молочко

прополис

Какие вещества вносят в состав безалкогольных напитков для увеличения срока годности?

#двуокисид углерода

препарат «Велкорнин»

#бензойную кислоту и ее соли

#сорбиновую кислоту и ее соли

#аскорбиновую кислоту

препарат «Трекрезан»

#муравьиную кислоту и ее соли

#диметилдикарбонат

аминалон

#юглон

препарат «МИГИ-К-ЛП»

#плюмбагин

Чем объясняется тот факт, что вода – лучший растворитель как неорганических, так и многих органических веществ и газов?

температурой и давлением

\*сильно поляризованной структурой

способностью растворять различные вещества

наличием кластеров и кластерных связей

способностью сохранять и накапливать информацию

Каков расход воды (м<sup>3</sup>/дал напитка) на отечественных предприятиях по производству безалкогольных напитков?

\*0,166–0,020

1,250-1,000

0,020-0,010

0,015-0,005

Какой компонент безалкогольных напитков является основным в их составе?

сахар

кислота

\*вода

диоксид углерода

консервант

Как называется вода, состоящая из смеси настоящей грунтовой воды с береговым фильтратом, расположенной вблизи поверхностной воды (реки, озера)?

вода открытых водоемов

питьевая вода

артезианская вода

\*Грунтовая вода с береговой фильтрацией

грунтовая вода

Как называется вода, заполняющая полости земной коры, где она может находиться в нескольких слоях, которые бывают полностью или частично отделены друг от друга?

вода открытых водоемов

питьевая вода

артезианская вода

грунтовая вода с береговой фильтрацией

\*Грунтовая вода

Как называют водозаборное сооружение, назначение которого заключается в обеспечении захвата и вывода грунтовых вод на поверхность?

[каптаж]



Что является ростейшим типом каптажа?

коллекторная шахта

артезианская скважина

\*шахтный колодец

колодезная галерея

Определите соответствие водоохранной зоны ее протяженности:

зона I = на 10 м вокруг

зона II = удалена от зоны I на расстояние, равное 50 дням течения грунтовой воды

зона III = протяженность зоны около 2 км

Важнейшими физико-химическими показателями качества воды, определяющими пригодность ее для использования в пищевой промышленности, являются:

#содержание взвешенных веществ (прозрачность)

#солесодержание (сухой остаток, общая минерализация)

#концентрация водородных ионов – рН

температура и давление

способность растворять различные вещества

наличием кластеров и кластерных связей

#общая жесткость и ее составляющие

#общая щелочность и ее составляющие

сильно поляризованная структура

#окисляемость (содержание органических веществ)

#содержание коррозионно-активных газов

способность сохранять и накапливать информацию

В производство безалкогольных напитков допускается вода:

#рационально выполненных и правильно эксплуатируемых коммунальных водопроводов

#глубоких колодцев и артезианских скважин, надежно защищенных от загрязнения

атмосферная вода

#открытых водоемов (рек, озер и прудов) при условии предварительного ее обеззараживания

оборотная вода

Как в безалкогольной отрасли называют обработку воды для технологических и технических целей?

[водоподготовка]

Какими способами можно проводить осветление воды?

#отстаивание

безреагентное обезжелезивание  
аэрирование  
#коагулирование  
песочными фильтрами

Какими способами можно проводить обезжелезивание воды?

отстаивание  
#безреагентное обезжелезивание  
#аэрирование  
коагулирование  
#песочными фильтрами

Какими способами проводят обеззараживание воды?

отстаивание  
#хлорирование  
безреагентное обезжелезивание  
#обеспложивающее фильтрование  
#обработка ультразвуком  
аэрирование  
коагулирование  
#ультрафиолетовое облучение  
#обработка ионами серебра  
#озонирование

Какими способами при производстве безалкогольных напитков проводят умягчение воды?

отстаивание  
#нейтрализация гидрокарбонатов  
хлорирование  
безреагентное обезжелезивание  
#реагентными способами  
обеспложивающее фильтрование  
#электролизом  
обработка ультразвуком  
аэрирование  
коагулирование  
#методом обратного осмоса  
ультрафиолетовое облучение  
#ионообменным способом  
обработка ионами серебра  
озонирование

Производство негазированных безалкогольных напитков включает в себя следующие основные технологические этапы:

#приемка и хранение сырья

#приготовление сахарного сиропа  
#деалкоголизация спиртосодержащего сырья, входящего в состав напитка  
#приготовление купажного сиропа  
#приготовление напитка  
насыщение воды или напитка диоксидом углерода  
#пастеризация напитка  
#розлив напитка в бутылки или крупную тару (бочки, фляги, кон-тейнеры, автоцистерны, автотермоцистерны)  
розлив в бутылки и укупорка  
#бракераж  
#наклеивание этикеток  
#упаковывание бутылок в термоусадочную пленку  
#передача готовой продукции на склад  
#хранение и транспортировка готовой продукции

