

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
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

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

Общая трудоемкость: 2 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по курсам

Семестр	9	Итого
Форма контроля	Зачет	
Вид занятий		
Лекции	4	4
Лабораторные	-	-
Практические	4	4
Руководство: курсовые проекты)	-	-
Промежуточная аттестация	0,25	0,25
Контактная работа	8,25	8,25
Самостоятельная работа	60	60
Контроль	3,75	3,75
Итого	72	72

Рабочую программу составил(и):

Доцент, к.т.н., Кулакова Ю.П.

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:



Отсутствует



Рецензент

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок действия рабочей программы дисциплины до «___» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технология производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(протокол заседания № __ от «___» _____ 20__ г.).

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – получение комплекса знаний о формировании потребительских свойств, способах обеспечения и методах оценки продовольственных товаров, освоение методов экспертизы по оценке качества продовольственных товаров, приобретение знаний по условиям хранения, реализации сырья и продовольственных товаров.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Основы физиологии и гигиены питания», «Технология продуктов общественного питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технохимический контроль и учет производства», «Технологические добавки и улучшители».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: выполнение выпускной квалификационной работы

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)	ПК-1.3. Способен проводить пробирочный, химический и физико-химический анализ пищевых веществ по заданной методике.	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 и обработки полученной информации.
	ПК-1.4. Анализирует результаты экспериментов.	Знать: -нормативную технологическую документацию по контролю качества продуктов питания
		Уметь: –организовывать документооборот по производству и контролю на предприятии питания
		Владеть: -навыками работы с нормативной технологической документацией

4. Структура и содержание дисциплины

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Курс	Объем, ч.	Баллы	Интерактив , ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Модуль 1	Лек1	Социально-экономические аспекты повышения качества и безопасности продовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов	5	0,66	-	-	-
	Лек2	Система обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на этапах товародвижения.	5	0,66	-	-	-
	Лек3	Экспертиза продуктов по органолептическим, показателям.	5	0,7	-	-	-
	Лек4	Экспертиза продуктов по физико-химическим показателям.	5	0,66	-	-	-
	Лек5	Экспертиза продуктов по микробиологическим показателям.	5	0,66		-	-
	Лек6	Фальсификация	5	0,66	-	-	-
	Пр1	Оценка качества мяса по органолептическим, физико-химическим показателям.	5	2	40	-	Отчет по практической работе
	Пр2	Оценка качества сливочного масла	5	2	20	-	Отчет по практической работе
	Ср	Изучение теоретического материала. Оформление отчета по практическим работам.	5	60	-	-	-
	ПА		5	0,25			
	Итоговый тест		5		40	-	-
	Контроль		5	3,75	-	-	-
Итого:				72	100		

5. Образовательные технологии

Дистанционные образовательные технологии – изучение курса (учебной дисциплины) посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети интернет.

6. Методические указания по освоению дисциплины

В процессе освоения лекционного материала студент изучает конспект лекций и при необходимости соответствующий теоретический материал по литературным источникам указанным в основной и дополнительной литературе.

Отчеты по практическим занятиям должны содержать:

- титульный лист
- цель и задачи практической работы
- краткую теорию в соответствии с заданием
- расчеты
- вывод

7. Оценочные средства

7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
9	Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)	Итоговый тест Отчет по практическим работам 1-2

7.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

7.2.1. Практические работы

(наименование оценочного средства)

№ п/п	Наименование учебных мероприятий	Количество баллов	Критерии и нормы оценки
Пр1	Оценка качества мяса по органолептическим, физико-химическим показателям.	40	Выполнение практической работы – 40 баллов
Пр2	Оценка качества сливочного масла	20	Выполнение практической работы – 20 баллов

7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

Семестр 9

№ п/п	Вопросы к зачету
1.	Проблема безопасности продуктов питания в современном обществе.
2.	Биологическая безопасность пищевых продуктов.
3.	Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов.
4.	Основополагающие факторы формирования качества продуктов питания
5.	Система контроля качества продовольственных товаров.
6.	Маркировка продовольственных товаров.
7.	Органолептические методы экспертизы
8.	Химические и физико-химические методы оценки
9.	Виды порчи мяса и их характеристика.
10.	Определение качества мясных полуфабрикатов.
11.	Определение качества колбасных изделий.
12.	Виды порчи колбасных изделий.
13.	Экспертная оценка молока.
14.	Виды порчи молока.
15.	Экспертная оценка молочных продуктов.
16.	Экспертная оценка хлебобулочных изделий
17.	Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.
18.	Общие требования к оценке качества мясных консервов.
19.	Органолептическая оценка качества консервов.
20.	Бактериологический анализ качества консервов.
21.	Классификация мяса по термическому состоянию.
22.	Экспертная оценка безалкогольных напитков
23.	Характеристика масла сливочного.
24.	Правила экспертной оценки масла сливочного.
25.	Виды порчи масла сливочного.
26.	Проверка фальсификации масла сливочного.
27.	Оценка качества кисломолочных продуктов.
28.	Микробиология молока.
29.	Микробиология кисломолочных продуктов.

№ п/п	Вопросы к зачету
30.	Экспертная оценка колбасных изделий.
31.	Экспертная оценка творога.
32.	Экспертная оценка сыра
33.	Пороки и виды порчи сыра

7.3.2. Критерии и нормы оценки

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
9	Зачет (по накопительному рейтингу)	«Зачтено»	Текущий рейтинг + Результат итогового теста: 55-100 баллов
		«Не зачтено»	Текущий рейтинг + Результат итогового теста: 0-54 балла

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Т.В. Пилипенко, Л.П. Нилова	Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов	Учебное пособие	2020	ЭБС «IPRbooks»

8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	В. М. Позняковский, В. А. Помозова, Т. Ф. Киселева, Л. В. Пермякова	Экспертиза напитков. Качество и безопасность	Учебно-справочное пособие	2014	ЭБС «IPRbooks»
2	Н. И. Дунченко, А. Г. Храмцов, И. А. Макеева	Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность	Учебно-справочное пособие	2017	ЭБС «IPRbooks»
3	А. Б. Киладзе	Товароведение и экспертиза животного сырья	Учебное пособие	2017	ЭБС «IPRbooks»
4	В. В. Шевченко, И. В. Асфондьярова	Товароведение и экспертиза качества сырья и продукции из морских объектов промысла	Учебное пособие	2018	ЭБС «IPRbooks»

8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. Каталог ГОСТов. [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа: <http://www.gosthelp.ru/text/VNTP2192Normytexnologiche.html>
3. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
4. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно
2	Office Standart	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно; Договор № 727 от 20.07.2016г., срок действия - бессрочно

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования
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 Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (УЛК-807)	Экран телевизионный, ширмы, проектор на штативе, стол преподавательский, стулья преподавательские, Транспарант-перетяжка, системный блок
2	Помещение для самостоятельной работы студентов. (Г-401)	Столы ученические, стулья ученические, ПК с выходом в сеть Интернет