

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «СМОЛЕНСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ» (ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА)



УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА

А.В. Кучумов
2019 г.

М.П.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Инновационные технологии в производстве и оценке качества алкогольной и безалкогольной продукции»

Цель: обновление знаний и повышение профессионального уровня, развитие практических навыков и профессиональных компетенций преподавателей дисциплин технологического профиля для повышения эффективности внедрения образовательных программ высшего образования.

Категория слушателей: преподаватели профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования.

Продолжительность обучения: 36 часов.

Форма обучения: очная, с применением элементов дистанционных технологий.

Режим занятий: 4-6 часов в день.

Вид учебной работы	Количество часов
Аудиторная работа, в т.ч.	16
Лекции	8
Лабораторно-практические	10
Самостоятельная работа	18
Итоговая аттестация (зачет)	2
Всего	36

Реквизиты программы

Программу разработал:

доцент кафедры технологии переработки сельскохозяйственной продукции, кандидат географических наук, доцент

Е.А. Бобров

И.о. декана ФПК и ППК,
кандидат технических наук, доцент

А.В. Вернигор

Проректор по учебно-методической
и воспитательной работе,
кандидат экономических наук, доцент

С.С. Харитонов

Смоленск 2019

Содержание

1. Общая характеристика программы.....	3
2. Учебный план.....	7
3. Календарный учебный график.....	9
4. Рабочая программа курса.....	10
5. Организационно-педагогические условия реализации программы.....	18
6. Описание системы оценки качества освоения программы.....	20

1. Общая характеристика программы

Цель программы: обновление знаний и повышение профессионального уровня, развитие практических навыков и профессиональных компетенций преподавателей дисциплин технологического профиля для повышения эффективности внедрения образовательных программ высшего образования.

Программа повышения квалификации разработана на основе профессионального стандарта "Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 608н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный N 38993) и Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) (Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 декабря 2015 г., регистрационный N 40082).

Описание перечня профессиональных компетенций в рамках совершенствования и получения новых компетенций, необходимых для повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Слушатель, освоивший программу повышения квалификации, должен обладать следующими компетенциями, подлежащими совершенствованию:

ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,

полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

Планируемые результаты обучения

По итогам освоения программы слушатель должен:

Знать:

- законодательство Российской Федерации в части, регламентирующей педагогическую деятельность в сфере высшего профессионального образования;
- методологические и методические основы современного профессионального образования;
- особенности построения компетентностно-ориентированного образовательного процесса;
- требования ФГОС ВО, содержание примерных программ, учебников, учебных пособий по соответствующим направлениям подготовки и специальностям, преподаваемым учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям);
- требования профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик по соответствующему виду профессиональной деятельности;
- локальные нормативные акты образовательной организации, регламентирующие организацию образовательного процесса, разработку программно-методического обеспечения, ведение и порядок доступа к учебной и иной документации;
- требования к программно-методическому обеспечению учебных курсов, дисциплин (модулей) программ СПО, методические основы его разработки;
- требования к современным учебникам, учебным и учебно-методическим пособиям, электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам;
- современные образовательные технологии профессионального образования (обучения предмету), включая технологии электронного и дистанционного обучения;
- мероприятия по совершенствованию технологических процессов

производства продукции питания различного назначения;

- технологию приготовления безалкогольных и алкогольных напитков
- основные правила купажирования напитков;
- факторы, влияющие на стойкость напитка;
- основные компоненты и ингредиенты напитков;
- методику разработки новых технологических процессов производства продукции питания;
- методику определения приоритетов в сфере производства продукции питания
- методику выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения;
- методику использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- способы организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания.

Уметь:

- анализировать, оценивать и выбирать для использования в образовательном процессе примерные программы, учебники, учебные и учебно-методические пособия, электронные образовательные ресурсы и иные материалы;
- разрабатывать и обновлять рабочие программы, планы занятий (циклов занятий), оценочные средства и другие методические материалы по учебным курсам, дисциплинам (модулям);
- создавать отчетные (отчетно-аналитические) и информационные материалы;
- формулировать примерные темы проектных, исследовательских работ обучающихся, выпускных квалификационных работ с учетом запроса рынка труда;
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- использовать систему знаний для соблюдения правил технологии приготовления напитков;
- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- организовывать и осуществлять технологический процесс производства

продукции питания.