Расположите в правильной последовательности этапы технологической схемы производства негазированных безалкогольных напитков:

приемка и хранение сырья  
приготовление сахарного сиропа  
деалкоголизация спиртосодержащего сырья, входящего в состав напитка  
приготовление купажного сиропа или напитка  
приготовление напитка  
пастеризация напитка  
розлив напитка в бутылки или крупную тару (бочки, фляги, кон-тейнеры, автоцистерны, автотермоцистерны)  
бракераж  
наклеивание этикеток  
упаковывание бутылок в термоусадочную пленку  
передача готовой продукции на склад  
хранение и транспортировка готовой продукции

Основными технологическими стадиями производства газированных безалкогольных напитков являются:

#приемка и хранение сырья  
#приготовление сахарного сиропа  
#деалкоголизация спиртосодержащего сырья, входящего в состав напитка  
#приготовление купажного сиропа  
приготовление купажного сиропа или напитка  
#приготовление напитка  
#насыщение воды или напитка диоксидом углерода  
пастеризация напитка  
розлив напитка в бутылки или крупную тару (бочки, фляги, кон-тейнеры, автоцистерны, автотермоцистерны)  
#розлив в бутылки и укупорка  
#бракераж

#наклеивание этикеток  
#упаковывание бутылок в термоусадочную пленку  
#передача готовой продукции на склад  
#хранение и транспортировка готовой продукции

Расположите в правильной последовательности этапы технологической схемы производства газированных безалкогольных напитков:

приемка и хранение сырья  
приготовление сахарного сиропа  
деалкоголизация спиртосодержащего сырья, входящего в состав напитка  
приготовление купажного сиропа  
приготовление напитка  
насыщение воды или напитка диоксидом углерода  
розлив в бутылки и укупорка  
бракераж  
наклеивание этикеток  
упаковывание бутылок в термоусадочную пленку  
передача готовой продукции на склад  
хранение и транспортировка готовой продукции

На линиях упаковывания безалкогольных напитков предусмотрено выполнение следующих основных производственных операций:

выдув бутылок  
#мойка бутылок  
приготовление сахарного сиропа  
приготовлени купажного сиропа  
#розлив продукции  
#укупоривание бутылок  
#межоперационное транспортирование бутылок

Сахар на завод по производству безалкогольных напитков может поступать в следующих формах:

#сахар-песок  
#жидкий сахар  
сахар-рафинад  
сахар-сырец  
все перечисленные варианты верны

***Вопросы для устного опроса:***

1. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков. Усилители (модификаторы) вкуса и аромата, стабилизирующие добавки
2. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков. Красители. Консерванты.
3. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков. Диоксид углерода. Молочная сгущенная и сухая сыворотка.

4. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков. Натуральное растительное сырьё. Вина, этиловый спирт и мёд.
5. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков. Биологически активные добавки. Минеральные соли
6. Вода как основной компонент безалкогольных напитков. Роль и значение воды.
7. Вода как основной компонент безалкогольных напитков. Добыча воды.

### **7.3.3 Темы рефератов**

*Указан перечень тем.*

1. Пищевые добавки: ассортимент, направление применения и требования к ним.
2. Обеззараживание путем хлорирования, озонирования, УФ-облучения и т.д. Керамические фильтры как современный способ обработки вод. Технологические схемы обработки воды.
3. Хранение газированных безалкогольных напитков и требования к складским помещениям.
4. Тенденции, существующие на рынке функциональных напитков.
5. Стойкость товарных сиропов. Требования к помещениям для хранения товарных сиропов.
6. Требования к составу сухих напитков и срок хранения их в бумажных пакетах.
7. Лечебно-столовые воды.
8. Этиловый спирт и требования к нему.
9. Вспомогательные материалы: органические кислоты, эфирные масла, красители и ароматизаторы.
10. Маркировка продукции.
11. Подготовка воды и требования к питьевой воде и спирту.
12. Органолептическая и физико-химическая характеристика готовой продукции. Маркировка продукции.
13. Гигиенические требования к алкогольным напиткам: массовая концентрация кадмия, свинца, мышьяка и ртути, радионуклиды: цезий и стронций (требования к их количественному содержанию).
14. Определение физико-химических показателей. Заключение эксперта.
15. Классификация и ассортимент безалкогольных напитков.
16. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков. Подслащающие компоненты: сахар и заменители сахара
17. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков. Подкислители. Ароматические вещества.
18. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков. Вкусоароматические эмульсии, композиции и концентраты.
19. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков. Усилители (модификаторы) вкуса и аромата, стабилизирующие добавки
20. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков. Красители. Консерванты.
21. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков. Диоксид углерода. Молочная сгущенная и сухая сыворотка.
22. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков. Натуральное растительное сырьё. Вина, этиловый спирт и мёд.
23. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков. Биологически активные добавки. Минеральные соли

24. Вода как основной компонент безалкогольных напитков. Роль и значение воды.
25. Вода как основной компонент безалкогольных напитков. Добыча воды.

