

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 (специальности)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)/специализация
Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: очная

Год набора: 2020

Общая трудоемкость: 2 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	8	Итого
Форма контроля	Зачет	
Вид занятий		
Лекции	12	12
Лабораторные	-	-
Практические	24	24
Руководство: курсовые проекты)	-	-
Промежуточная аттестация	0,25	0,25
Контактная работа	36,25	36,25
Самостоятельная работа	35,75	35,75
Контроль	-	-
Итого	72	72

Рабочую программу составил(и):

Доцент, к.т.н., Кулакова Ю.П.

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

(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 «01» сентября 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

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

(протокол заседания № 1 от «03» сентября 2019 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
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 и обработки полученной информации.
Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять	-	Знать: - устройство и назначение средств измерений; -основные параметры технологических процессов; -основные теоретические предпосылки и научные основы контроля качества сырья и полуфабрикатов
		Уметь: -эксплуатировать средства

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)		измерения и контроля, с соблюдением техники безопасности; -рассчитывать и анализировать показатели качества;
		Владеть: -навыками измерения основных показателей продукции

4. Структура и содержание дисциплины

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	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	8	2	-	-	-
	Лек2	Система обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на этапах товародвижения.	8	2	-	-	-
	Лек3	Экспертиза продуктов по органолептическим, показателям.	8	2	-	-	-
	Лек4	Экспертиза продуктов по физико-химическим показателям.	8	2	-	-	-
	Лек5	Экспертиза продуктов по микробиологическим показателям.	8	2	-	-	-
	Лек6	Фальсификация	8	2	-	-	-
	Пр1	Оценка качества мяса по органолептическим, физико-химическим показателям.	8	4	10	-	Отчет по практической работе
	Пр2	Определение видовой принадлежности мяса.	8	4	20	-	Отчет по практической работе
	Пр3	Оценка качества сливочного масла	8	4	20	-	Отчет по практической работе
	Пр4	Экспертная оценка кисломолочных продуктов	8	2	10	-	Отчет по практической работе
	Пр5	Экспертная оценка копченых, вареных колбас.	8	4	10	-	Отчет по практической работе
	Пр6	Экспертная оценка хлебобулочных	8	2	10	-	Отчет по

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
		изделий					практической работе
	Пр7	Экспертная оценка безалкогольных напитков	8	4	20	-	Отчет по практической работе
	Ср	Изучение теоретического материала. Оформление отчета по практическим работам.	8	35,75	-	-	-
	ПА		8	0,25			
	Контроль		8	-	-	-	-
Итого:				72	-		

5. Образовательные технологии

Технология традиционного обучения – организация учебного процесса в вузе, основанная на лекционно-семинарско-зачетной формах обучения: лекция, практическое занятие, лабораторные занятия, самостоятельная работа. Методы обучения: наглядные, словесные, практические.

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
8	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)	Вопросы к зачету № 1-33 Практические работы 1-7 Тест №1
8	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)	Вопросы к зачету № 10,11,13,16,17,20,22,28,29,30,31,32 Практические работы 4-7 Тест № 1 (вопросы 19-23)

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	10	Выполнение практической

	органолептическим, физико-химическим показателям.		работы - 4 балла, защита практической работы -6 баллов
Пр2	Определение видовой принадлежности мяса.	20	Выполнение практической работы - 10 баллов, защита практической работы -10 баллов
Пр3	Оценка качества сливочного масла	20	Выполнение практической работы - 10 баллов, защита практической работы -10 баллов
Пр4	Экспертная оценка кисломолочных продуктов	10	Выполнение практической работы - 4 балла, защита практической работы -6 баллов
Пр5	Экспертная оценка копченых, вареных колбас.	10	Выполнение практической работы - 4 балла, защита практической работы -6 баллов
Пр6	Экспертная оценка хлебобулочных изделий	10	Выполнение практической работы - 4 балла, защита практической работы -6 баллов
Пр7	Экспертная оценка безалкогольных напитков	20	Выполнение практической работы - 10 баллов, защита практической работы -10 баллов

7.2.2.

