

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)**

Технология производства пряно-ароматического сырья и специй

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Учебный план 35.03.07_2025_945.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Инновационные агробiotехнологии

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе: Виды контроля в семестрах:
зачеты 7

аудиторные занятия 44

самостоятельная работа 54,4

часов на контроль 8,85

Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>) | 7 (4.1) | | Итого | |
|---|---------|-------|-------|-------|
| | 8 5/6 | | | |
| Неделя | | | | |
| Вид занятий | уп | рп | уп | рп |
| Лекции | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Лабораторные | 32 | 32 | 32 | 32 |
| Консультации (для студента) | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 |
| Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 |
| Итого ауд. | 44 | 44 | 44 | 44 |
| Контактная работа | 44,75 | 44,75 | 44,75 | 44,75 |
| Сам. работа | 54,4 | 54,4 | 54,4 | 54,4 |
| Часы на контроль | 8,85 | 8,85 | 8,85 | 8,85 |
| Итого | 108 | 108 | 108 | 108 |

Программу составил(и):

к.с.-х.н., доцент, Шаламова Елена Леонидовна

Рабочая программа дисциплины

Технология производства пряно-ароматического сырья и специй

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
утвержденного учёным советом вуза от 30.01.2025 протокол № 2.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 10.04.2025 протокол № 9

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2028 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2029-2030 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2029 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

| 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ | |
|--------------------------------------|---|
| 1.1 | <i>Цели:</i> формирование необходимых теоретических знаний об основных специях, пряностях, их классификации, составе, технологии их производства и роли в производстве продуктов питания. |
| 1.2 | <i>Задачи:</i> познакомить студентов с основными видами специй и пряностей; изучить их классификацию, требования безопасности; обосновать их роль в производстве продуктов питания. |

| 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП | |
|-------------------------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.ДВ.04 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Растениеводство |
| 2.1.2 | Земледелие с основами почвоведения и агрохимии |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Технология переработки мяса и мясных продуктов |
| 2.2.2 | Переработка зерна и хлебопечение |

| 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) | |
|---|--|
| ПК-2: Способен обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции | |
| ИД-1.ПК-2: Знает принципы и технологии хранения сельскохозяйственной продукции. | |
| основные виды пряно-ароматических растений, их распространение; правила хранения, методы контроля качества специй и пряностей | |
| ПК-3: Способен реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции | |
| ИД-1.ПК-3: Знает технологии переработки сельскохозяйственной продукции. | |
| основные виды специй, пряностей; их классификацию; свойства, технологию производства | |
| ИД-2.ПК-3: Способен реализовывать современные технологии переработки сельскохозяйственной продукции. | |
| применяет знания по использованию пряностей и специй в конкретных производственных условиях | |

| 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) | | | | | | | |
|---|---|----------------|-------|-------------------------------------|------------|------------|---------------------------------|
| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/ | Семестр / Курс | Часов | Компетенции | Литература | Инте ракт. | Примечание |
| Раздел 1. 1 | | | | | | | |
| 1.1 | Пряности и специи в России и за рубежом. История появления специй /Лек/ | 7 | 2 | ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 | Л1.1Л2.1 | 0 | Тестовые задания, устный опрос, |
| 1.2 | Технология выращивания пряно-ароматических растений /Лек/ | 7 | 2 | ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 | Л1.1Л2.1 | 0 | Тестовые задания, устный опрос, |
| 1.3 | Классические пряности /Лек/ | 7 | 2 | ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 | Л1.1Л2.1 | 0 | Тестовые задания, устный опрос, |
| 1.4 | Местные пряности /Лек/ | 7 | 2 | ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 | Л1.1Л2.1 | 0 | Тестовые задания, устный опрос, |
| 1.5 | Комбинированные пряности /Лек/ | 7 | 2 | ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 | Л1.1Л2.1 | 0 | Тестовые задания, устный опрос, |
| 1.6 | Правила хранения и способы употребления пряностей и специй /Лек/ | 7 | 2 | ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 | Л1.1Л2.1 | 0 | Тестовые задания, устный опрос, |

