

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.В.ДВ.02.01

(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Экспертная оценка продовольственных товаров

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ФГОС ВО)

Технология продукции и организация ресторанного дела

(направленность (профиль) специализация)

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

Распределение часов дисциплины по курсам и видам занятий (по учебному плану)

Количество ЗЕТ	3						
Часов по РУП	108						
Виды контроля на курсах	Экзамены	Зачеты		Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы (для заочной формы обучения)	
		5				5	
	№№ курса						
	1	2	3	4	5	6	Итого
ЗЕТ по курсам					3		3
Лекции					4		4
Лабораторные					-		-
Практические					4		4
Промежуточная аттестация					0,25		0,25
Контактная работа					8,25		8,25
Сам.работа					96		96
Контроль					3,75		3,75
Итого					108		108

Тольятти, 2018

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВПО/ФГОС ВО и учебного плана
направление подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация об-
щественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ФГОС ВО)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☒

Учебная (рабочая) программа одобрена на заседании кафедры «Технологии про-
изводства пищевой продукции и организация общественного питания»
(протокол заседания № 1 от 03 сентября 2018 г.).

☐

Рецензент

(должность, ученое звание, степень)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.

Срок действия рабочей программы дисциплины до «31» августа 2024 г.

Информация об актуализации рабочей программы дисциплины:

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

**Заведующий кафедрой «Технологии производства пищевой продукции и
организация общественного питания»**

(выпускающей направление (специальность))

«__» _____ 20__ г.

(подпись)

Т.П. Третьякова
(И.О. Фамилия)

АННОТАЦИЯ
дисциплины (учебного курса)
Б1.В.ДВ.02.01 Экспертная оценка продовольственных товаров
(индекс и наименование дисциплины (учебного курса))

1. Цель и задачи изучения дисциплины (учебного курса)

Цель – формирование профессиональной культуры соблюдения технологических и санитарно-гигиенических режимов производства продуктов питания, получение комплекса знаний о формировании потребительских свойств, способах обеспечения и методах оценки продовольственных товаров, освоение методов экспертизы по оценке качества продовольственных товаров на этапах товародвижения, приобретение знаний по условиям хранения, реализации сырья и продовольственных товаров.

Задачи:

1. Выработать у студентов понимание важности в необходимости соблюдения технологических режимов, санитарно-гигиенических норм и требований на перерабатывающих предприятиях с целью получения продовольственных продуктов высокого санитарного качества;
2. Создать у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по оценке санитарного качества сырья и продовольственных продуктов, изменений состава, свойств сырья и продуктов питания под действием ферментов микробного происхождения, а также профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений.
3. Привить студентам знания по органолептическим, химическим, микробиологическим методам исследования сырья и готовой продукции.

2. Место дисциплины (учебного курса) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (учебный курс) относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» (вариативная часть).

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Физика», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Биохимия», «Микробиология».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Технология охлаждённой и замороженной кулинарной продукции», «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (учебному курсу), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые и контролируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)	Знать: способы и методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам.
	Уметь: осуществлять экспертную оценку с использованием современных методов теоретического и экспериментального исследования.
	Владеть: базовыми количественными и качественными методами исследования окружающего мира и обработки полученной информации.
- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)	Знать: основные гигиенические требования к благоустройству и содержанию предприятий общественного питания;
	Уметь: осуществлять контроль за соблюдением законодательства по контролю качества сырья и пищевой продукции.
	Владеть: основными методами и способами содержания предприятий общественного питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами.

Тематическое содержание дисциплины (учебного курса)

Раздел, модуль	Подраздел, тема
Модуль 1. Теоретические основы экспертизы продовольственных товаров, экспертная оценка,	1.1. Социально экономические аспекты повышения качества и безопасности продовольственных товаров Факторы, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов
	1.2. Система обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на этапах товародвижения.
	1.3. Оценка качества продуктов по органолептическим, физико-химическим и органолептическим показателям
	1.4 Экспертная оценка мясных продуктов
	1.5 Экспертная оценка молока и молочных продуктов
	1.6 Микробиология мясных и молочных продуктов.

	1.7. Экспертная оценка масла сливочного
	1.8 Экспертная оценка кисломолочных продуктов
	1.9 Экспертная оценка колбас

Общая трудоемкость дисциплины (учебного курса) – 3 ЗЕТ.