Тестовые задания

(наименование оценочного средства)

Тест 1

1. Что из нижеперечисленного описания соответствует требованиям ГОСТ для мясных консервов?
 - 1) Кусочки мяса массой менее 30 г с наличием фаршеобразной массы
 - 2) Мясо кусочками, в основном, массой не менее 30 г, сочное, не переваренное, без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов
 - 3) Мясо кусочками, представляющими собой мышечную ткань с наличием крупного кровеносного сосуда
 - 4) Мясо кусочками, представляющими собой мышечную ткань с наличием большого количества грубой соединительной ткани

2. Выберите, при наличии какого из указанных дефектов, вареные колбасы не допускаются к реализации?
 - 1) Отклонение в массе изделия 0,01%
 - 2) Отклонение содержания количества соли 0,001%
 - 3) Не достаточно яркая окраска изделия
 - 4) Наличие серых пятен и крупных пустот

4. Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" устанавливают:
- 1) Гигиенические нормативы безопасности и пищевой ценности для человека пищевых продуктов, а также требования по соблюдению указанных нормативов при изготовлении, ввозе и обороте пищевых продуктов.
 - 2) Опасные факторы пищевой продукции
 - 3) Требования и нормативы содержания ГМО
5. Какой из нижеперечисленных методов необходимо применить для проведения экспертизы, применяемой для проверки соответствия объекта экспертизы требованиям нормативных документов?
- 1) Органолептический метод экспертизы
 - 2) Инструментальный метод экспертизы
 - 3) Документальный метод экспертизы
6. Какой из нижеперечисленных методов необходимо применить для проведения экспертизы, используемой для получения результатов исследования измерениями?
- 1) Органолептический метод экспертизы
 - 2) Инструментальный метод экспертизы
 - 3) Документальный метод экспертизы
7. Какой из нижеперечисленных методов необходимо применить для проведения экспертизы, применяемой для определения потребительских свойств продукции с использованием органов чувств человека?
- 1) Органолептический метод экспертизы
 - 2) Инструментальный метод экспертизы
 - 3) Документальный метод экспертизы
8. Определите степень свежести мяса по консистенции: на разрезе мясо менее плотное и менее упругое, образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно
- 1) Мясо свежее
 - 2) Мясо сомнительной свежести
 - 3) Мясо несвежее
9. Определите степень свежести мяса по консистенции: на разрезе мясо дряблое, образующаяся при надавливании пальцем ямка не выравнивается
- 1) Мясо свежее
 - 2) Мясо сомнительной свежести
 - 3) Мясо несвежее
10. Выберите из перечисленного, какой вид свинины не допускается к реализации в розничной торговле:
- 1) С зачистками от побитостей и кровоподтеков на площади превышающей 10 % поверхности
 - 2) С белым шпиком
 - 3) Второй категории
11. Выберите показатели, которые определяют при органолептической оценке мясных полуфабрикатов

- 1) Содержание соли
- 2) Содержание хлеба
- 3) Внешний вид
- 4) Запах
- 5) Вкус
- 6) Консистенция

12. Выберите показатели, которые определяют при химических методах анализа мясных полуфабрикатов

- 1) Содержание соли
- 2) Содержание хлеба
- 3) Внешний вид
- 4) Запах
- 5) Вкус
- 6) Консистенция

13. В протоколе экспертной оценки мясных консервов «Говядина тушеная», высший сорт, при оценке внешнего вида и консистенции была сделана запись: кусочки мяса массой менее 30 г с наличием фаршеобразной массы. Как вы думаете, соответствует ли данное описание требованиям ГОСТ?

- 1) Соответствует
- 2) Не соответствует

14. В протоколе экспертной оценки мясных консервов «Говядина тушеная», высший сорт, при оценке внешнего вида и консистенции была сделана запись: Мясо кусочками, представляющими собой мышечную ткань с включениями жировой и соединительной ткани, сочное, не переваренное, без хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов. Как вы думаете, соответствует ли данное описание требованиям ГОСТ?

- 1) Соответствует
- 2) Не соответствует

15. Что из нижеперечисленного соответствует требованиям ГОСТ для мясных консервов?