Владеть:

- способностью к разработке научно-методических и учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ профессионального обучения, СПО и(или) ДПП;
- готовностью к рецензированию и экспертизе научно-методических и учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ профессионального обучения, СПО и(или) ДПП;
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- основными сведениями в области технологии и организации работы с алкогольными и безалкогольными напитками;
- приёмами приготовления холодных и горячих напитков;
- приёмами оформления и подачи смешанных напитков.
- способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- способностью организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»



УТВЕРЖДАЮ
 Ректор ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА

А.В. Кунюмов
 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Инновационные технологии в производстве и оценке качества
алкогольной и безалкогольной продукции»

Требования к уровню образования слушателей	- лица, имеющие высшее образование; - лица, имеющие среднее профессиональное образование; - лица, получающие высшее и среднее профессиональное образование.
Категория слушателей	Учебный курс рекомендуется
Срок обучения	1 неделя
Трудоёмкость программы	36 часов
Форма обучения	Очная, с применением элементов дистанционных технологий
Режим занятий	6-8 часов в день

№ п/п	Наименование курса, дисциплины, модуля	Всего часов трудоемкости	В том числе				Форма контроля
			Аудиторные занятия			Самостоятельная работа	
			Всего, часов	из них			
		Лекции		Практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Тема 1. Государственная политика в сфере образования	6	2	2		4	Устный опрос
2.	Тема 2. Сырье и полуфабрикаты для производства алкогольных и безалкогольных напитков	8	4	2	2	4	Устный опрос
3.	Тема 3. Производство газированных, негазированных и сухих напитков	8	4	2	2	4	Устный опрос

1	2	3	4	5	6	7	8
4.	Тема 4. Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей	12	6	2	4	6	Устный опрос
	Всего:	34	16	8	8	18	
	Итоговая аттестация: зачет	2	2		2		Зачет
	Общая трудоемкость программы:	36	18	8	10	18	

Автор программы доцент кафедры технологии переработки сельскохозяйственной продукции, кандидат географических наук, доцент Е.А. Бобров

Занятия по программе повышения квалификации проводят ведущие преподаватели Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Смоленская государственная сельскохозяйственная академия», приглашенные квалифицированные специалисты.

И.о. декана ФПК и ППК, к.т.н., доцент



А.В. Вернигор

" " _____ 2019 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

Календарный учебный график

Программа повышения квалификации

**«Инновационные технологии в производстве и оценке качества
алкогольной и безалкогольной продукции».**

Объем программы 36 часов.

Продолжительность обучения 1 неделя.

Форма обучения – очная, с применением элементов дистанционных технологий

№пп	Наименование дисциплин (модуля)	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	КР	СР	ИА	Всего
1.	Тема 1. Государственная политика в сфере образования	6					2	4		6
2	Тема 2. Сырье и полуфабрикаты для производства алкогольных и безалкогольных напитков		8				4	4		8
3	Тема 3. Производство газированных, негазированных и сухих напитков			8			4	4		8
4	Тема 4. Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей				8	4	6	6		12
5.	Итоговая аттестация					2			2	2
6	ИТОГО:	6	8	8	8	6	16	18	2	36

Образовательный процесс по программе может осуществляться в течение всего учебного года. Занятия проводятся по мере комплектования учебных групп.

Условные обозначения:

КР	Контактная работа
СР	Самостоятельная работа
ИА	Итоговая аттестация

4. Рабочая программа курса

Цели и задачи учебной дисциплины- требования к результатам освоения учебного модуля:

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен знать:

- законодательство Российской Федерации в части, регламентирующей педагогическую деятельность в сфере высшего профессионального образования;
- методологические и методические основы современного профессионального образования;
- особенности построения компетентностно-ориентированного образовательного процесса;
- требования ФГОС ВО, содержание примерных программ, учебников, учебных пособий по соответствующим направлениям подготовки и специальностям, преподаваемым учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям);
- требования профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик по соответствующему виду профессиональной деятельности;
- локальные нормативные акты образовательной организации, регламентирующие организацию образовательного процесса, разработку программно-методического обеспечения, ведение и порядок доступа к учебной и иной документации;
- требования к программно-методическому обеспечению учебных курсов, дисциплин (модулей) программ СПО, методические основы его разработки;
- требования к современным учебникам, учебным и учебно-методическим пособиям, электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам;
- современные образовательные технологии профессионального образования (обучения предмету), включая технологии электронного и дистанционного обучения;
- мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- технологию приготовления безалкогольных и алкогольных напитков;
- основные правила купажирования напитков;
- факторы, влияющие на стойкость напитка;
- основные компоненты и ингредиенты напитков;
- методику разработки новых технологических процессов производства продукции питания;
- методику определения приоритетов в сфере производства продукции питания

- методику выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения;
- методику использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- способы организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания.

