

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.9 «Товароведение продуктов питания из растительного сырья»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.02
Продукты питания из растительного сырья**

Направленность (профиль, специализация): **Современные технологии переработки растительного сырья**

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)**

Форма обучения: **заочная, очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	А.С. Захарова
	доцент	А.С. Захарова
Согласовал	Зав. кафедрой «ТХПЗ»	Е.Ю. Егорова
	руководитель направленности (профиля) программы	Е.Ю. Егорова

г. Барнаул

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

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	классификацию и ассортимент продуктов питания из растительного сырья, механизмы проведения экспертизы растительных масел и зерномучных товаров, требования к маркировке, упаковке, хранению продуктов питания из растительного сырья.	идентифицировать продукты питания из растительного сырья	практическими навыками определения некоторых органолептических и физико-химических показателей качества продуктов питания из растительного сырья
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	нормативную документацию на основные продукты питания из растительного сырья	определять требования к качеству продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной документацией	навыками работы с нормативной документацией регламентирующей качество продуктов питания из растительного сырья

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Биохимия, Зерноведение, Органическая химия, Основы общей и неорганической химии, Пищевая микробиология, Процессы и аппараты зерноперерабатывающих и пищевых производств, Технология жидких дрожжей и заквасок, Технология мучных полуфабрикатов, Технология растительных масел, Физико-химические основы и принципы переработки зерна
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Введение в технологию продуктов питания, Идентификация и фальсификация растительного сырья и продуктов питания, Лабораторные методы анализа продуктов переработки растительного сырья, Пищевые добавки и технологические улучшители, Процессы и аппараты зерноперерабатывающих и пищевых производств, Сертификация пищевых и перерабатывающих производств, Технология макаронных изделий, Технология муки и крупы, Технология мучных кондитерских изделий, Технология пищевых концентратов и экструдированных продуктов, Технология продуктов

	специализированного назначения, Технология продуктов функционального назначения, Технология растительных масел, Технология сахарных кондитерских изделий
--	--

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 3 / 108

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	6	8	0	94	18
очная	16	32	0	60	57

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: заочная

Семестр: 4

Лекционные занятия (6ч.)

1. Предмет, задачи, цели, принципы товароведения продуктов питания из растительного сырья. Объекты и субъекты. Методы товароведения. Правила классификации, товароведная классификация товаров. Ассортимент товаров. Качество товара. Свойства и показатели качества. Дефекты товаров. {лекция-пресс-конференция} (2ч.)[2,3,5,6] Предмет, задачи, цели, принципы товароведения продуктов питания из растительного сырья. Объекты и субъекты товароведной деятельности. Методы товароведения Правила классификации, товароведная классификация товаров. Ассортимент товаров. Качество товара. Основные понятия. Свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей. Градация качества. Дефекты товаров.

2. Товароведение продуктов питания из растительного сырья (Часть 1: мука,

крупы, хлеб и хлебобулочные изделия)(2ч.)[2,5,6] Классификация и ассортимент муки различных видов, крупы, хлеба и хлебобулочных изделий Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, транспортировка. Способы и условия хранения. Изменение качества при хранении

3. Товароведение продуктов питания из растительного сырья (Часть 3: макаронные изделия, пищевые концентраты на зерновой основе, кондитерские изделия, растительные масла)(2ч.)[1,2,4,5,6] Классификация и ассортимент макаронных изделий, концентратов на зерновой основе, кондитерских изделий, растительных масел. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, хранение.

Лабораторные работы (8ч.)

1. Экспертиза качества муки {работа в малых группах} (4ч.)[5,6] Определение органолептических и физико-химических показателей качества муки

2. Экспертиза качества мучных изделий(4ч.)[5,6] Определение органолептических, физико-химических показателей качества хлеба

Самостоятельная работа (94ч.)

1. Защита лабораторных работ № 1-2(16ч.)[2,3,5,6] Изучить материалы лабораторных работ, оформить отчеты лабораторной работы № 1,2

2. Выполнить контрольную работу(15ч.)[1,2,3,4,5,6] Выполнить контрольную работу согласно полученному варианту

3. Самостоятельное изучение тем:

1) Предмет, задачи, цели, методы, принципы дисциплины.

2)Классификация, ассортимент товаров, качество.

3) Товароведение продуктов питания из растительного сырья (мука, крупы, макаронные изделия, пищевые концентраты на зерновой основе, мучные, кондитерские изделия, растительные масла.)(56ч.)[1,2,3,4,5,6]

Самостоятельное изучение тем:

1) Предмет, задачи, цели, методы, принципы дисциплины.

2)Классификация, ассортимент товаров, качество.

3) Товароведение продуктов питания из растительного сырья (мука, крупы, макаронные изделия, пищевые концентраты на зерновой основе, мучные, кондитерские изделия, растительные масла.)

4. Подготовка к зачету(4ч.)[1,2,3,4,5,6] Изучить материалы лекций, лабораторных работ, рекомендуемую литературу

5. Защита контрольной работы(3ч.)[1,2,3,4,5,6]

Форма обучения: очная

Семестр: 4

Лекционные занятия (16ч.)

