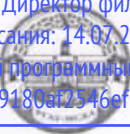


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 14.07.2026 13:12:55
Уникальный программный ключ:
cba47a2f4b9180af2546ef5354c4938c4a04716d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – МСХА
имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

Калужский филиал

Факультет Агротехнологий, инженерии и землеустройства

Кафедра Агрономии

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе



Т.Н. Пимкина

2026_ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.04 Технология пряноароматического сырья и специй

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность: «Предпринимательство в производстве и переработке растениеводческой продукции»

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения: очная, заочная

Год начала подготовки: 2026

Калуга, 2026

Разработчик:



Храмой В.К. д.с.-х. н., доцент

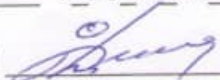
« 19 » 05 2026 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры «Агрономии»

протокол № 10 « 20 » 05 2026 г.

И.о. зав. кафедрой



доцент Рахимова О.В., к.с.-х.н.

« 20 » 05 2026 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии

по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции



Рахимова О.В., к.с.-х.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

« 20 » 05 2026 г.

И.о.зав. выпускающей кафедрой «Агрономии»



доц. Рахимова О.В., к.с.-х.н.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

« 20 » 05 2026 г.

Проверено:

Начальник УМЧ



доцент О.А. Окунева

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ.....	6
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	7
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
4.1. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ.....	10
4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4.3. ЛЕКЦИИ / ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.....	14
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	29
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	30
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	30
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	37
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	37
7.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	37
7.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	37
7.3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ.....	37
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	38
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ).....	38
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	39
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	39
ВИДЫ И ФОРМЫ ОТРАБОТКИ ПРОПУЩЕННЫХ ЗАНЯТИЙ.....	40
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	40

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Технология пряноароматического сырья и специй» для подготовки бакалавра по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленности «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства»

Цель освоения дисциплины: Изучение студентами технологических свойств различных видов пряноароматического сырья, принципов и технологий его переработки, а также технологий производства различных специй.

Проводится подготовка бакалавра к профессиональной деятельности в области реализации технологий переработки пряноароматического сырья и производства специй на предприятиях с различным уровнем материально-технического оснащения, которая включает в себя:

- определение наиболее рациональных режимов хранения растениеводческой продукции с учетом ее качества и использования в технологии пряноароматического сырья и специй,
- применение критериев оценки эффективности технологии послеуборочной обработки, хранения и переработки растениеводческой продукции,
- применение знаний о биологических особенностях сельскохозяйственных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и использования в технологии пряноароматического сырья и специй,
- применение методами послеуборочной доработки, закладки на хранение, переработки и обеспечения сохраняемости растениеводческой продукции,
- применение теоретических основ режимов и способов хранения и переработки плодовоовощной продукции,
- знание биологических особенностей плодовых и овощных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и переработки и использования в технологии пряноароматического сырья и специй,
- применение методов послеуборочной доработки, закладки на хранение, переработки и обеспечения сохраняемости плодовоовощной продукции.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в часть учебного плана, формируемую участниками образовательных отношений, по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПКос-10 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян

ПКос-10.1; Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

ПКос-10.2; Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

ПКос-10.3 Основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян

Краткое содержание дисциплины: Термины и определения. Исторические аспекты использования пряноароматической продукции. Современное состояние и перспективы развития отрасли. Основные страны производители пряноароматического сырья. Специфические потребительские свойства пряностей и специй. Их значение для населения различных регионов. Лечебно-профилактическое значение пряностей и специй в зависимости от особенностей химического состава. Классификация пряностей в зависимости от регионов произрастания. Классические пряности. Местные (национальные) пряности. Пряные овощи. Пряные травы. Классификация в зависимости от используемых частей растений. Перец белый, черный, душистый, стручковый острый. Лавровый лист. Регионы произрастания. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения каждого из вида перцев. Виды стручкового острого перца: паприка, кайенский перец, красный перец, чили. Получение и использование лаврового листа. Корица, гвоздика, мускатный орех. Регионы произрастания. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения корицы, гвоздики, мускатного ореха. Кардамон, куркума, имбирь. Регионы произрастания. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения. Бадьян, шафран, ваниль. Регионы произрастания. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения. Корень аира, семена ажгона, семена пажитника, бутоны каперсов и др. Регионы произрастания. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения. Петрушка, лук, чеснок, хрен. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения. Тмин, кориандр, сельдерей, горчица, укроп, петрушка, фенхель. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения. Укроп, сельдерей, петрушка, пастернак, фенхель. Особенности уборки и технологии получения пряностей.

Особенности применения. Мята, шалфей, розмарин, душица, тимьян, майоран, базилик и др. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения. Роль специй при производстве продуктов питания. Классификация специй. Специи, представляющие собой неорганические и органические соединения. Специи микробиологического происхождения. Специи, влияющие на вкус, консистенцию и окончательный характер готового блюда. Подбор компонентов. Рецептуры. Технология производства. Требования к качеству готового продукта. Особенности упаковывания. Условия хранения. Пряные смеси. Ассортимент в зависимости от направления использования. Рецептуры. Технологии производства. Ассортимент и классификация приправ, их потребительские свойства. Национальный характер ассортимента приправ. Общие элементы технологий производства приправ. Приправы народов Европы. Общие свойства, характерные для приправ европейской кухни. Приправы, характерные для русской, французской, английской, австрийской, скандинавской кухни. Рецептуры, технологии приготовления. Восточные приправы. Общие свойства, характерные для приправ восточной кухни. Приправы народов Северного Кавказа. Приправы грузинской, армянской, китайской кухни. Острые сладкие приправы чатни. Чатни как приправы, специфичные для индийской кухни. Состав сырья. Рецептуры приготовления в зависимости от региона. Классификация. Направления использования. Чатни из манго, абрикосов, сушеных персиков, слив, яблок, томатов и др.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 час. /2 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет.

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология пряноароматического сырья и специй» является изучение студентами технологических свойств различных видов пряноароматического сырья, принципов и технологий его переработки, а также технологий производства различных специй.