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен владеть навыками по:

- разработке научно-методических и учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ профессионального обучения, СПО и(или) ДПП;
- рецензированию и экспертизе научно-методических и учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ профессионального обучения, СПО и(или) ДПП;
- разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
 - приёмами приготовления холодных и горячих напитков;
 - приёмами оформления и подачи смешанных напитков.
- определению приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснованию принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
- выбору технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения;
- использованию технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания.

Планируемые образовательные результаты:

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен освоить профессиональные компетенции, которые указаны в общей характеристике программы (стр. 3).

Содержание по темам:

Тема 1. Государственная политика в сфере образования

Понятие и сущность государственной политики РФ в сфере образования. Основные положения Указа Президента РФ от 07.05.2018 г., № 204. Целевые показатели и целевая аудитория национального проекта

«Образование».

Структура национального проекта (федеральные проекты Современная школа, Успех каждого ребенка, Цифровая образовательная среда, Учитель будущего, Молодые профессионалы, Поддержка семей, имеющих детей, Новые возможности для каждого). Региональная составляющая национального проекта «Образование» Профессиональные стандарты. Использование профессиональных стандартов в системе дополнительного профессионального образования. Федеральные государственные образовательные стандарты СПО и ВО.

Тема 2. Сырье и полуфабрикаты для производства алкогольных и безалкогольных напитков.

Сахар и его заменители. Пищевые кислоты. Диоксид углерода. Красители, ароматические вещества и консерванты. Виноградные вина, этиловый спирт и мед. Пряности, корни и листья растений. Травы и чай. Соли для минерализованных вод. Концентраты и композиции. Сгущенная молочная сыворотка. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Методика разработки новых технологических процессов производства продукции питания. Методика использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.

Натуральное плодово-ягодное сырье для производства напитков. Плодово-ягодные полуфабрикаты. Технологическая схема получения натуральных плодово-ягодных соков. Технологическая схема получения плодово-ягодных спиртованных соков. Технологическая схема получения плодово-ягодных сброженно-спиртованных соков. Технологическая схема получения плодовых и ягодных концентрированных соков. Технологическая схема получения плодово-ягодных экстрактов. Получение плодово-ягодных морсов и сиропов.

Вода как основной компонент безалкогольных напитков. Требования к качеству воды. Солевой состав воды и ее влияние на технологический процесс. Жесткость воды и ее виды. Щелочность воды. Бактериальный состав воды. Вода и водоподготовка. Артезианские грунтовые воды и воды открытых водоемов. Способы обработки воды для технологических и технических целей. Отстаивание, фильтрование воды и ее коагуляция. Дезодарация и обезжелезивание воды. Умягчение воды с помощью цеолитов и синтетических смол. Обратноосмотический способ обработки воды. Обеззараживание путем хлорирования, озонирования, УФ- облучения и т.д. Керамические фильтры как современный способ обработки вод. Технологические схемы обработки воды.

Тема 3. Производство газированных, негазированных и сухих напитков.

Приготовление газированной воды и напитков. Установки для насыщения воды диоксидом углерода. Степень насыщения воды и напитков диоксидом

углерода и факторы, влияющие на насыщение. Розлив газированных безалкогольных напитков и оборудование, необходимое для этого на предприятиях большой и малой мощности. Хранение газированных безалкогольных напитков и требования к складским помещениям.

Производство негазированных и сухих напитков. Сухие нешипучие напитки, сухие шипучие, однопоршковые напитки. Требования к составу сухих напитков и срок хранения их в бумажных пакетах.

Тема 4. Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей.

Происхождение смешанных напитков и коктейлей, доведение приготовления коктейлей до стандартных напитков, известных по всему миру. Классификация смешанных напитков и коктейлей по признакам содержания алкоголя, по назначению, технологии приготовления, способу подачи, по основному компоненту и способу приготовления. Инвентарь для приготовления коктейлей и его характеристика.