| | | | | | | | |
|-----|--|---|------|-------------------------------------|----------|---|---------------------------------|
| | Раздел 2. 2 | | | | | | |
| 2.1 | Нормативные документы в области применения пряностей /Лаб/ | 7 | 4 | ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 | Л1.1Л2.1 | 0 | Тестовые задания, устный опрос, |
| 2.2 | Пряности си специи в производстве мясных продуктов /Лаб/ | 7 | 4 | ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 | Л1.1Л2.1 | 0 | Тестовые задания, устный опрос, |
| 2.3 | Пряности и специи в хлебопекарном производстве /Лаб/ | 7 | 4 | ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 | Л1.1Л2.1 | 0 | Тестовые задания, устный опрос, |
| 2.4 | Пряности и специи для консервирования овощей /Лаб/ | 7 | 4 | ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 | Л1.1Л2.1 | 0 | Тестовые задания, устный опрос, |
| 2.5 | Пряности и специи в производстве рыбной продукции /Лаб/ | 7 | 4 | ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 | Л1.1Л2.1 | 0 | Тестовые задания, устный опрос, |
| 2.6 | Пряности и специи в кондитерском производстве /Лаб/ | 7 | 4 | ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 | Л1.1Л2.1 | 0 | Тестовые задания, устный опрос, |
| 2.7 | Тренировка сенсорной памяти дегустаторов специй /Лаб/ | 7 | 4 | ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 | Л1.1Л2.1 | 0 | Тестовые задания, устный опрос, |
| 2.8 | Правила применения приправ и пряностей /Лаб/ | 7 | 4 | ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 | Л1.1Л2.1 | 0 | Тестовые задания, устный опрос, |
| | Раздел 3. 3 | | | | | | |
| 3.1 | 3 /Ср/ | 7 | 54,4 | ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 | Л1.1Л2.1 | 0 | Тестовые задания, устный опрос |
| | Раздел 4. Промежуточная аттестация (зачёт) | | | | | | |
| 4.1 | Подготовка к зачёту /Зачёт/ | 7 | 8,85 | ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 | | 0 | |
| 4.2 | Контактная работа /КСРАгг/ | 7 | 0,15 | ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 | | 0 | |
| | Раздел 5. Консультации | | | | | | |
| 5.1 | Консультация по дисциплине /Конс/ | 7 | 0,6 | ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 | | 0 | |

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу учебной дисциплины «Технология производства пряно-ароматического сырья и специй».

2. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме вопросов к зачету, а также тестов, заданий, вопросов по темам и разделам.

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Контрольные тесты

Название вопроса: 1 (ПК-2)

Формулировка вопроса: Какой срок хранения пряностей в бумажных пакетах?

Варианты ответов: 1. не более 6 месяцев 2. 6-9 месяцев 3. не более 12 месяцев 4. 2 года

Ключ: 3 не более 12 месяцев

Название вопроса: 2 (ПК-2)

Формулировка вопроса: Влажность сухого лаврового листа должна быть не более 12%

Ключ: Верно

Формулировка вопроса: Температура для хранения пряностей в помещении 10-12С

Ключ: Неверно

Название вопроса: 3 (ПК-2)

Формулировка вопроса: Влажность в помещениях для хранения пряностей

Ключ: не более 75%

Название вопроса: 4 (ПК-2)

Формулировка вопроса: Выберите верные соответствия

Ключ:

| Значение | Верный ответ |
|-------------|--|
| 1. Корица | А). высушенная кора дерева |
| 2. Бадьян | Б). сухие жесткие деревянистые плоды |
| 3. Имбирь | В). сырые или переработанные корневища |
| 4. Розмарин | Г). свежие или сухие листья |

Название вопроса: 1 (ПК-3)

Формулировка вопроса: Какая пряность является неотъемлемым компонентом индийской смеси "карри"?

Варианты ответов: 1. мята 2. куркума 3. тмин 4. укроп

Ключ: 2. куркума

Название вопроса: 2 (ПК-3)

Формулировка вопроса: Кардамон не теряет аромата даже при длительном нагревании

Ключ: Верно

Формулировка вопроса: Кардамон не переносит высоких температур

Ключ: Неверно

Название вопроса: 3 (ПК-3)

Формулировка вопроса: Какое количество ягод можжевельника следует брать на 1 кг мяса?

Ключ: 6-8 шт.