Проводится подготовка бакалавра к профессиональной деятельности в области реализации технологий переработки пряноароматического сырья и производства специй на предприятиях с различным уровнем материальнотехнического оснащения, которая включает в себя:

- определение наиболее рациональных режимов хранения растениеводческой продукции с учетом ее качества и использования в технологии пряноароматического сырья и специй,
- применение критериев оценки эффективности технологии послеуборочной обработки, хранения и переработки растениеводческой продукции,
- применение знаний теоретических основ режимов и способов хранения и переработки растениеводческой продукции,
- применение знаний о биологических особенностях сельскохозяйственных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и использования в технологии пряноароматического сырья и специй,
- применение методами послеуборочной доработки, закладки на хранение, переработки и обеспечения сохранности растениеводческой продукции,
- применение теоретических основ режимов и способов хранения и переработки плодоовощной продукции,
- определение наиболее рациональных режимов хранения плодоовощной продукции с учетом ее качества и использования в технологии пряноароматического сырья и специй,
- применение критериев оценки эффективности технологий послеуборочной обработки, хранения и переработки плодоовощной продукции,
- применение биологические особенности плодовых и овощных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и переработки и использования в технологии пряноароматического сырья и специй,
- применение методов послеуборочной доработки, закладки на хранение, переработки и обеспечения сохранности плодоовощной продукции.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Технология пряноароматического сырья и специй» включена в перечень дисциплин по выбору учебного плана вариативной части. Дисциплина «Технология пряноароматического сырья и специй» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология пряноароматического сырья и специй» являются: «Химия», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Процессы и аппараты перерабатывающих производств».

Дисциплина «Технология пряноароматического сырья и специй» является основополагающей основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Технология переработки продукции растениеводства», «Инновационные технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции», «Технология переработки плодов и овощей».

Особенностью дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков, необходимых для решения технологических задач в области производства продуктов и специй из пряноароматического сырья.

Рабочая программа дисциплины «Технология пряноароматического сырья и специй» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3

Образовательные результаты освоения дисциплины студентами представлены в таблице1.

-

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	ПКос-10	Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	ПКос-10.1; Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	Знать технологические параметры режимов хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	Уметь определять технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	Владеть методами определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
			ПКос-10.2; Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Знать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Уметь использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Владеть методами механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

			ПКос-10.3 Основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян	Знать основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян	Уметь использовать технологические процессы хранения и переработки зерна и семян	Владеть методами использования технологических процессов хранения и переработки зерна и семян
--	--	--	--	--	--	---

4. Структура и содержание дисциплины
4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам
Очная форма обучения

Таблица 2а

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	в т.ч. по семестрам
		№ 5
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	72	72
1. Контактная работа:	54	54
Аудиторная работа	54	54
<i>в том числе: лекции (Л)</i>	18	18
<i>лабораторные работы (ЛР)</i>	36	36
<i>практические занятия (ПЗ)</i>		
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>		
2. Самостоятельная работа (СРС)	18	18
<i>контрольная работа</i>		
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям и т.д.)</i>	12	12
<i>подготовка к зачету</i>	6	6
Вид промежуточного контроля:		зачет

Очная форма обучения

Таблица 2а

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	в т.ч. по семестрам
		№ 5
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	72	72
1. Контактная работа:	10	10
Аудиторная работа	10	10
<i>в том числе: лекции (Л)</i>	4	4
<i>лабораторные работы (ЛР)</i>	6	6
<i>практические занятия (ПЗ)</i>		
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>		
2. Самостоятельная работа (СРС)	62	62
<i>контрольная работа</i>		
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям и т.д.)</i>	62	62
<i>подготовка к зачету</i>		
Вид промежуточного контроля:	зачет	зачет

4.2 Содержание дисциплины Очная форма обучения

Таблица 3а

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ			
Введение		1	-			1
Раздел 1. «Значение пряностей и специй в питании населения. Ассортимент и классификации»		1	2	-	-	1
Раздел 2. «Классические пряности. Ассортимент и технологии производства»		4	8	-	-	4
Раздел 3. «Местные (национальные) пряности. Ассортимент и технологии производства»		2	4	-	-	2
Раздел 4. «Пряные овощи. Ассортимент и технологии производства»		2	6	-	-	3
Раздел 5. «Пряные травы. Ассортимент и технологии производства»		2	6	-	-	2
Раздел 6. Специи		2	2			
Раздел 7. «Приготовление и использование смесей пряностей»		2	4	-	-	2
Раздел 8. «Приправы»		2	4	-	-	2
Всего за 5 семестр	72	18	36	-	-	18
Итого по дисциплине	72	18	36	-	-	18

Вводная часть. Введение.

Термины и определения. Исторические аспекты использования пряноароматической продукции. Современное состояние и перспективы развития отрасли. Основные страны-производители пряноароматического сырья.

Раздел 1. Значение пряностей и специй в питании населения. Ассортимент и классификации

Тема 1. Значение пряностей и специй в питании населения. Ассортимент и классификации пряностей и специй

Специфические потребительские свойства пряностей и специй. Их значение для населения различных регионов. Лечебно-профилактическое значение пряностей и специй в зависимости от особенностей химического состава.

Классификация пряностей в зависимости от регионов произрастания. Классические пряности. Местные (национальные) пряности. Пряные овощи. Пряные травы. Классификация в зависимости от используемых частей растений.

Раздел 2. Классические пряности. Ассортимент и технологии производства

Тема 1. Перец белый, черный, душистый, стручковый острый. Лавровый лист.

Регионы произрастания. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения каждого из вида перцев. Виды стручкового острого перца: паприка, кайенский перец, красный перец, чили. Получение и использование лаврового листа.

Тема 2. Корица, гвоздика, мускатный орех

Регионы произрастания. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения корицы, гвоздики, мускатного ореха. ***Тема 3. Кардамон, куркума, имбирь.***

Регионы произрастания. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения.

Тема 4. Бадьян, шафран, ваниль

Регионы произрастания. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения

Раздел 3. Местные (национальные) пряности. Ассортимент и технологии производства

Тема 1. Ассортимент и технологии производства местных (национальных) пряностей

Корень аира, семена ажгона, семена пажитника, бутоны каперсов и др. Регионы произрастания. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения.

Раздел 4. Пряные овощи. Ассортимент и технологии производства

Тема 1. Корнеплодные, корневищные и луковичные пряные овощи

Петрушка, лук, чеснок, хрен. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения.

Тема 2. Использование зелени и семян пряных овощей

Укроп, сельдерей, петрушка, пастернак, фенхель. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения.

Тмин, кориандр, сельдерей, горчица, укроп, петрушка, фенхель. Особенности уборки и технологии получения семян и пряности. Особенности применения.

Раздел 5. Пряные травы. Ассортимент и технологии производства

Тема 1. Пряные травы, возделываемые на территории РФ

Мята, шалфей, розмарин, душица, тимьян, майоран, базилик и др. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения.

Раздел 6. Специи

Тема 1. Товароведная характеристика специй

Роль специй при производстве продуктов питания. Классификация специй. Специи, представляющие собой неорганические и органические соединения. Специи микробиологического происхождения. Специи, влияющие на вкус, консистенцию и окончательный характер готового блюда.