4. Структура и содержание дисциплины (учебного курса) Экспертная оценка продовольственных товаров

(наименование дисциплины (учебного курса))

Курс изучения 5

Раздел, Модуль	Подраздел, тема	Виды учебной работы							Необходимые материально- технические ресурсы	Формы текущего кон- троля	Реко- мендуе- мая ли- тература (№)
		Аудиторные занятия (в часах)					Самостоятельная работа				
		всего			в т.ч. в интерак- тивной форме	Формы проведения лекций, лабораторных, практических занятий, методы обучения, реализующие применяемую образовательную технологию	в часах	формы организации самостоятельной работы			
		лекций	лабора- торных	прак- тиче- ских							
Модуль 1	1.1. Социально эконо- мические аспекты по- вышения качества и безопасности продо- вольственных товаров Факторы, влияющие на качество и безопас- ность пищевых про- дуктов	0,5				Изучение темы с кон- сультацией преподава- теля на форуме	12	Самостоятельное изу- чение материалов лек- ции с тестами для са- моконтроля анализ те- кущей успеваемости при помощи БРС- рейтинга	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон	Промежу- точный тест 1	[1] - [5]
	1.2. Система обеспече- ния качества и без- опасности пищевых продуктов на этапах товародвижения.	1				Изучение темы с кон- сультацией преподава- теля на форуме	12	Самостоятельное изу- чение материалов лек- ции с тестами для са- моконтроля анализ те- кущей успеваемости при помощи БРС	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон	Промежу- точный тест 2	[1] - [5]
	1.3. Оценка качества продуктов по органо- лептическим, физико- химическим и органо- лептическим показате- лям	1				Изучение темы с кон- сультацией преподава- теля на форуме	12	Самостоятельное изу- чение материалов лек- ции	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон	-	[1] - [5]
	1,4 Экспертная оценка мясных продуктов			2		Изучение темы с кон- сультацией преподава- теля на форуме Выпол- нение практических заданий с консультац- ией преподавателя на	12	Самостоятельное изу- чение материалов лек- ции с тестами для са- моконтроля анализ те- кущей успеваемости при помощи БРС	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон	Промежу- точный тест 3, Задание 1,2,6,7	

						форуме и через ком- ментарии в заданиях					
	1,5 Экспертная оценка молока и молочных продуктов	0,5				Изучение темы с кон- сультацией преподава- теля на форуме	12	Самостоятельное изу- чение материалов лек- ции с тестами для са- моконтроля анализ те- кущей успеваемости при помощи БРС	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон	Промежу- точный тест 4,	[1], [2], [3]
	1,6Микробиология мясных и молочных продуктов.	0,5				Изучение темы с кон- сультацией преподава- теля на форуме	12	Самостоятельное изу- чение материалов лек- ции с тестами для са- моконтроля анализ те- кущей успеваемости при помощи БРС	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон	Задание 8	[1] - [5]
	1,7. Экспертная оценка масла сливочного			2		Изучение темы с кон- сультацией преподава- теля на форуме Выпол- нение практических заданий с консульта- цией преподавателя на форуме и через ком- ментарии в заданиях	12	Самостоятельное изу- чение материалов лек- ции с тестами для са- моконтроля анализ те- кущей успеваемости при помощи БРС	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон	Задание 3,9	[1] - [5]
	1,8 Экспертная оценка кисломолочных про- дуктов	0,5				Изучение темы с кон- сультацией преподава- теля на форуме	12	Самостоятельное изу- чение материалов лек- ции	LMS-система на основе Moodle, компьютер либо планшет либо смартфон	Задание 4	[1] - [5]
		4	0	4	0		96				
ПА							0,25				
Контроль							3,75				
Итого:		108									

5. Критерии и нормы текущего контроля и промежуточной аттестации

Формы текущего контроля	Условия допуска	Критерии и нормы оценки
Промежуточные тесты 1-4 по соответствующим темам, выполнение заданий	Допускаются все	Максимальное количество баллов за каждый тест или задание от 0 до 10, баллы начисляются пропорционально правильным ответам
Итоговый тест	Допускаются все	Максимальное количество баллов 40, баллы начисляются пропорционально правильным ответам

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Зачет (по накопительному рейтингу)	Допускаются все	«зачтено»	55 и более баллов по накопительному рейтингу
		«не зачтено»	менее 54 баллов по накопительному рейтингу

6. Критерии и нормы оценки курсовых работ (проектов)

Учебным планом не предусмотрена курсовая работа (проект)

7. Примерная тематика письменных работ (курсовых, рефератов, контрольных, расчетно-графических и др.)

Учебным планом не предусмотрены письменные работы (курсовые, рефераты, контрольные, расчетно-графические и др.).

8. Вопросы к экзамену (зачету)

№ п/п	Вопросы
1	Проблема безопасности продуктов питания в современном обществе.
2	История развития законодательства по вопросам качества продуктов питания.
3	Концепция государственной политики в области здорового питания населения РФ.
4	Биологическая безопасность пищевых продуктов.
5	Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов.
6	Основополагающие факторы формирования качества продуктов питания в экономически развитых странах.
7	Система контроля качества продовольственных товаров.
8	Маркировка продовольственных товаров.
9	Органолептическая оценка мяса.
10	Химические и физико-химические методы оценки качества мяса.
11	Виды порчи мяса и их характеристика.
12	Определение качества мясных полуфабрикатов.
13	Определение качества колбасных изделий.
14	Виды порчи колбасных изделий.
15	Экспертная оценка молока.
16	Виды порчи молока.
17	Экспертная оценка молочных продуктов.
18	Классификация мяса в зависимости от вида животного.
19	Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.
20	Определение вида мяса по анатомическим особенностям.
21	Общие требования к оценке качества мясных консервов.
22	Органолептическая оценка качества консервов.
23	Бактериологический анализ качества консервов.
24	Классификация мяса по термическому состоянию.
25	Требования к качеству мяса.
26	Характеристика масла сливочного.
27	Правила экспертной оценки масла сливочного.

