

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.Б.24 «Товароведение продовольственных товаров»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль, специализация): **Технология продуктов
общественного питания**

Статус дисциплины: **обязательная часть (базовая)**

Форма обучения: **заочная, очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	Е.Ю. Филимонова
	доцент	Е.Ю. Филимонова
	доцент	Е.Ю. Филимонова
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	М.П. Щетинин
	руководитель направленности (профиля) программы	М.П. Щетинин

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
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	факторы, влияющие на качество продукции, классификацию показателей качества; методы проведения органолептической и физико-химической оценки качества	проводить органолептическую оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	методами органолептической оценки качества сырья, полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой продукции при проведении технологического контроля

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Биохимия, Микробиология
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа, Кухни мира, Метрология, стандартизация и сертификация, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности, Современные технологии хранения и упаковки пищевых продуктов, Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, Технология продукции общественного питания, Управление качеством предприятий общественного питания, Экспертиза пищевых продуктов

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 обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	4	4	0	100	12
очная	17	17	0	74	38

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

Форма обучения: заочная

Семестр: 6

Лекционные занятия (4ч.)

1. введение. Товароведная оценка плодов и овощей {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5,6] Тема 1. Предмет, цель и задачи дисциплины «Товароведение продовольственных товаров», график учебного процесса.

Принципы товароведения.

Тема 2. Качество продовольственных товаров и методы их оценки.

Формирование и обеспечение качества продукции.

Тема 3. Классификации ассортимента продовольственных товаров.

Общегосударственная классификация. Международная классификация и кодирование.

Тема 4. Свежие овощи.

Классификация овощей. Клубнеплодные овощи. Корнеплодные овощи. Капустные овощи. Луковые овощи. Зеленные овощи. Десертные овощи. Томатные овощи. Тыквенные овощи. Зернобобовые овощи. Грибы съедобные. Стандартные условия и сроки хранения свежих фруктов и овощей.

2. Товароведная оценка отдельных групп продуктов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5,6] Тема 5. Мясо и мясные товары.

Химический состав и свойства мяса. Первичная переработка мяса убойных животных и ее влияние на потребительские свойства мясных продуктов. Виды порчи мяса.

Колбасные изделия. Характеристика основных видов колбас. Стандартные требования к качеству колбасных изделий.

Мясные продукты. Стандартные требования к качеству мясных продуктов.

Тема 6. Молоко и молочные товары.

Химический состав и свойства. Этапы производства. Виды молока.

Сливки. Классификация и виды. Процесс изготовления. Качество.

Молочные консервы. Ассортимент. Пищевая ценность. Способы производства.

Качество. Условия хранения.

Молоко коровье обезжиренное сухое. Способ изготовления. Качество. Сливки сухие. Ассортимент. Технология. Качество. Дефекты качества.

Тема 7. Зерно.

Строение зерна. Химический состав зерна.

Тема 8. Крупы.

Химический состав и пищевая ценность круп. Ассортимент. Показатели качества круп.

Тема 9. Мука.

Основные этапы производства муки. Химический состав муки и ее пищевая ценность. Ассортимент муки.

Тема 10. Макароны изделия.

Химический состав и свойства макаронных изделий. Факторы, влияющие на качество макаронных изделий. Ассортимент. Стандартные требования к качеству и дефекты.

Тема 11. Хлебобулочные изделия.

Пищевая ценность хлебобулочных изделий. Основные процессы производства хлебобулочных изделий. Ассортимент. Стандартные требования к качеству.

Лабораторные работы (4ч.)

3. Колбасные изделия. {работа в малых группах} (2ч.)[1,7] Оценка качества колбасных изделий в соответствии с требованиями стандартов

4. Молоко и молочные продукты {работа в малых группах} (2ч.)[1,7] Оценка качества молочных продуктов в соответствии с требованиями стандартов.

Самостоятельная работа (100ч.)

5. Изучение вопросов, вынесенных на самостоятельную подготовку(24ч.)[2,3,4,5,6]

6. Подготовка к лабораторным работам(24ч.)[1,7]

7. Выполнение контрольной работы(43ч.)[2,3,4,5,6]

8. Подготовка к экзамену(9ч.)[2,3,4,5,6]

Форма обучения: очная

Семестр: 3

Лекционные занятия (17ч.)

1. Предмет, цель и задачи дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[6] Принципы товароведения.

Качество продовольственных товаров и методы их оценки.

Формирование и обеспечение качества продукции.

Классификации ассортимента продовольственных товаров.

Общегосударственная классификация. Международная классификация и кодирование.

2. Фруктово-овощные товары. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[6] Факторы, обуславливающие полезность фруктов и овощей. Свежие фрукты. Классификация. Семечковые плоды. Косточковые плоды. Ягоды. Субтропические плоды. Тропические плоды. Орехоплодные. Свежие овощи. Классификация овощей. Клубнеплодные овощи. Корнеплодные овощи. Капустные овощи. Луковые овощи. Зеленные овощи. Десертные овощи. Томатные овощи. Тыквенные овощи. Зернобобовые овощи. Грибы съедобные. Стандартные условия и сроки хранения свежих фруктов и овощей.

3. Мясо и мясные товары. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,5] Химический состав и свойства мяса. Первичная переработка мяса убойных животных и ее влияние на потребительские свойства мясных продуктов. Виды порчи мяса.

Колбасные изделия. Характеристика основных видов колбас. Стандартные требования к качеству колбасных изделий.