Раздел 7. Приготовление и использование смесей пряностей

Тема 1. Пряные смеси. Смесей карри

Ассортимент в зависимости от направления использования. Рецептуры. Технологии производства.

Смеси карри - Подбор компонентов. Рецептуры. Технология производства. Требования к качеству готового продукта. Особенности упаковывания. Условия хранения.

Раздел 8. Приправы

Тема 1. Значение приправ в рационе питания человека. Приправы народов Европы

Ассортимент и классификация приправ, их потребительские свойства. Национальный характер ассортимента приправ. Общие элементы технологий производства приправ. Общие свойства, характерные для приправ европейской кухни. Приправы, характерные для русской, французской, английской, австрийской, скандинавской кухни. Рецептуры, технологии приготовления.

Тема 2. Восточные приправы. Острые сладкие приправы чатни

Общие свойства, характерные для приправ восточной кухни. Приправы народов Северного Кавказа. Приправы грузинской, армянской, китайской кухни.

Чатни как приправы, специфичные для индийской кухни. Состав сырья. Рецептуры приготовления в зависимости от региона. Классификация. Направления использования. Чатни из манго, абрикосов, сушеных персиков, слив, яблок, томатов и др.

Заочная форма обучения

Таблица 3б

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудитор ная работа СР
		Л	ПЗ			
Введение	2	-	-			2
Раздел 1. «Значение пряностей и специй в питании населения. Ассортимент и классификации»	5	0,5	0,5	-	-	4
Раздел 2. «Классические пряности. Ассортимент и технологии производства»	12	0,5	1,5	-	-	10
Раздел 3. «Местные (национальные) пряности. Ассортимент и технологии производства»	9	0,5	0,5	-	-	8
Раздел 4. «Пряные овощи. Ассортимент и технологии производства»	14	0,5	1,5	-	-	12
Раздел 5. «Пряные травы. Ассортимент и технологии производства»	9	0,5	0,5	-	-	8
Раздел 6. Специи	7	0,5	0,5			6
Раздел 7. «Приготовление и использование смесей пряностей»	7	0,5	0,5	-	-	6
Раздел 8. «Приправы»	7	0,5	0,5	-	-	6
Всего за 5 семестр	72	4	6	-	-	62
Итого по дисциплине	72	4	6	-	-	62

Очная форма обучения

Содержание лекций/лабораторного практикума/практических занятий и контрольные мероприятия

14

3.	Тема 1. Перец белый, черный, души-стый, стручковый острый. Лавровый лист	Лекция № 3. Регионы произрастания. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности приме- нения каждого из вида перцев. Виды стручкового острого перца: паприка, кайенский перец, красный перец, чили. Получение и использование лаврового листа.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, тестирование, опрос	2
		Практическое занятие № 2. Технологические свойства классических пряностей. Основные виды сырья для производства классических пряностей. Технологические особенности производства стручкового острого перца: паприка, кайенский перец, красный перец, чили. Получение и использование лаврового листа.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, тестирование, опрос	4
4	Тема 2. Корица, гвоздика, мускатный орех Кардамона, куркумы, имбиря Бадьяна, шафрана, ванилин	Лекция № 4. Особенности применения корицы, гвоздики, мускатного ореха. Кардамона, куркумы, имбиря Регионы произрастания. Особенности уборки и технологии получения пряности.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, тестирование, опрос	2
		Практическое занятие № 3. Технологические особенности производства корицы, гвоздики, мускатного ореха. Кардамона, куркумы, имбиря Бадьяна, шафрана, ванилин	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, тестирование, опрос	4
Раздел 3. Местные (национальные) пряности. Ассортимент и технологии производства					

5.	Тема 1. Ассортимент и технологии производства местных (национальных) пряностей	Лекция № 5. Основные виды сырья для производства местных пряностей. Корень айра, семена ажгона, семена пажитника, бутоны каперсов и др. Регионы произрастания. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, тестирование, опрос	2
		Практическое занятие № 4. Определение основных видов местных пряностей (корень айра, семена ажгона, семена пажитника, бутоны каперсов и др). Технологические свойства местных пряностей	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, тестирование, опрос	4
Раздел 4. Пряные овощи. Ассортимент и технологии производства					
6	Тема 1. Корнеплодные, корневищные и луковичные пряные овощи	Лекция 6. Основные виды пряных корнеплодных корневищных и луковичных овощных культур. Их технологические свойства. Петрушка, лук, чеснок, хрен. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, тестирование, опрос	1
		Практическое занятие № 5. Определение видов пряностей - Петрушка, лук, чеснок, хрен. Определение видов пряностей, выработанных из овощного сырья. Особенности уборки и технологии получения пряности.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, тестирование, опрос	2
7	Тема 2. Использование зелени и семян пряных овощей	Лекция 7. Тмин, кориандр, Укроп, сельдерей, петрушка, пастернак, фенхель. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, тестирование, опрос	1

		Практическое занятие № 6. Использование зелени пряных овощей Тмин, кориандр, сельдерей, горчица, укроп, петрушка, пастернак фенхель. Особенности уборки и технологии получения пряности.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, тестирование, опрос	2
		Практическое занятие № 7. Использование семян пряных овощей Тмин, кориандр, сельдерей, горчица, укроп, петрушка, пастернак фенхель. Особенности уборки и технологии получения пряности.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, тестирование, опрос	2
Раздел 5. Пряные травы. Ассортимент и технологии производства					
8	Тема 1. Пряные травы, возделываемые на территории РФ	Лекция № 8. Мята, шалфей, розмарин, душица, тимьян, майоран, базилик и др. Особенности выращивания и уборки, технологии получения пряности. Особенности применения.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, тестирование, опрос -	2
		Практическое занятие № 7. Определение растений - Мята, шалфей, розмарин, душица, тимьян, майоран, базилик и пряностей, выработанных из пряных трав. Особенности выращивания и уборки, технологии получения пряности. Особенности применения.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, тестирование, опрос	4