Коктейльная и винная карты, требования к составлению. Происхождение слова «меню». Назначение и принципы составления. Ассортиментный минимум. Характеристика меню: а-ля карт, табльдот, дю жур. Основные требования к меню: ясность формулировок, выход блюд, стоимость. Последовательность расположения закусок, гарниров, фирменных закусок с учётом последовательности подачи. Разнообразие кулинарных изделий по видам сырья, видам тепловой обработки. Сезонность потребления. Требования к оформлению меню, винной и коктейльной карт. Эмблемы, шрифт, текст и информация о фирменных закусках, напитках, коктейлях, винах. Меню для иностранных туристов на различных языках.

Характеристика основных компонентов коктейлей. Характеристика смягчающе-сглаживающих и вкусо-ароматических компонентов коктейлей как аперитива для возбуждения аппетита. Характеристика основных алкогольных и безалкогольных наполнителей по их классификации. Сопутствующие компоненты, используемые в приготовлении коктейлей.

Технология приготовления коктейлей, смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача. Основные правила технологии приготовления смешанных напитков, коктейлей. Технология приготовления и рецептуры безалкогольных коктейлей. Технология приготовления коротких и среднеалкогольных коктейлей. Технология приготовления и подача оригинальных коктейлей. Технология приготовления и подача групповых смешанных напитков. Технология приготовления и подача молочных коктейлей, горячих напитков. Украшение коктейлей.

Содержание семинаров, практических занятий

№ темы	Наименование (содержание) темы, по которой предусмотрено занятие семинарского типа	Формы и методы проведения
1.	Тема 1. Государственная политика в сфере образования	выполнение практических заданий, обмен опытом
2.	Тема 2. Сырье и полуфабрикаты для производства алкогольных и безалкогольных напитков	устный опрос, выполнение практических заданий, обмен опытом
3.	Тема 3. Производство газированных, негазированных и сухих напитков	тестирование, устный опрос, деловая игра, обмен опытом
4.	Тема 4. Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей	устный опрос, обмен опытом, деловая игра

Содержание самостоятельной работы слушателей

Основная цель самостоятельной работы слушателей – закрепление знаний, полученных в ходе лекционных и практических занятий.

Индивидуальная консультационная работа преподавателей со слушателями осуществляется весь период обучения.

№ темы	Наименование (содержание) темы, по которой предусмотрена самостоятельная работа	Формы и методы проведения
1.	Тема 1. Государственная политика в сфере образования	изучение основной и дополнительной литературы по программе; выполнение практических заданий
2.	Тема 2. Сырье и полуфабрикаты для производства алкогольных и безалкогольных напитков	тестирование, изучение основной и дополнительной литературы по программе; выполнение практических заданий
3.	Тема 3. Производство газированных, негазированных и сухих напитков	изучение основной и дополнительной литературы по программе; выполнение практических заданий
4.	Тема 4. Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей	изучение основной и дополнительной литературы по программе; выполнение практических заданий, подготовка к итоговой аттестации

Список литературы:

Нормативные правовые акты:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ [Электронный ресурс] – Электрон. версия печат. публик. – URL: http://legalacts.ru/doc/273_FZ-ob-obrazovanii/

2. Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" - URL: <http://legalacts.ru/doc//>

3. Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 N 499 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам" - URL: <http://legalacts.ru/doc//>

4. Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 "Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" - URL: <http://legalacts.ru/doc//>

5. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 608н "Об утверждении профессионального стандарта "Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования" URL: <http://legalacts.ru/doc//>

6. Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 5 мая 2018 г. № 298н "Об утверждении профессионального стандарта "Педагог дополнительного образования детей и взрослых" URL: <http://legalacts.ru/doc//>

7. Письмо Минобрнауки России от 30 марта 2015 г. N АК-821/06 «О направлении методических рекомендаций по итоговой аттестации слушателей» - URL: <http://legalacts.ru/doc//>

8. Письмо Минобрнауки России от 21 апреля 2015 г. N ВК-1013/06 «О направлении методических рекомендаций по реализации дополнительных профессиональных программ с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения и в сетевой форме - URL: <http://legalacts.ru/doc//>

9. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки РФ от 9 ноября 2017 г. N 05-500 "О направлении методических рекомендаций" (вместе с «Методическими рекомендациями по осуществлению федерального государственного надзора в сфере образования в отношении организаций, осуществляющих образовательную деятельность по основным программам профессионального обучения»)- URL: <http://legalacts.ru/doc//>

10. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 24 декабря 2010 г. N 2075 г. Москва "О продолжительности рабочего времени (норме часов педагогической работы за ставку заработной платы) педагогических работников»

11. Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. N 1332 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)" - URL: <http://base.garant.ru/71281518/>

Основная литература:

1. Серякова, С.Б. Теория и практика дополнительного профессионального образования в России и за рубежом: учебное пособие / С.Б. Серякова, В.В. Кравченко; под науч. ред. С.Б. Серяковой; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Московский педагогический государственный университет». - Москва : МПГУ, 2016. - 212 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=471231>
2. Зотова, Н.К. Обучение проектированию образовательных систем в условиях дополнительного профессионального образования: учебное пособие / Н.К. Зотова. Москва : Издательство «Флинта», 2014. - 324 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=271826>
3. Приказчикова, О.В. Государственно-правовое обеспечение образования в Российской Федерации : учебное пособие / О.В. Приказчикова, И.А. Терентьева, И.С. Черепова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2017. - 436 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485484>
4. Скрипников, Ю. Г. Производство вин: Учебное пособие / Ю.Г. Скрипников. Мичуринск: изд-во МичГАУ, 2007.– 54 с. - URL: http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=system/files/Proizvodstvo_vin.pdf
5. Фараджева, Е.Д. Общая технология бродильных производств: учебник – М.: Колос, 2002. – 408 с.

Дополнительные источники:

1. Брутова, М.А Педагогика дополнительного образования : учебное пособие / М.А Брутова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования Северный (Арктический) федеральный университет им. М.В. Ломоносова. - Архангельск : САФУ, 2014. - 218 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436289>
2. Скоробогатов, А.В. Нормативно-правовое обеспечение образования : учебное пособие / А.В. Скоробогатов, Н.Р. Борисова ; Институт экономики, управления и права (г. Казань). - Казань : Познание, 2014. - 288 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=257983>
3. Копытова Н.Е., Макарова Л.Н. Профессиональные стандарты и их роль при проектировании основных образовательных программ подготовки

педагогов // Вестник Тамбовского университета. Серия Гуманитарные науки. Тамбов, 2017. Т. 22. Вып. 2 (166). С. 55-62. DOI: 10.20310/1810-0201-2017-22-2(166)-55-62 . <http://www.tsutmb.ru/nauka/internet-konferencii/2017/8-prep-vysshey-shkoly/1/kovaleva.pdf>

4. Романова, И.Н. Современные технологии в производстве алкогольных и безалкогольных напитков: монография – Смоленск, 2009. – 122 с.

5. Емельянова, Ф.Н. Организация переработки сельскохозяйственной продукции: учебное пособие – М.: Тандем, 2000. – 384 с.

Интернет-источники:

1. Министерство просвещения Российской Федерации - <https://edu.gov.ru/about>

2. Министерство труда и социальной защиты - <https://rosmintrud.ru/>

3. Министерство сельского хозяйства <http://mcx.ru>

5. Организационно-педагогические условия реализации программы

Применяемые образовательные технологии, формы и методы обучения, в том числе интерактивные

Образовательная программа рассчитана на 36 академических часов обучения и включает темы и виды занятий, предназначенные для приобретения слушателями компетенций, знаний, умений и навыков, необходимых для решения поставленных целей.

Образовательная деятельность слушателей предусматривает следующие виды учебных занятий: лекции и практические занятия.

Лекционный курс направлен на систематизирование основ теоретических знаний слушателей. Лекции проводятся с использованием мультимедийных средств обучения.

Практические занятия проводятся в интерактивной форме. На практических занятиях организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются деловые игры (моделирование профессиональной деятельности), выполнение практических заданий, обмен опытом, осуществляется работа с документами и различными источниками информации.

В процессе обучения слушатели обеспечиваются необходимыми для эффективного прохождения обучения тематической литературой, комплектом учебно-методических материалов и пособий, иными информационными ресурсами в объеме изучаемого курса и раздаточными материалами по каждой теме.

Основная цель самостоятельной работы слушателей – закрепление знаний, полученных в ходе лекционных и практических занятий. Самостоятельная работа слушателей в процессе освоения дисциплины состоит из изучения основной и дополнительной литературы по программе, выполнения практических заданий, подготовки презентации, решения практических задач, подготовки к итоговой аттестации. Для подготовки и выполнения заданий для самостоятельной работы слушатели используют книжный фонд библиотеки академии и интернет-ресурсы.

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса.