Мясные продукты. Стандартные требования к качеству мясных продуктов.

4. Молоко и молочные товары. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3] Химический состав и свойства. Этапы производства. Виды молока.

Сливки. Классификация и виды. Процесс изготовления. Качество.

Молочные консервы. Ассортимент. Пищевая ценность. Способы производства. Качество. Условия хранения.

Молоко коровье обезжиренное сухое. Способ изготовления. Качество. Сливки сухие. Ассортимент. Технология. Качество. Дефекты качества. Кисломолочные продукты.

Общая характеристика. Ассортимент. Технология.

Сметана. Творог. Творожные изделия. Качество. Условия хранения.

Формирование ассортимента и потребительских свойств сыров.

Сычужные сыры. Классификация и ассортимент. Основные этапы общей технологии. Пищевая ценность. Качество. Дефекты. Хранения.

Сливочное масло.

Состав и биологическая ценность. Виды. Технология. Качество. Дефекты. Хранение.

5. Пищевые жиры. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[6] Общая характеристика.

Животные жиры.

Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Маргарины. Майонезы. Качество. Хранение.

Растительные масла.

Способы получения растительных масел. Ассортимент. Характеристика. Качество. Хранение.

6. Рыба и рыбные товары. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[6]

Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация и характеристика основных промысловых рыб. Способы технологической обработки рыбы и их влияние на потребительские свойства рыбных товаров.

Икра. Характеристика основных видов

7. Сахаристые продукты {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[6]

Сахар. Мед.

Основные виды сахара. Стандартные требования к качеству сахара.

Характеристика основных видов меда. Стандартные требования к качеству меда.

Кондитерские изделия.

Пастиладно-мармеладные изделия.

Карамель. Конфетные изделия. Ирис. Драже.

Шоколад и шоколадные изделия.

Халва. Восточные сладости. Стандартные требования к качеству кондитерских изделий.

8. Продукты переработки зерна {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4] Зерно.

Строение зерна. Химический состав зерна.

Крупы.

Химический состав и пищевая ценность круп. Ассортимент. Показатели качества круп.

Мука.

Основные этапы производства муки. Химический состав муки и ее пищевая ценность. Ассортимент муки.

Макаронные изделия.

Химический состав и свойства макаронных изделий. Факторы, влияющие на качество макаронных изделий. Ассортимент. Стандартные требования к качеству и дефекты. Хлебобулочные изделия.

Пищевая ценность хлебобулочных изделий. Основные процессы производства хлебобулочных изделий. Ассортимент. Стандартные требования к качеству.

9. Яйца и яичные товары. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (1ч.)[6]

Химический состав и пищевая ценность яиц. Классификация яиц. Ассортимент и качество.

Продукты переработки яиц.

Лабораторные работы (17ч.)

10. Товароведная оценка плодов и овощей {работа в малых группах} (4ч.)[1,7]

Изучение хозяйственно-ботанических сортов овощей, помологических сортов фруктов и экспертиза их качества.

11. Товароведная оценка мяса и мясных продуктов {работа в малых группах} (4ч.)[1,7]

Морфологический состав и пищевая ценность мяса убойных животных. Колбасные изделия. Оценка качества колбасных изделий в соответствии с требованиями стандартов.

12. Молоко и молочные продукты. Оценка качества молочных продуктов в

соответствии с требованиями стандартов {работа в малых группах} (4ч.)[1,7]
Кисломолочные продукты. Сыры. Мороженое. Оценка качества на соответствие требованиям стандартов. Сливочное масло. Пищевые жиры. Растительные масла. Оценка качества на соответствие требованиям стандартов.

13. Товароведная оценка хлеба, хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий {работа в малых группах} (4ч.)[1,7] Мучные кондитерские изделия. Хлебобулочные изделия. Оценка качества на соответствие требованиям стандартов

14. Коллоквиум(1ч.)[2,3,5,6]

Самостоятельная работа (74ч.)

15. Подготовка к лабораторным работам(16ч.)[1,7]

16. Подготовка к коллоквиуму(4ч.)[2,3,5,6]

17. Подготовка реферата(18ч.)[2,3,4,5,6]

18. Подготовка к экзамену(36ч.)[2,3,4,5,6]

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:

1. Филимонова Е.Ю. Методические указания к выполнению лабораторных работ "Товароведение продовольственных товаров" / Е.Ю. Филимонова. - 2014. - Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Filimonova_tptmu.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Смирнов, А.В. Товароведение мяса / Смирнов А.В., Куляков Г.В. Издательство "ГИОРД". – 2012. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58743?category=7235>

3. Першина, Е.И. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров (молоко и молочные продукты) / Е.И. Першина, С.Б.Васильева, Д.Г. Попова. – Издательство Кемеровский государственный университет. – 2010 г. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4628?category=7235>

4. Романов, А.С. Экспертиза хлебобулочных изделий / А.С. Романов, Н.И. Давыденко, Л.Н. Шатнюк, И.В. Матвеева. – Издательство "Лань". – 2017.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93775?category=7237>

6.2. Дополнительная литература

5. Егорченкова, Л.А. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров. Мясо и мясные продукты / Л.А. Егорченкова. – Издательство Кемеровский государственный университет. – 2006 г. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4629?category=7235>

6. Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. – Издательство "Лань". – 2014. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/52616?category=43786>

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

7. http://window.edu.ru/catalog/resources?p_rubr=2.2.75.16 Пищевая промышленность

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	LibreOffice
2	Windows
3	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

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
	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».