		Практическое занятие № 8. Мята, шалфей, розмарин, душица, тимьян, майоран, базилик - Особенности выращивания и уборки, технологии получения пряности. Особенности применения.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, тестирование, опрос	2
Раздел 6. Специи					
9	Тема 1. Товароведная характеристика специй	Лекция 9. Роль специй при производстве продуктов питания. Классификация специй. Специи микробиологического происхождения.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, тестирование, опрос -	2
		Практическое занятие № 9. Ассортимент специй. Определение специй.			2
Раздел 7. Приготовление и использование смесей пряностей					
10	Тема 1. Пряные смеси Смеси карри	Лекция № 10. Ассортимент в зависимости от направления использования. Рецептуры. Технологии производства.. Требования к качеству готового продукта. Особенности упаковывания. Условия хранения.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, тестирование, опрос	2
		Практическое занятие № 10. Подготовка пряноароматического сырья для составления смесей карри. Семинар.			2
		Практическое занятие № 11. Подготовка пряноароматического сырья для составления пряных смесей. Семинар.			2
Раздел 8. Приправы					
11	Тема 1. Значение приправ в рационе	Лекция № 11. Ассортимент и классификация приправ, их потребительские свойства. Национальный характер		защита работы, тестирование,	

	питания человека. При-правы народов Европы.	ассортимента приправ. Общие элементы технологий производства. Приправы русской, французской, английской, австрийской, скандинавской кухни	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	опрос -	1
		Практическое занятие № 11 Приправы русской, французской, английской, австрийской, скандинавской кухни. Рецептура..	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, тестирование, опрос	2
12	Тема 2. Восточные Приправы, приправы чатни	Лекция № 12. Общие свойства, характерные для приправ восточной кухни. Приправы народов Северного Кавказа. Приправы грузинской, армянской, индийской китайской кухни. Чатни как приправы.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, тестирование, опрос -	1
		Практическое занятие № 11 Общие свойства, характерные для приправ восточной кухни. Приправы народов Северного Кавказа. Приправы грузинской, армянской, китайской кухни. Чатни как приправы, специфичные для индийской кухни.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, тестирование, опрос -	
		Практическое занятие № 12 Приправы народов Северного Кавказа. Приправы грузинской, армянской, индийской китайской кухни. Чатни как приправы. Рецептура.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, тестирование, опрос	2
	Итого				54

Заочная форма обучения

Таблица 46

Содержание лекций/практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	№ и название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
Вводная часть					
1.	Введение	Термины и определения. Исторические аспекты использования пряноароматической продукции. Современное состояние и перспективы развития отрасли. Основные Страны производители пряноароматического сырья	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	устный, опрос	
Раздел 1. Значение пряностей и специй в питании населения. Ассортимент и Классификации.					
2.	Тема 1. Значение пряностей и специй в питании населения	Лекция № 1. Специфические потребительские свойства пряностей и специй. Лечебнопрофилактическое значение пряностей и специй в зависимости от особенностей химического состава. Классификация пряностей в зависимости от регионов произрастания. Практическое занятие № 1 Ассортимент и классификации специй	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, устный опрос	0,5 0,5
Раздел 2. Классические пряности. Ассортимент и технологии производства					
3	Тема 1. Перец белый, черный, душистый, стручковый острый. Лавровый лист	Лекция № 2. Регионы произрастания. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения каждого из вида перцев. Виды стручкового острого перца: паприка, кайенский	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, устный опрос	0,25

		перец, красный перец, чили. Получение и использование лаврового листа.			
		Практическое занятие № 2. Технологические свойства классических пряностей. Основные виды сырья для производства классических пряностей. Технологические особенности производства стручкового острого перца: паприка, кайенский перец, красный перец, чили. Получение и использование лаврового листа.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, устный опрос	0,5
4	Тема 2. Корица, гвоздика, мускатный орех Кардамона, куркумы, имбиря Бадьяна, шафрана, ванилин	Лекция № 4. Особенности применения корицы, гвоздики, мускатного ореха. Кардамона, куркумы, имбиря Регионы произрастания. Особенности уборки и технологии получения пряности.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, устный опрос	0, 25
		Практическое занятие № 3. Технологические особенности производства корицы, гвоздики, мускатного ореха. Кардамона, куркумы, имбиря Бадьяна, шафрана, ванилин		защита работы, устный опрос	1
Раздел 3. Местные (национальные) пряности. Ассортимент и технологии производства					
5	Тема 1. Ассортимент и технологии производства местных (национальных) пряностей	Лекция № 5. Основные виды сырья для производства местных пряностей. Корень аира, семена ажгона, семена пажитника, бутоны каперсов и др. Регионы произрастания. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, устный опрос	0,5

		Практическое занятие № 4. Определение основных видов местных пряностей (корень аира, семена ажгона, семена пажитника, бутоны каперсов и др). Технологические свойства местных пряностей		защита работы, устный опрос	0,5
Раздел 4. Пряные овощи. Ассортимент и технологии производства					
6	Тема 1. Корнеплодные, корневищные и луковичные пряные овощи	Лекция 6. Основные виды пряных корнеплодных корневищных и луковичных овощных культур. Их технологические свойства. Петрушка, лук, чеснок, хрен. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, устный опрос	0,25
		Практическое занятие № 5. Определение видов пряностей - Петрушка, лук, чеснок, хрен. Определение видов пряностей, выработанных из овощного сырья. Особенности уборки и технологии получения пряности.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, устный опрос	0,5
7	Тема 2. Использование зелени и семян пряных овощей	Лекция 7. Тмин, кориандр, Укроп, сельдерей, петрушка, пастернак, фенхель. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, устный опрос	0,25
		Практическое занятие № 6. Использование зелени пряных овощей Тмин, кориандр, сельдерей, горчица, укроп, петрушка, пастернак фенхель. Особенности уборки и технологии получения пряности.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, устный опрос	0,5

		Практическое занятие № 7. Использование семян пряных овощей Тмин, кориандр, сельдерей, горчица, укроп, петрушка, пастернак фенхель. Особенности уборки и технологии получения пряности.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, устный опрос	0,5
Раздел 5. Пряные травы. Ассортимент и технологии производства					
8	Тема 1. Пряные травы, возделываемые на территории РФ	Лекция № 8. Мята, шалфей, розмарин, душица, тимьян, майоран, базилик и др. Особенности выращивания и уборки, технологии получения пряности. Особенности применения.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, устный опрос	0,5
		Практическое занятие № 8. Определение растений - Мята, шалфей, розмарин, душица, тимьян, майоран, базилик и пряностей, выработанных из пряных трав. Особенности выращивания и уборки, технологии получения пряности. Особенности применения.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, устный опрос	0,5
Раздел 6. Специи					
9	Тема 1. Товароведная характеристика специй	Лекция 9. Роль специй при производстве продуктов питания. Классификация специй. Специи микробиологического происхождения.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, устный опрос	0,5
		Практическое занятие № 9. Ассортимент специй. Определение специй.		защита работы, устный опрос	0,5
Раздел 7. Приготовление и использование смесей пряностей					