В случае обучения слушателей с применением дистанционных образовательных технологий организуется проведение занятий в режиме

вебинаров. Слушателю направляются презентации преподавателей, содержащие материалы лекционных занятий. Также может осуществляться рассылка видеоматериалов и электронных учебных материалов для освоения материалов учебного курса. В соответствии с учебным графиком слушатель должен просмотреть видеоматериалы до начала практических занятий.

Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

– аудитории, оборудованные видеопроекционным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном и имеющие выход в сеть Интернет.

Материально-технические условия должны соответствовать действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В случае проведения учебных занятий с применением электронного и онлайн-обучения в удаленном доступе у слушателя должен быть персональный компьютер, оснащенный аудиоколонками, с доступом в сеть Интернет и установленным видеоплеером, способным воспроизводить видеофайлы.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Занятия по программе проводят ведущие профессора и доценты, ведущие преподаватели Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Смоленская государственная сельскохозяйственная академия», приглашенные квалифицированные специалисты.

6. Описание системы оценки качества освоения программы

Формы текущего контроля

Контроль результатов освоения программы повышения квалификации осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости и итоговой аттестации.

Формой текущего контроля является устный опрос. Текущий контроль успеваемости осуществляется в ходе проведения семинарских и практических занятий в форме обмена опытом работы слушателей и их выступлений по узловым вопросам программы.

Порядок проведения итоговой аттестации

К итоговой аттестации допускается обучающийся, в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе.

Итоговой аттестацией является зачет. Итоговая аттестация проводится в форме тестирования.

Целью тестирования является закрепление, углубление и систематизация знаний слушателей, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы; проведение тестирования позволяет объективизировать процедуру оценки знаний слушателя.

При тестировании слушателю предлагается решить тестовые задания (15 тестовых вопросов по всем темам программы). Оценка выставляется по системе "зачтено", "не зачтено". Для успешного прохождения итоговой аттестации количество правильных ответов должно быть не меньше 75% (12 правильных ответов).

Примеры тестовых вопросов для итоговой аттестации:

1. Для приготовления коктейля «Дайкири» используется ингредиент:

1. Текила
2. Канадский виски
3. Светлый ром

2. Виски является основой коктейля:

1. Маргарита
2. Мартини
3. Манхэттен

3. Подогретое вино со специями называется:

1. Пунш

2. Глинтвейн
3. Грог

4. Выберите подходящий класс по стандартам качества для водок: "Русский Стандарт", "Столичная".

1. Премиум
2. Стандарт,
3. Люкс
4. Ни один из вариантов не подходит

5. Какой из напитков "Бурбон"?

1. Jack Daniels
2. Johnny Walker
3. John Barr
4. Evan Williams

6. Что из напитков не текила?

1. Sauza
2. Jose Cuervo
3. Mount Gay

7. Какой из напитков можно назвать коньяком?

1. Metaxa
2. Southern Comfort
3. Comus
4. Condor

8. Выберите правильный ответ на вопрос "Три марки Джина":

1. Gordon's, Kahlua, Bombay
2. Bombay, Gordon's, Larios
3. Larios, Gordon's, Raki
4. Raki, Bombay, Gordon's,

9. По температуре подачи напитки делят?

1. холодные и теплые
2. охлажденные и теплые
3. холодные и горячие
4. горячие и теплые

10. Для получения лимонного сока используют экстрактор?

1. поршневый
2. шнековый
3. прессовый
4. цитрусовый

11. Что используют для длинных смешанных напитков, в качестве разбавителей?

1. основной компонент
2. наполнители
3. пряности
4. сахарная пудра

12. Основной компонент «Гренадин»?

1. апельсин
2. киви
3. лимон
4. гранат

13. Для подачи напитков на основе кофе используют?

1. порто
2. гоблет
3. айриш-кофе
4. кофейную чашку

14. Охлажденная смесь различных напитков, в состав которых входит от двух до пяти компонентов?

1. коктейль
2. компот
3. экстракт
4. мультивитаминный сок

15. Какой вкус получается при смешивании водки с ликером «Амаретто»?

1. вкус кофе
2. ореховый
3. фруктовый
4. цитрусовый

Ключ к тестам итоговой аттестации

№ вопроса	Правильный ответ
1	2
2	3
3	1
4	1
5	2
6	3
7	3
8	2
9	2
10	1
11	3
12	3
13	2
14	2
15	4

И.о. декана факультета
повышения квалификации



Вернигор А.В.

" " _____ 2019 г.