### **7.3.4 Темы курсовых работ**

*Указывается перечень тем.*

Примерные темы курсового проекта:

1. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Ананас - Яблоко» мощностью 2 000 000 дал в год.
2. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Апельсин» мощностью 2 100 000 дал в год.
3. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Апельсин - Мультифрукт» мощностью 1 900 000 дал в год.
4. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «АСЕ Апельсин-Мандарин-Яблоко» мощностью 2 100 000 дал в год.
5. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Гранат-Яблоко-Рябина» мощностью 2 000 000 дал в год.
6. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Гранат» мощностью 2 500 000 дал в год.
7. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Экстра-Ситро» мощностью 1 800 000 дал в год.
8. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Абрикос» мощностью 2 300 000 дал в год.
9. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Ананас» мощностью 2 200 000 дал в год.
10. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Апельсин» мощностью 1 900 000 дал в год.
11. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Апельсин-Морковь» мощностью 2 400 000 дал в год.
12. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Вишня» мощностью 2 500 000 дал в год.
13. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Зеленое яблоко» мощностью 1 500 000 дал в год.
14. Проект предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Золотая груша» мощностью 2 500 000 дал в год.
15. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Ананасовый аромат» мощностью 2 000 000 дал в год.
16. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Апельсиновая долька» мощностью 2 200 000 дал в год.
17. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Банановый аромат» мощностью 2 100 000 дал в год.
18. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Лимонная долька» мощностью 1 700 000 дал в год.
19. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Персиковый аромат» мощностью 2 100 000 дал в год.
20. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Рябиновый аромат» мощностью 1 500 000 дал в год.
21. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Тропик» мощностью 1 800 000 дал в год.
22. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Виноградный» мощностью 1 600 000 дал в год.

23. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Аромат лимона» мощностью 2 000 000 дал в год.

24. Технологические расчеты предприятия по выпуску безалкогольного напитка «Земляничный» мощностью 1 900 000 дал в год.

### 7.3.5 Вопросы к экзамену

1. Классификация и ассортимент безалкогольных напитков.
2. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков. Подслащающие компоненты: сахар и заменители сахара
3. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков. Подкислители. Ароматические вещества.
4. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков. Вкусоароматические эмульсии, композиции и концентраты.
5. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков. Усилители (модификаторы) вкуса и аромата, стабилизирующие добавки
6. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков. Красители. Консерванты.
7. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков. Диоксид углерода. Молочная сгущенная и сухая сыворотка.
8. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков. Натуральное растительное сырьё. Вина, этиловый спирт и мёд.
9. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков. Биологически активные добавки. Минеральные соли
10. Вода как основной компонент безалкогольных напитков. Роль и значение воды.
11. Вода как основной компонент безалкогольных напитков. Добыча воды.
12. Вода как основной компонент безалкогольных напитков. Общие требования к воде: физико-химические показатели качества воды; микробиологический состав воды.
13. Вода как основной компонент безалкогольных напитков. Обработка воды для технологических и технических целей (водоподготовка).
14. Вода как основной компонент безалкогольных напитков. Технологическая схема и описание процесса подготовки воды.
15. Вода как основной компонент безалкогольных напитков. Характеристика подготовленной воды.
16. Аппаратурно-технологическая схема производства негазированных безалкогольных напитков и её описание.
17. Аппаратурно-технологическая схема производства газированных безалкогольных напитков и её описание.
18. Основные сырьевые компоненты безалкогольных напитков функционального назначения.
19. Технология производства пищевых гидратопектинов и их применение в производстве безалкогольных напитков функционального назначения.
20. Основные принципы конструирования безалкогольных напитков функционального назначения.
21. Современные тенденции в производстве безалкогольных напитков функционального назначения.
22. Идентификация и экспертиза безалкогольных напитков. Органолептические показатели качества безалкогольных напитков.
23. Идентификация и экспертиза безалкогольных напитков. Физико-химические показатели качества безалкогольных напитков.
24. Идентификация и экспертиза безалкогольных напитков. Дефекты безалкогольных напитков.