28	Виды порчи масла сливочного.
29	Проверка фальсификации масла сливочного.
30	Оценка качества кисломолочных продуктов.
31	Микробиология молока.
32	Микробиология кисломолочных продуктов.
33	Экспертная оценка колбасных изделий.
34	Экспертная оценка творога.

9. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

9.1. Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Модуль 1.	ОПК-3, ПК-6	Тесты 1-4, Задания 1-10

9.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Наименование учебных мероприятий	Критерии и нормы оценки
Практическое занятие 1 Оценка качества мяса по органолептическим, физико-химическим показателям.	«Защищено» - отчет оформлен, алгоритм и результаты работы верные «Не защищено» - отчет не оформлен, алгоритм и результаты работы не верные.
Практическое занятие 2 Оценка качества сливочного масла	«Защищено» - отчет оформлен, алгоритм и результаты работы верные «Не защищено» - отчет не оформлен, алгоритм и результаты работы не верные.

10. Образовательные технологии и методические указания по освоению дисциплины (учебного курса)

При реализации дисциплины используются дистанционные образовательные технологии.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (учебного курса)

11.1. Обязательная литература

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Количество в библиотеке
1.	Линич Е. П. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 188 с. : ил. - (Учебники для вузов.Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2503-7.	Учебное пособие	ЭБС "Лань"
2.	Юдина С. Б. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учеб.пособие / С. Б. Юдина. - Изд. 2-е, стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 280 с. : ил. - (Учебники для вузов.Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2385-9.	Учебное пособие	ЭБС "Лань"
3.	Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки [Электронный ресурс] : качество и безопасность : учеб.пособие / О. К. Мотовилов [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Изд. 4-е, испр. и доп. - Санкт-Петербург : Лань, 2016. - 320 с. : ил. - (Учебники для вузов.Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1740-7.	Учебное пособие	ЭБС "Лань"
4.	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов [Электронный ресурс] : учебник / В. И. Криштафович [и др.] ; под общ.ред. В. И. Криштафович. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 432 с. : ил. - (Учебники для вузов.Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2606-5.	Учебное пособие	ЭБС "Лань"
5.	Рязанова О. А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла [Электронный ресурс] : качество и безопасность : учеб. / О. А. Рязанова, В. М. Дацун, В. М. Позняковский ; под общ.ред. В. М. Позняковского. - Санкт-Петербург : Лань, 2016. - 572 с. : ил. - (Учебники для ву-	Учебное пособие	ЭБС "Лань"

	зов.Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2259-3.		
--	--	--	--

11.2. Дополнительная литература и учебные материалы (аудио-, видеопособия и др.)

- фонд научной библиотеки ТГУ:

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)	Количество в библиотеке
1	Габелко С. В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб.пособие. Ч. 1 / С. В. Габелко. - Новосибирск : НГТУ, 2012. - 182 с. - ISBN 978-5-7782-2044-7.	Учебное пособие	ЭБС «IPRbooks»
2	Австриевских А. Н. Продукты здорового питания [Электронный ресурс] : Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения : [монография] / А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, В. М. Позняковский. - [Саратов] : [Вузовское образование], 2014. - 365 с.	Монография	ЭБС «IPRbooks»

СОГЛАСОВАНО

Директор научной библиотеки

(подпись)

А.М.Асаева
(И.О. Фамилия)

«__»_____20__г.

МП

11.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. Информационный портал «Пищевик». [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://mppnik.ru>
3. Каталог ГОСТов. [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа: <http://www.gosthelp.ru/text/VNTP2192Normytexnologiche.html>

11.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows: WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc	договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно; контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно
2	Office Standard: Office Stdandard 2013 Russian OLP NL AcademicEdition	договор № 690 от 19.05.2015, срок действия – бессрочно
3	Mirapolis Human Capital Management	лицензионный договор № 234/10/21-К от 19.10.2021, срок действия – до 01.03.2022

11.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м²	Количество посадочных мест
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	Экран телевизионный, ширма, проектор на штативе, стол преподавательский, стул преподавательский, Транспарант-перетяжка, системный блок	445020, Самарская обл., г. Тольятти, ул. Белорусская, 16 В, позиция по ТП№ 23, 8 этаж (УЛК-807)	17,1	1

№ п/ п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м ²	Количество посадочных мест
	Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации.				
2	Компьютерный класс. Помещение для самостоятельной работы. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации.	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет	445020, Самарская область, г.Тольятти, ул. Белорусская, 14, позиция по ТП № 48, 4 этаж (Г-401)	84,8	16