10	Тема 1. Пряные смеси Смеси карри	Лекция № 10. Ассортимент в зависимости от направления использования. Рецептуры. Технологии производства.. Требования к качеству готового продукта. Особенности упаковывания. Условия хранения.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, устный опрос	0,5
		Практическое занятие № 10. Подготовка пряноароматического сырья для составления смесей карри.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, устный опрос	0,25
		Практическое занятие № 11. Подготовка пряноароматического сырья для составления пряных смесей.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, устный опрос	0,25
Раздел 8. Приправы					
11	Тема 1. Значение приправ в рационе питания человека. При-правы народов Европы.	Лекция № 11. Ассортимент и классификация приправ, их потребительские свойства. Национальный характер ассортимента приправ. Общие элементы технологий производства. Приправы русской, французской, английской, австрийской, скандинавской кухни	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, устный опрос	0,25
		Практическое занятие № 11 Приправы русской, французской, английской, австрийской, скандинавской кухни. Рецептура..			0,25
12	Тема 2. Восточные Приправы, приправы чатни	Лекция № 12. Общие свойства, характерные для приправ восточной кухни. Приправы народов Северного Кавказа. Приправы грузинской, армянской, индийской китайской кухни. Чатни как приправы.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, устный опрос	0,25
		Практическое занятие № 11	ПКос-10.1;	защита работы,	

		Общие свойства, характерные для приправ восточной кухни. Приправы народов Северного Кавказа. Приправы грузинской, армянской, китайской кухни. Чатни как приправы, специфичные для индийской кухни.	ПКос-10.2; ПКос-10.3	устный опрос	0,25
		Практическое занятие № 12 Приправы народов Северного Кавказа. Приправы грузинской, армянской, индийской китайской кухни. Чатни как приправы. Рецепт.	ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3	защита работы, устный опрос	0,25
	Итого				10

4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Очная форма обучения

Таблица 5а

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ и название раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Вводная часть		
1.	Введение.	Термины и определения. Исторические аспекты использования пряноароматической продукции. Современное состояние и развития отрасли. Основные страны-производители пряноароматического сырья (ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3).
Раздел 1. Значение пряностей и специй в питании населения. Ассортимент и классификации		
2.	Тема 1. Значение пряностей и специй в питании населения Ассортимент классификации пряностей и специй	Специфические потребительские свойства пряностей и специй. Их значение для населения различных регионов (ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3).
		Лечебно-профилактическое значение пряностей и специй в зависимости от особенностей химического состава . Классификация пряностей в зависимости от регионов произрастания. Классификация в зависимости от используемых частей растений ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3
Раздел 2. Классические пряности. Ассортимент и технологии производства		
3.	Тема 1. Перец белый, черный,	Регионы произрастания . Особенности уборки и технологии получения пряности Особенности применения каждого из вида

	душистый, стручковый острый. Лавровый лист.	перцев Виды стручкового острого перца: паприка, кайенский перец, красный перец, чили. Получение и использование лаврового листа ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3
4.	Тема 2. Корица, гвоздика, мускатный орех Кардамон, куркума, имбирь. Анис, бадьян, шафран, ваниль	Регионы произрастания Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения корицы, гвоздики, мускатного ореха Кардамона, куркумы, имбиря. Аниса, бадьяна, шафрана, ванили ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3
Раздел 3. Местные (национальные) пряности. Ассортимент и технологии производства		
5.	Тема 1. Ассортимент и технологии производства местных (национальных) пряностей	Корень айра, семена ажгона, семена пажитника, бутоны каперсов и др. Регионы произрастания Особенности уборки и технологии получения пряности Особенности применения ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3
Раздел 4. Пряные овощи. Ассортимент и технологии производства		
6.	Тема 1. Корнеплодные, корневищные и луковичные пряные овощи	Петрушка, лук, чеснок, хрен Особенности уборки и технологии получения пряности Особенности применения ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3
7.	Тема 2. Использование зелени и семян пряных овощей	Тмин, кориандр, сельдерей, горчица, укроп, петрушка, пастернак. фенхель). Особенности уборки и технологии получения пряности Особенности применения ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3
Раздел 5. Пряные травы. Ассортимент и технологии производства		
8.	Тема 1. Пряные травы, возделываемые на территории РФ	Мята, шалфей, розмарин, душица, тимьян, майоран, базилик и др. Особенности уборки и технологии получения пряности Особенности применения ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3
Раздел 6. Специи		
9.	Тема 1. Товароведная характеристика специй	Роль специй при производстве продуктов питания Классификация специй Специи, представляющие собой неорганические и органические соединения Специи микробиологического происхождения Специи, влияющие на вкус, консистенцию и окончательный характер готового блюда ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3
Раздел 7. Приготовление и использование смесей пряностей		
10.	Тема 1. Пряные смеси . Смеси карри	Ассортимент в зависимости от направления использования Подбор компонентов Рецептуры Технология производства Требования к качеству готового продукта Особенности упаковывания Инфракрасная сушка Условия хранения ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3

Раздел 8. Приправы		
11.	Тема 1. Значение приправ в рационе питания человека. Приправы народов Европы.	Ассортимент и классификация приправ, их потребительские свойства Национальный характер ассортимента приправ Приправы, характерные для русской, французской, английской, австрийской, скандинавской кухни. Рецептуры, технологии приготовления. Общие элементы технологий производства приправ ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3
12.	Тема 2. Восточные приправы	Общие свойства, характерные для приправ восточной кухни Приправы народов Северного Кавказа Приправы грузинской, армянской, китайской кухни Чатни как приправы, специфичные для индийской кухни Классификация Состав сырья Рецептуры приготовления в зависимости от региона ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3

Заочная форма обучения

Таблица 56

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ и название раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Вводная часть		
1.	Введение.	Термины и определения. Исторические аспекты использования пряноароматической продукции. Современное состояние и развития отрасли. Основные страны-производители пряноароматического сырья (ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3).
Раздел 1. Значение пряностей и специй в питании населения. Ассортимент и классификации		
2.	Тема 1. Значение пряностей и специй в питании населения	Специфические потребительские свойства пряностей и специй. Их значение для населения различных регионов (ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3).
	Ассортимент классификации пряностей и специй	Лечебно-профилактическое значение пряностей и специй в зависимости от особенностей химического состава . Классификация пряностей в зависимости от регионов произрастания. Классификация в зависимости от используемых частей растений ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3
Раздел 2. Классические пряности. Ассортимент и технологии производства		
3.	Тема 1. Перец белый, черный, душистый, стручковый острый.	Регионы произрастания . Особенности уборки и технологии получения пряности Особенности применения каждого из вида перцев Виды стручкового острого перца: паприка, кайенский перец, красный перец, чили. Получение и использование