25. Факторы, влияющие на стойкость безалкогольных напитков.
26. Способы повышения стойкости безалкогольных напитков.
27. Производство товарных сиропов.
28. Производство сухих напитков.
29. Характеристика минеральных вод.
30. Добыча минеральных вод.
31. Технологическая схема обработки и розлива минеральных вод.
32. Обработка минеральных вод. Требования к качеству минеральных вод.
33. Розлив минеральных вод. Хранение и транспортирование минеральных вод
34. Производство искусственно минерализованных вод.
35. Вода питьевая, фасованная в ёмкости.
36. Товароведная характеристика алкогольных напитков.
37. Классификация и технология этилового спирта.
38. Технология этилового спирта. Основное и вспомогательное сырьё.
39. Технология этилового спирта. Этапы получения спирта-сырца.
40. Технология этилового спирта. Технология спирта-дистиллята.
41. Технология этилового спирта. Технология спирта-ректификата.
42. Технология алкогольных напитков на основе спирта-ректификата. Водка.
43. Технология алкогольных напитков на основе спирта-ректификата. Джин и аналогичные ему алкогольные напитки.
44. Технология алкогольных напитков на основе спирта-ректификата. Ликёроналивочные изделия.
46. Фальсификации крепких алкогольных напитков на основе спирта-ректификата.
47. Крепкие алкогольные напитки на основе спирта-дистиллята из плодового сырья (бренди). Особенности производства. Основные виды продукции.
48. Виноградные бренди. Коньяк.
49. Виноградные бренди. Арманьяк.
50. Виноградные бренди. Писко и прочие.
51. Бренди из семечковых плодов.
52. Бренди из косточковых плодов.
53. Крепкие алкогольные напитки на основе спирта-дистиллята из зерна и семян. Виски.
54. Крепкие алкогольные напитки на основе спирта-дистиллята из углеводсодержащего неплодового сырья. Особенности производства. Основные виды продукции.
55. Крепкие алкогольные напитки из сахарного тростника. Ром.
56. Крепкие алкогольные напитки из сахарного тростника. Кашаса.
57. Крепкие алкогольные напитки из сахарного тростника. Арак.
58. Крепкие алкогольные напитки из агавы. Текила. Мескаль.
59. Алкогольные коктейли и смешанные напитки. Классификация.
60. Алкогольные коктейли и смешанные напитки. Методы приготовления.
61. Алкогольные коктейли и смешанные напитки. Оформление.
62. Алкогольные коктейли и смешанные напитки. Основы построения.
63. Алкогольные коктейли и смешанные напитки. Приготовление.

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



Контроль освоения дисциплины «Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков» проводится в соответствии с Положением системы менеджмента качества КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

**Критерии оценивания уровня защиты лабораторной работы при устном опросе:**

Оценка «отлично» ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по литературе, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «хорошо» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «неудовлетворительно» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

**Критериями оценки реферата** являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» – основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

**Критерии оценивания по результатам тестирования:**

Доля правильных ответов по	Балльная оценка по тесту
----------------------------	--------------------------

результатам тестирования	
[0; 50]	неудовлетворительно
[50; 70]	удовлетворительно
[70; 85]	хорошо
[85; 100]	отлично

Оценка «зачтено» соответствует параметрам любой из положительных оценок («удовлетворительно», «хорошо», «отлично»), а «незачтено» – параметрам оценки «неудовлетворительно»

Критериями оценки курсовой работы являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «отлично» ставится, если соблюдены все требования к написанию курсовой работы: подробно описана теоретическая часть, верно выполнена расчетная часть и сделано логически верное заключение; выдержаны все требования к оформлению; обучающийся верно конструктивно излагает суть выполненной курсовой работы.

Оценка «хорошо» – ставится обучающимся, выполнившим курсовую работу с недочетами в изложении темы и оформлении, с допущенными ошибками в расчетной части; недостаточно ориентирующемуся в теме проекта при его защите.

Оценка «удовлетворительно» – выставляется обучающемуся, выполнившему курсовую работу не в соответствии с предъявляемыми требованиями, не подробно осветившему основные пункты, не сумевшему подробно изложить выполненную работу при защите.

Оценка «неудовлетворительно» – ставится обучающемуся, не справившемуся с выполнением курсовой работы в полном объеме и с соблюдением правил оформления, не защитившему работу комиссии в установленные сроки.

### **Критерии оценки экзамена:**

Оценка «отлично» выставляется студенту, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

## 8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

### Основная учебная литература

1. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-4316-1.

2. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-2257-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/99117> (дата обращения: 05.07.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-2415-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107062> (дата обращения: 05.07.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### Дополнительная учебная литература

1. Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс]: учеб. / Л.А. Оганесянц [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 344 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4886>.

2. Учет и отчетность в производстве пива и безалкогольных напитков: учебное пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Н.С. Маркина [и др.]. — Электрон. дан. — Воронеж: ВГУИТ, 2012. — 136 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5817>.

3. Технологическое проектирование производства спиртных напитков [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И.В. Новикова [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/60657>.

4. Учет и отчетность в производстве спирта и ликероводочных изделий: учебное пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Н.И. Алексеева [и др.]. — Электрон. дан. — Воронеж: ВГУИТ, 2012. — 75 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5816>.

5. Данина, М.М. Методы исследования безалкогольных напитков и минеральных вод: учебно-методическое пособие [Электронный ресурс]: учеб.-метод. пособие / М.М. Данина, И.Е. Родионова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2016. — 48 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91411>.

6. Технология ликероводочного и дрожжевого производства: учебное пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И.В. Новикова [и др.]. — Электрон. дан. — Воронеж: ВГУИТ, 2010. — 84 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5815>.

## 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

### -перечень ЭБС

№	Наименование ресурса	Тематика	Начало действия и срок действия договора	Наименование организации и номер договора
1	Znaniium.com	Универсальная	17.07.2019 16.07.2020 17.07.2020 16.01.2021	Договор № 3818 ЭБС от 11.06.19 Договор 4517 ЭБС 03.07.20
2	Издательство «Лань»	Ветеринария Сельск. хоз-во	13.01.2020 12.01.2021	ООО «Изд-во Лань» Контракт №940 от 12.12.19

		Технология хранения и переработки пищевых продуктов		
3	IPRbook	Универсальная	12.11.2019-11.05.2020 12.05.2020 11.11.2020	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №5891/19 от 12.11.19 ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №6707/20 от 06.05.20
	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная		
	Электронный Каталог библиотеки КубГАУ	Универсальная		

### **Перечень Интернет-сайтов:**

- Консультант Плюс. Официальный сайт компании «Консультант-Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный. – Загл. с экрана;
- eLIBRARY.RU - научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>, свободный. – Загл. с экрана;

### **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Степовой, А.В. Технология безалкогольных и алкогольных напитков. Курсовое и дипломное проектирование [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Степовой А.В., Ольховатов Е.А., Христюк А.В.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020.— 106 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/96559.html>.— ЭБС «IPRbooks»

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 // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109628> (дата обращения: 05.07.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Родионова, Л.Я. Технология производства безалкогольных и алкогольных напитков: лабораторный практикум / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. – Краснодар: КубГАУ, 2016. – 89 с.

### **11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем**

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

### 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование
4	Компас	САПР

## 12. Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

### Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
	Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков	<p>Помещение №219 ГУК, посадочных мест — 100; площадь — 101,6кв.м; учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель);</p> <p>технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран);</p> <p>программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №525 ГУК, площадь — 70,7кв.м; Лаборатория "Качества хлеба и хлебобулочных изделий (кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции), лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 7 шт.; измеритель — 3 шт.; пресс — 1 шт.;</p>	350044 Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина,13

		<p>шкаф лабораторный — 2 шт.;          весы — 3 шт.;          анализатор — 2 шт.;          печь — 1 шт.;          стол лабораторный — 2 шт.;          пурка — 3 шт.;          набор лабораторный — 4 шт.;          стенд лабораторный — 3 шт.;          тестомесилка — 3 шт.;          термоштанга — 1 шт.;          мельница — 1 шт.);</p> <p>технические средства обучения          (проектор — 1 шт.;          интерактивная доска — 1 шт.;          монитор — 1 шт.;          компьютер персональный — 1 шт.); программное обеспечение: Windows, Office.          специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5кв.м; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.          кондиционер — 1 шт.;          холодильник — 1 шт.;          лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.);          технические средства обучения (принтер — 1 шт.;          монитор — 3 шт.);          компьютер персональный — 5 шт.). программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №510 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 54,9кв.м; помещение для самостоятельной работы.          лабораторное оборудование (стол лабораторный — 1 шт.;          термоштанга — 1 шт.);          технические средства обучения (мфу — 1 шт.;          экран — 1 шт.;          проектор — 1 шт.;          сетевое оборудование — 1 шт.;          сканер — 1 шт.;          ибп — 2 шт.;          сервер — 2 шт.);          компьютер персональный — 11 шт.);          доступ к сети «Интернет»;          доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;          специализированная мебель (учебная мебель).</p> <p>Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе</p>	
--	--	---	--