- 1. Предмет, задачи, цели, принципы товароведения продуктов питания из растительного сырья. Объекты и субъекты товароведной деятельности.(2ч.)[2,3]** Предмет, задачи, цели, принципы (безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость, систематизация) товароведения продуктов питания из растительного сырья. Объекты и субъекты товароведной деятельности.
- 2. Методы товароведения Правила классификации, товароведная классификация товаров. Ассортимент товаров.(2ч.)[2,3]** Методы товароведения: научного познания, практической товароведной деятельности. Правила классификации, товароведная классификация товаров. Ассортимент товаров: основные понятия и определения. Классификация ассортимента товаров. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом. Факторы формирования ассортимента.
- 3. Качество товара. Основные понятия. Свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей. Градация качества. Дефекты товаров. Классификация дефектов.(2ч.)[2,3]** Качество товара. Основные понятия. Свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей. Градация качества. Классификация дефектов по степени значимости, наличию методов и средств для их обнаружения и устранения, места возникновения. Товароведная экспертиза.
- 4. Товароведение продуктов питания из растительного сырья (Часть 1: мука, крупа)(2ч.)[2,5,6]** Классификация и ассортимент муки различных видов, крупы. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, транспортировка. Способы и условия хранения. Изменение качества при хранении.
- 5. Товароведение продуктов питания из растительного сырья (Часть 2: хлеб и хлебобулочные изделия) {лекция-пресс-конференция} (2ч.)[2,5,6]** Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Экспертиза качества. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий.
- 6. Товароведение продуктов питания из растительного сырья (Часть 3: макаронные изделия, пищевые концентраты на зерновой основе)(2ч.)[2,6]** Классификация и ассортимент макаронных изделий, концентратов на зерновой основе. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, хранение.
- 7. Товароведение продуктов питания из растительного сырья (Часть 4: кондитерские изделия)(2ч.)[1,4]** Классификация и ассортимент кондитерских изделий. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, хранение.
- 8. Продукты питания из растительного сырья (Часть 5: растительные масла)(2ч.)[2,6]** Классификация и ассортимент растительных масел. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, хранение.

Лабораторные работы (32ч.)

- 1. Экспертиза качества муки(4ч.)[2,5,6]** Определение органолептических и

физико-химических показателей качества муки

2. Оценка потребительских достоинств крупяной продукции(4ч.)[2,5,6]

Оценка потребительских достоинств крупяной продукции

3. Экспертиза качества мучных изделий(4ч.)[2,5,6] Определение органолептических, физико-химических показателей качества хлеба

4. Экспертиза качества макаронных изделий(4ч.)[2,5,6] Определение органолептических и физико-химических показателей качества макаронных изделий

5. Экспертиза качества концентратов на зерновой основе {работа в малых группах} (4ч.)[2,5,6] Определение органолептических и физико-химических показателей качества концентратов на зерновой основе

6. Экспертиза качества мучных кондитерских изделий(4ч.)[1,5,6] Определение органолептических и физико-химических показателей качества мучных кондитерских изделий

7. Экспертиза качества сахарных кондитерских изделий(4ч.)[4,6] Определение органолептических и физико-химических показателей качества сахарных кондитерских изделий

8. Экспертиза качества растительных масел(4ч.)[2,5,6] Определение органолептических, некоторых физико-химических показателей качества растительных масел

Самостоятельная работа (60ч.)

1. Защита лабораторных работ № 1-8(56ч.)[1,2,3,4,5,6] Изучение материалов лабораторных работ, оформление отчетов лабораторных работ.

2. Подготовка к зачету(4ч.)[1,2,3,4,5,6] Изучить материалы лекций, лабораторных работ.

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

5. Контроль качества продукции: журнал для производителей продукции и экспертов по качеству / гл. ред. О.М. Розенталь ; учред. и изд. РИА «Стандарты и качество». – Москва : РИА «Стандарты и качество», 2018. – № 1. – 68 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481025>. – ISSN 1990-7850. – Текст : электронный.

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

1. Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров : товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий. Учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/61281.html> (дата обращения: 08.06.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Микулович, Л. С. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебное пособие / Л. С. Микулович, Д. П. Лисовская. — Минск : Вышэйшая школа, 2009. — 480 с. — ISBN 978-985-06-1699-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/20153.html> (дата обращения: 08.06.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

6.2. Дополнительная литература

3. Теоретические основы товароведения : учебное пособие / В. Е. Сыцко, В. В. Садовский, Л. В. Целикова [и др.] ; под редакцией В. Е. Сыцко. — Минск : Вышэйшая школа, 2009. — 208 с. — ISBN 978-985-06-1732-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/20146.html> (дата обращения: 08.06.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары : учебное пособие / Л. А. Галун, Д. П. Лисовская, Е. В. Рощина [и др.] ; под редакцией Л. А. Галун. — Минск : Вышэйшая школа, 2009. — 254 с. — ISBN 978-985-06-1568-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/20155.html> (дата обращения: 08.06.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

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

6. <https://www.gost.ru/portal/gost>

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в

приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	Microsoft Office
2	LibreOffice
3	Windows
4	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы
лаборатории

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».