	Лавровый лист.	лаврового листа ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3
4.	Тема 2. Корица, гвоздика, мускатный орех Кардамон, куркума, имбирь. Анис, бадьян, шафран, ваниль	Регионы произрастания Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения корицы, гвоздики, мускатного ореха Кардамона, куркумы, имбиря. Аниса, бадьяна, шафрана, ванили ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3
Раздел 3. Местные (национальные) пряности. Ассортимент и технологии производства		
5.	Тема 1. Ассортимент и технологии производства местных (национальных) пряностей	Корень айра, семена ажгона, семена пажитника, бутоны каперсов и др. Регионы произрастания Особенности уборки и технологии получения пряности Особенности применения ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3
Раздел 4. Пряные овощи. Ассортимент и технологии производства		
6.	Тема 1. Корнеплодные, корневищные и луковичные пряные овощи	Петрушка, лук, чеснок, хрен Особенности уборки и технологии получения пряности Особенности применения ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3
7.	Тема 2. Использование зелени и семян пряных овощей	Тмин, кориандр, сельдерей, горчица, укроп, петрушка, пастернак. фенхель). Особенности уборки и технологии получения пряности Особенности применения ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3
Раздел 5. Пряные травы. Ассортимент и технологии производства		
8.	Тема 1. Пряные травы, возделываемые на территории РФ	Мята, шалфей, розмарин, душица, тимьян, майоран, базилик и др. Особенности уборки и технологии получения пряности Особенности применения ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3
Раздел 6. Специи		
9.	Тема 1. Товароведная характеристика специй	Роль специй при производстве продуктов питания Классификация специй Специи, представляющие собой неорганические и органические соединения Специи микробиологического происхождения Специи, влияющие на вкус, консистенцию и окончательный характер готового блюда ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3
Раздел 7. Приготовление и использование смесей пряностей		
10.	Тема 1. Пряные смеси . Смеси карри	Ассортимент в зависимости от направления использования Подбор компонентов Рецептуры Технология производства Требования к качеству готового продукта Особенности упаковки Инфракрасная сушка Условия хранения ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3

Раздел 8. Приправы		
11.	Тема 1. Значение приправ в рационе питания человека. Приправы народов Европы.	Ассортимент и классификация приправ, их потребительские свойства Национальный характер ассортимента приправ Приправы, характерные для русской, французской, английской, австрийской, скандинавской кухни. Рецептуры, технологии приготовления. Общие элементы технологий производства приправ ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3
12.	Тема 2. Восточные приправы	Общие свойства, характерные для приправ восточной кухни Приправы народов Северного Кавказа Приправы грузинской, армянской, китайской кухни Чатни как приправы, специфичные для индийской кухни Классификация Состав сырья Рецептуры приготовления в зависимости от региона ПКос-10.1; ПКос-10.2; ПКос-10.3

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Классификация пряностей в зависимости от регионов произрастания. Классические пряности. Местные (национальные) пряности. Пряные овощи. Пряные травы. Классификация в зависимости от используемых частей растений.	Л	лекция-визуализция
2.	Мята, шалфей, розмарин, душица, тимьян, майоран, базилик и др. Особенности уборки и технологии получения пряности. Особенности применения.	Л	лекция-визуализция
3.	Определение основных видов классических пряностей.	ЛР	работа в малых группах
4.	Составление пряных смесей.	ЛР	разбор конкретных ситуаций

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Примерные вопросы для подготовки к итоговой контрольной работе:

Раздел 1. Значение пряностей и специй в питании населения. Ассортимент и классификации

1. Понятие: пряности, специи, приправы. Их общие свойства и различия. Достоинства и недостатки.
2. Специфические потребительские свойства пряностей и специй.
3. Значение пряностей и специй для населения различных регионов.
4. История производства и использования пряностей.
5. Применение пряностей в современном пищевом производстве.
6. Основные регионы производства пряноароматического сырья.
7. Товароведческая классификация пряностей.
8. Видовой состав растений, из которых производят классические пряности.
9. Специфические отличия пряностей от других видов пищевых продуктов, делающие их привлекательными для потребителя.
10. Спектр применения пряностей и специй, сходства и различия.
11. Ассортимент пряностей по регионам производства и использования, национальные особенности.
12. Пряности как объект лечебно-профилактического питания.
13. Химические вещества пряностей, положительно влияющие на организм человека.
14. Особенности химического состава пряностей как объекта пищевой промышленности.
15. Пряности, производимые в субтропических и тропических регионах. Ареалы использования.

Раздел 2. Классические пряности. Ассортимент и технологии производства

1. Понятие классических пряностей. Их свойства, достоинства и недостатки.
2. Особенности использования классических пряностей.
3. Перец белый. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.
4. Перец черный. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.
5. Перец душистый. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.

6. Перец стручковый острый. Виды. Регионы возделывания. Особенности переработки и использования.
7. Лавровый лист. Особенности производства и применения.
8. Корица. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.
9. Гвоздика. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.
10. Мускатный орех. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.
11. Кардамон. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.
12. Куркума. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.
13. Имбирь. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.
14. Бадьян. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.
15. Шафран. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.
16. Ваниль. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.
Синтетические заменители.

Раздел 3. Местные (национальные) пряности. Ассортимент и технологии производства

1. Местные (национальные) пряности. Основные виды, особенности переработки и использования.
2. Корень айра. Регионы произрастания, особенности уборки и технологии получения пряности, особенности применения.
3. Семена ажгона. Регионы произрастания, особенности уборки и технологии получения пряности, особенности применения.
4. Семена пажитника. Регионы произрастания, особенности уборки и технологии получения пряности, особенности применения.
5. Бутоны каперсов. Регионы произрастания, особенности уборки и технологии получения пряности, особенности применения.

Раздел 4. Пряные овощи. Ассортимент и технологии производства

1. Видовой состав корнеплодных овощей, используемых в качестве пряноароматического сырья.
2. Видовой состав луковичных овощей, используемых в качестве пряноароматического сырья.
3. Видовой состав овощей, зелень которых используют в качестве пряноароматического сырья.
4. Видовой состав овощей, семена которых используют в качестве пряноароматического сырья.