Название вопроса: 4 (ПК-3)

Формулировка вопроса: Выберите верные соответствия

Ключ:

| Значение | Верный ответ |
|-------------|-------------------------------|
| 1. Гвоздика | А). Грибные, овощные маринады |
| 2. Кунжут | Б). Выпечка, печенье |
| 3. Базилик | В). Сыр, пицца |
| 4. Ваниль | Г). Напитки, мороженое |

5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Темы письменных работ не предусмотрены

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету

1. Понятие о специях, пряностях и приправах.
2. Страны происхождения пряностей и специй.
3. История торговли специями.
4. История развития отечественного производства специй.
5. Научные достижения последних десятилетий в сфере совершенствования технологии производства специй.
6. Рынок пряностей и специй в России.
7. Выращивание специй как бизнес.
8. Опыт выращивания пряно-ароматических растений в России и мире.
9. Научные достижения последних десятилетий в сфере совершенствования технологии производства специй.
10. Классификация пряностей.
11. Классические пряности и их свойства.
12. Применение классических пряностей в народной медицине.
13. Применение классических пряностей в кулинарии.
14. Местные пряности и их свойства.
15. Применение местных пряностей в народной медицине.
16. Применение местных пряностей в кулинарии.
17. Пряные овощи и их свойства.
18. Применение пряных овощей в народной медицине.
19. Применение пряных овощей в кулинарии.
20. Пряные травы и их свойства.
21. Применение пряных трав в народной медицине.
22. Применение пряных трав в кулинарии.
23. Смеси пряностей и их использование в кулинарии.
24. Технологические процессы производства пряностей и специй.
25. Правила заготовки и хранения специй.
26. Контроль качества пряностей и специй.
27. Польза и вред специй.
28. Приправы, специи, пряности в мясном производстве.
29. Специи, пряности в молочных продуктах.
30. Специи в производстве сыров.

Критерии итоговой оценки по дисциплине (зачет)

«Зачтено», повышенный уровень - студент показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов.

«Зачтено», пороговый уровень - студент показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой.

«Не зачтено», уровень не сформирован - при ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях студента основных положений учебной дисциплины, неумение с «не зачтено», уровень не сформирован получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Эл. адрес |
|------|---------------------|--|-------------------------------|---|
| Л1.1 | Шаламова Е. Л. | Основные виды пряностей, их свойства и применение: учебное пособие | Горно-Алтайск: БИЦ ГАГУ, 2023 | https://elib.gasu.ru/index.php?option=com_abook&view=book&id=5528:1155&catid=13:plant&Itemid=168 |

6.1.2. Дополнительная литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Эл. адрес |
|------|---------------------|--|-----------------------------|---|
| Л2.1 | Кашин С.П. | Ваш домашний повар. Специи и приправы: научно-популярное издание | Москва: РИПОЛ КЛАССИК, 2012 | http://www.iprbookshop.ru/40145.html |

6.3.1 Перечень программного обеспечения

| | |
|---------|---|
| 6.3.1.1 | MS Office |
| 6.3.1.2 | Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ |
| 6.3.1.3 | Яндекс.Браузер |
| 6.3.1.4 | NVDA |
| 6.3.1.5 | MS Windows |
| 6.3.1.6 | РЕД ОС |
| 6.3.1.7 | LibreOffice |

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

| | |
|---------|---|
| 6.3.2.1 | Межвузовская электронная библиотека |
| 6.3.2.2 | Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» |
| 6.3.2.3 | Электронно-библиотечная система IPRbooks |
| 6.3.2.4 | База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета» |

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

| | | |
|--|----------------------|--|
| | презентация | |
| | ситуационное задание | |

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Номер аудитории | Назначение | Основное оснащение |
|-----------------|---|--|
| 106 В1 | Учебная лаборатория хранения и переработки зерна. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Набор сит для определения крупноты помола, %, коробка для хранения образцов зерна КХОЗ, объем 3,5 л, пурка ПХ – 1, рассев лабораторный УР-ЕРЛ-103 универсальный с комплектом сит на зараженность, мельница лабораторная ЛЗМ – 1, весы лабораторные ВМ – 5101, рефрактометр Atagomaster – 4 alpha, комплект лабораторных контрольных сит для зерна пшеницы, диафаноскоп ДСЗ – 2М, универсальный лабораторный рассев УРЛ – 1, мини-линия для производства макаронных изделий, лабораторный шелушитель УШЗ – 1, устройство для выделения металломагнитной примеси ПВМ – М |

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

По курсу предусмотрено проведение лекционных занятий, на которых дается основной систематизированный материал, лабораторных и (или) практических занятий. Распределение занятий по часам представлено в РПД. Важнейшим этапом курса является самостоятельная работа с использованием различных источников литературы.