5. Петрушка. Части растений, используемые в качестве пряноароматического сырья. Особенности химического состава и направления использования.
6. Сельдерей. Части растений, используемые в качестве пряноароматического сырья. Особенности химического состава и направления использования.
7. Укроп. Части растений, используемые в качестве пряноароматического сырья. Особенности химического состава и направления использования.
8. Лук. Части растений, используемые в качестве пряноароматического сырья. Особенности химического состава и направления использования.
9. Чеснок. Части растений, используемые в качестве пряноароматического сырья. Особенности химического состава и направления использования.
10. Хрен. Части растений, используемые в качестве пряноароматического сырья. Особенности химического состава и направления использования.
11. Семена тмина и кориандра. Особенности и направления использования.

Раздел 5. Пряные травы. Ассортимент и технологии производства

1. Ассортимент пряных трав, возделываемых на территории РФ. Свойства, химический состав и направления использования.
2. Мята. Особенности уборки и технологии получения пряности, особенности применения.
3. Шалфей. Особенности уборки и технологии получения пряности, особенности применения.
4. Розмарин. Особенности уборки и технологии получения пряности, особенности применения.
5. Душица. Особенности уборки и технологии получения пряности, особенности применения.
6. Тимьян. Особенности уборки и технологии получения пряности, особенности применения.
7. Майоран. Особенности уборки и технологии получения пряности, особенности применения.
8. Базилик. Особенности уборки и технологии получения пряности, особенности применения.

Раздел 6. Специи 1. Основные виды специй.

2. Классификация специй.
3. Свойства специй.
4. Роль специй при производстве продуктов питания.
5. Использование специй в пищевом производстве.
6. Специи, представляющие собой неорганические и органические соединения.
7. Специи микробиологического происхождения.
8. Специи, влияющие на вкус, консистенцию и окончательный характер готового блюда.

Раздел 7. Приготовление и использование смесей пряностей

1. Смесей карри. Ассортимент, сырье, рецептуры.
2. Технологии производства смеси карри.
3. Смесей карри. Требования к качеству готового продукта. Особенности упаковывания. Условия хранения.
4. Ассортимент пряных смесей в зависимости от направления использования.
5. Рецептуры традиционных пряных смесей.
6. Технологии производства традиционных пряных смесей.

Раздел 8. Приправы

1. Специфические пищевые свойства приправ.
2. Приправы русской кухни.
3. Приправы французской кухни.
4. Приправы английской кухни.
5. Приправы австрийской кухни.
6. Приправы скандинавской кухни.
7. Традиционные приправы народов Северного Кавказа.
8. Традиционные приправы народов Азии.
9. Чатни. Состав сырья, рецептуры, органолептические свойства.

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет):

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине:

1. Понятие: пряности, специи, приправы. Их общие свойства и различия. Достоинства и недостатки.
2. Специфические потребительские свойства пряностей и специй.
3. Значение пряностей и специй для населения различных регионов.
4. История производства и использования пряностей.
5. Применение пряностей в современном пищевом производстве.
6. Основные регионы производства пряноароматического сырья.
7. Товароведческая классификация пряностей.
8. Видовой состав растений, из которых производят классические пряности.
9. Специфические отличия пряностей от других видов пищевых продуктов, делающие их привлекательными для потребителя.
10. Спектр применения пряностей и специй, сходства и различия.
11. Ассортимент пряностей по регионам производства и использования, национальные особенности.
12. Пряности как объект лечебно-профилактического питания.
13. Химические вещества пряностей, положительно влияющие на организм человека.

14. Особенности химического состава пряностей как объекта пищевой промышленности.
15. Пряности, производимые в субтропических и тропических регионах. Ареалы использования.
16. Понятие классических пряностей. Их свойства, достоинства и недостатки.
17. Особенности использования классических пряностей.
18. Перец белый. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.
19. Перец черный. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.
20. Перец душистый. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.
21. Перец стручковый острый. Виды. Регионы возделывания. Особенности переработки и использования.
22. Лавровый лист. Особенности производства и применения.
23. Корица. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.
24. Гвоздика. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.
25. Мускатный орех. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.
26. Кардамон. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.
27. Куркума. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.
28. Имбирь. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.
29. Бадьян. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.
30. Шафран. Регионы возделывания, особенности переработки и использования.
31. Ваниль. Регионы возделывания, особенности переработки и использования. Синтетические заменители.
32. Местные (национальные) пряности. Основные виды, особенности переработки и использования.
33. Корень аира. Регионы произрастания, особенности уборки и технологии получения пряности, особенности применения.
34. Семена ажгона. Регионы произрастания, особенности уборки и технологии получения пряности, особенности применения.
35. Семена пажитника. Регионы произрастания, особенности уборки и технологии получения пряности, особенности применения.

36. Бутоны каперсов. Регионы произрастания, особенности уборки и технологии получения пряности, особенности применения.
37. Видовой состав корнеплодных овощей, используемых в качестве пряноароматического сырья.
38. Видовой состав луковичных овощей, используемых в качестве пряноароматического сырья.
39. Видовой состав овощей, зелень которых используют в качестве пряноароматического сырья.
40. Видовой состав овощей, семена которых используют в качестве пряноароматического сырья.
41. Петрушка. Части растений, используемые в качестве пряноароматического сырья. Особенности химического состава и направления использования.
42. Сельдерей. Части растений, используемые в качестве пряноароматического сырья. Особенности химического состава и направления использования.
43. Укроп. Части растений, используемые в качестве пряноароматического сырья. Особенности химического состава и направления использования.
44. Лук. Части растений, используемые в качестве пряноароматического сырья. Особенности химического состава и направления использования.
45. Чеснок. Части растений, используемые в качестве пряноароматического сырья. Особенности химического состава и направления использования.
46. Хрен. Части растений, используемые в качестве пряноароматического сырья. Особенности химического состава и направления использования.
47. Семена тмина и кориандра. Особенности и направления использования.
48. Ассортимент пряных трав, возделываемых на территории РФ. Свойства, химический состав и направления использования.
49. Мята. Особенности уборки и технологии получения пряности, особенности применения.
50. Шалфей. Особенности уборки и технологии получения пряности, особенности применения.
51. Розмарин. Особенности уборки и технологии получения пряности, особенности применения.
52. Душица. Особенности уборки и технологии получения пряности, особенности применения.
53. Тимьян. Особенности уборки и технологии получения пряности, особенности применения.
54. Майоран. Особенности уборки и технологии получения пряности, особенности применения.
55. Базилик. Особенности уборки и технологии получения пряности, особенности применения.
56. Основные виды специй.
57. Классификация специй.

58. Свойства специй.
59. Роль специй при производстве продуктов питания.
60. Использование специй в пищевом производстве.
61. Специи, представляющие собой неорганические и органические соединения.
62. Специи микробиологического происхождения.
63. Специи, влияющие на вкус, консистенцию и окончательный характер готового блюда.
64. Смеси карри. Ассортимент, сырье, рецептуры.
65. Технологии производства смеси карри.
66. Смеси карри. Требования к качеству готового продукта. Особенности упаковывания. Условия хранения.
67. Ассортимент пряных смесей в зависимости от направления использования.
68. Рецептуры традиционных пряных смесей .
69. Технологии производства традиционных пряных смесей.
70. Специфические пищевые свойства приправ.
71. Приправы русской кухни.
72. Приправы французской кухни.
73. Приправы английской кухни.
74. Приправы австрийской кухни.
75. Приправы скандинавской кухни.
76. Традиционные приправы народов Северного Кавказа.
77. Традиционные приправы народов Азии.
78. Чатни. Состав сырья, рецептуры, органолептические свойства.

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 7

Оценка	Критерии оценивания
«зачтено»	оценку «зачтено» заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал полностью без значительных пробелов, выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на
	высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
«незачтено»	оценку «незачтено» заслуживает студент, освоивший со значительными пробелами знания, умения и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, практические навыки не сформированы.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Основная литература

1. Пищевые и лекарственные свойства культурных растений : учебное пособие / В. Н. Наумкин, Н. В. Коцарева, Л. А. Манохина, А. Н. Крюков. — СанктПетербург : Лань, 2015. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-1908-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/67475> (дата обращения: 12.11.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Торилов, В. Е. Производство продукции растениеводства : учебное пособие / В. Е. Торилов, О. В. Мельникова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-2558-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112050> (дата обращения: 12.11.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2. Дополнительная литература

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник для студентов, обучающихся по направлениям подготовки "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания" и "Экономика" (квалификация "бакалавр") / [Л.Г. Елисеева и др.] ; под ред. Елисеевой. - Москва : Дашков и К, 2014. – 928

2. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения / Л. Г.Елисеева, М.А. Положишникова, А.В. Рыжакова, Т.Н. Иванова // Москва : ИНФРА-М, 2013. - 523 с.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

<http://fastit.ru/index.html> - специи, приправы, пряности (открытый доступ),
<http://www.comodity.ru/> - товароведение продовольственных товаров (открытый доступ), <http://www.eLibrary.ru> - научная электронная библиотека (открытый доступ), <http://www.cnsnb.ru> - центральная научная сельскохозяйственная библиотека

9. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

«Технология пряноароматического сырья и специй» является дисциплиной, для изучения которой предусмотрено сочетание аудиторной и самостоятельной работы, а также групповых и индивидуальных консультаций. Сочетание лекционных практических и лабораторных занятий по темам дисциплины обеспечивает формирование базовых знаний, необходимых для дальнейшей самостоятельной работы в данной области.

Для углубленного изучения дисциплины «Технология пряноароматического сырья и специй» воспользуйтесь списком литературы, интернет-источниками.

Таблица 9

Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование программы	Тип программы	Автор	Год разработки
1.	Все разделы	Microsoft PowerPoint	Программа подготовки презентаций	Microsoft	2006 (версия Microsoft PowerPoint 2007)
2.	Все разделы	Microsoft Word	Словарный редактор	Microsoft	2006 (версия Microsoft PowerPoint 2007)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине Таблица10

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (каб. № 332 н).	Комплект кресел с пюпитром 1 шт. (18 ед.), стол офисный, стул для преподавателя; доска учебная; комплект стационарной установки мультимедийного оборудования; проектор мультимедийный Vivetek D945VX DLP? XGA (1024*768) 4500Lm. 2400:1, VGA*2.HDMI. S-Vidio; системный блок Winard/Giga Byte/At-250/4096/500 DVD-RW.
Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (каб. № 326 н).	Учебные столы (11 шт.); стулья (22 шт.); доска учебная; стол офисный, стул для преподавателя
Помещение для самостоятельной работы обучающихся (каб. № 236 н).	Учебные столы (11 шт.); стулья (22 шт.); доска учебная; стол офисный, стул для преподавателя; стенд - планшет светодинамический «Технология возделывания садовых растений» СПС-1; стенд планшет светодинамический «Технология обрезки садовых растений» СПСЧ – ТОСР -1.

11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии путем группового способа обучения на лабораторном практикуме, разбора конкретных ситуаций и интерактивного обсуждения результатов. Реализация компетентностного подхода должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий.

Текущий контроль успеваемости студентов целесообразно проводить путем устного опроса, защиты лабораторных работ и выполнения итоговой контрольной работы. Самостоятельная работа должна быть направлена на углубленное изучение основополагающих разделов дисциплины, а также изучение разделов, в недостаточной мере рассматриваемых на лекционных, практических и лабораторных занятиях.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Для отработки пропущенных лекционных занятий студенты обязаны самостоятельно изучить пропущенную тему по учебной литературе, используя также дополнительную литературу из списка, представить собственные конспекты лекций по пропущенной теме и ответить на контрольные вопросы. Отработка практических занятий проводится в форме собеседования. Отработка лабораторного практикума проводится в форме выполнения лабораторной работы после предварительного собеседования.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения дисциплины

При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии обучения «до результата», индивидуализации. Использовать активные методы и дифференцированное обучение, обеспечить профориентацию в процессе обучения.

Преподаватель обязан ознакомить студентов с программой курса, дать основные термины и понятия, применяемые в земледелии. Согласно учебному плану на лекционных занятиях преподаватель должен довести до студентов теоретический материал согласно тематике и содержанию лекционных занятий, темы для самостоятельного изучения, обозначить виды самостоятельной работы студентов и формы их контроля.

При изучении дисциплины рекомендуется использовать следующие средства: рекомендуемую основную и дополнительную литературу; методические указания и пособия; контрольные задания для закрепления теоретического материала; электронные версии учебников и методических указаний для выполнения практических работ и самостоятельной работы студентов.

Для максимального усвоения дисциплины рекомендуется изложение лекционного материала с элементами обсуждения. В качестве методики проведения практических занятий можно предложить: семинар – обсуждение существующих точек зрения на проблему и пути ее решения; тематические доклады, позволяющие вырабатывать навыки публичных выступлений. Для максимального усвоения дисциплины рекомендуется проведение письменного опроса студентов по материалам лекций и практических работ.

При работе со студентами при изучении дисциплины необходимо предусмотреть развитие форм самостоятельной работы, выводя студентов к завершению изучения учебной дисциплины на её высокий уровень.

Задания для самостоятельной работы желательно составлять из обязательной и факультативной частей. Организуя самостоятельную работу, необходимо постоянно обучать студентов методам такой работы.

Программу разработали: д.с-х.н профессор Храмой В.К.