В объеме самостоятельной работы по дисциплине включаются следующие главные аспекты:

- изучение теоретических вопросов по всем темам дисциплины. В соответствии с графиком проведения контрольных точек в семестре проводится две контрольные точки. Результаты оценки успеваемости заносятся в ведомость.
- подготовка к текущему контролю успеваемости студентов в контрольной точке (текущая аттестация);
- подготовка к промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится по расписанию сессии. Результаты аттестации заносятся в экзаменационно-зачетную ведомость и зачетную книжку студента (при получении положительного результата). Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

Общее распределение часов аудиторных занятий и самостоятельной работы по темам дисциплины и видам занятий приведено в соответствующем разделе РПД

Подготовка к занятиям: для успешного освоения материала студентам рекомендуется сначала ознакомиться с учебным материалом, изложенным в лекциях и основной литературе, затем выполнить самостоятельные задания, при необходимости

обращаясь к дополнительной литературе.

В процессе работы с учебной и научной литературой студент может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

Студент должен быть готов к контрольным опросам на каждом учебном занятии. Одобряется и поощряется инициативные выступления с докладами и рефератами по темам занятий.

Подготовка докладов, выступлений и рефератов, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины: Реферат представляет письменный материал по определённой теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников. В нем в обобщенном виде представляется материал на определенную тему, включающий обзор соответствующих литературных и других источников. Рефераты могут являться изложением содержания какой-либо научной работы, статьи и т.п.

Доклад представляет публичное, развернутое сообщение (информирование) по определенному вопросу или комплексу вопросов, основанное на привлечении документальных данных, результатов исследования, анализа деятельности и т.д. Необходимо подготовить текст доклада и (или) иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 20-25 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения. Особенно следует обратить внимание на безусловную обязательность решения домашних задач, указанных преподавателем к занятию.

Выполнение контрольной работы, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины

Объем контрольной работы до 15 страниц машинописного текста через 1.5 интервала. В контрольной работе должно быть отражено умение систематизировать, анализировать, обобщать, делать выводы и связывать теоретические знания с практикой.

В тексте необходимо выделить основные идеи и предложить собственное отношение к ним, основные положения работы желательно иллюстрировать своими примерами. В тексте необходимо делать ссылки на использованную литературу с указанием страниц. В контрольной работе должны активно использоваться не менее 3 источников.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации студент должен повторно изучить конспекты лекций и рекомендованную литературу, просмотреть решения основных задач, решенных самостоятельно и на занятиях. Если у студента имеются вопросы, которые он не понял, то он может получить на них пояснения на консультации.

Подготовка курсовых работ, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины

Курсовая работа имеет целью научить студентов самостоятельно применять полученные знания для комплексного решения

конкретных теоретических или практических психологических задач, привить навыки самостоятельного проведения научных исследований. Она представляет собой изложение в письменной форме одной из актуальных проблем психологической науки. Курсовая работа выполняется студентом самостоятельно под руководством преподавателя.

Самостоятельная работа (СР).

Задачи самостоятельной работы:

- обретение навыков самостоятельной научно-исследовательской работы на основании анализа текстов литературных источников и применения различных методов исследования;
- выработка умения самостоятельно и критически подходить к изучаемому материалу.

Технология СР должна обеспечивать овладение знаниями, закрепление и систематизацию знаний, формирование умений и навыков. Апробированная технология характеризуется алгоритмом, который включает следующие логически связанные действия студента:

- чтение текста (учебника, пособия, конспекта лекций); - конспектирование текста;
- решение задач и упражнений, заданий;
- подготовка к практическим (лабораторным) занятиям;

- ответы на контрольные вопросы;
- составление планов и тезисов устного ответа.