- 1) Кусочки мяса массой менее 30 г с наличием фаршеобразной массы
- 2) Мясо кусочками, представляющими собой мышечную ткань с включениями жировой и соединительной ткани, сочное, не переваренное, без хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов
- 3) Мясо кусочками, представляющими собой мышечную ткань с наличием крупного кровеносного сосуда
- 4) Мясо кусочками, представляющими собой мышечную ткань с наличием большого количества грубой соединительной ткани
- 5) Мясо кусочками, в основном, массой не менее 30 г, сочное, не переваренное; без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов

16. Массовая доля жира пастеризованного нежирного молока питьевого составляет:

- 1) Не более 0.1%
- 2) От 0.3% до 1 %
- 3) От 2.7% до 4.5%

4) От 7.2% до 9.5%

17. Массовая доля жира пастеризованного классического молока питьевого составляет:

- 1) Не более 0.1%
- 2) От 0.3% до 1 %
- 3) От 2.7% до 4.5%
- 4) От 7.2% до 9.5%

18. Массовая доля жира традиционного масла сливочного должна быть:

- 1) Не менее 82,5%
- 2) Не менее 80 %
- 3) Не менее 72,5%

19. Каким из нижеперечисленных измерительных приборов, осуществляется измерение содержания сухих веществ в томатном соке?

- 1) Рефрактометр
- 2) Установка для титрования
- 3) Манометр
- 4) Микроскоп лабораторный

20. При производстве молока коровьего пастеризованного, проводится измерение кислотности. В каких единицах измерения измеряется кислотность молока?

- 1) градусы Тернера
- 2) градусы Цельсия
- 3) градусы Кельвина

21. При помощи какого измерительного прибора, проводят измерение массовой доли сухих веществ томатной пасты?

- 1) рефрактометр
- 2) манометр
- 3) установка для титрования
- 4) ареометр

22. В соответствии с ГОСТами на соковую продукции, различают соки прямого отжима, нектары, концентрированные соки, восстановленные. Для какого из видов сока, запрещен такой технологический процесс, как разбавление с целью снижения содержания растворимых сухих веществ?

- 1) для соков прямого отжима
- 2) для нектаров
- 3) для восстановленных соков

23. Одним из контролируемых показателей качества молока пастеризованного, является плотность. Как называется измерительный прибор для определения плотности молока?

- 1) рефрактометр
- 2) манометр
- 3) установка для титрования
- 4) ареометр

7.3.Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

Семестр 8

№ 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.	Органолептическая 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.
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	
8	Зачет (по накопительному рейтингу)	«Зачтено»	Ответ на два теоретических вопроса, студент хорошо владеет материалом и отвечает на дополнительные вопросы с пониманием, приводит примеры.
		«Не зачтено»	Не отвечает ни на один из теоретических вопросов, не может ответить ни на один дополнительный вопрос.

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	Н. И. Дунченко, А. Г. Храмцов, И. А. Макеева	Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность	Учебно-справочное пособие	2017	ЭБС «IPRbooks»
2	А. Б. Киладзе	Товароведение и экспертиза животного сырья	Учебное пособие	2017	ЭБС «IPRbooks»
3	В. В. Шевченко, И. В. Асфондьярова	Товароведение и экспертиза качества сырья и продукции из морских объектов промысла	Учебное пособие	2018	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»

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: 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

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, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
1	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. (А-304)	Столы ученические двухместные (моноблоки) , стол преподавательский , стул преподавательский , доска аудиторная (меловая).
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования	Столы ученические двухместные (моноблоки), стол преподавательский, стул преподавательский , доска аудиторная (меловая), таблица Менделеева .

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
	(выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-306)	
3	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. (А-307)	Стол ученический трехместный (моноблок), стол преподавательский, стул преподавательский доска аудиторная (меловая)
4	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. (А-308)	Стол ученический двухместный стул ученический, встроенный шкаф, стол преподавательский, стул преподавательский, шкаф , доска аудиторная (меловая), экран для проектора настенный, огнетушитель.
5	Лаборатория «Технологии приготовления и оценка качества пищевых продуктов» Учебная аудитория для проведения лабораторных работ. (А-313)	Печь конвекционная электрическая ПКУ-530; плита электрическая на подставке ЭП-4П; блинница электрическая HKN-CDE400; Столы лабораторный .; стеллаж для посуды деревянный; холодильник Indesit; стеллажи металлические 6 полок; овина с двумя ваннами; стол лабораторный металлический; овощерезка HKN-FNT; планетарная тестомесильная машина; ларь морозильный; лабораторный стол пристенный ; шкафы для реактивов; Столы лабораторный с полками ; стол лабораторные без полок ; табуреты лабораторные ; раковины; Столы лабораторные с ящиками ; комплект хлебопекарного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумбы;

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
		шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол преподавательский; стул преподавательский
6	Помещение для самостоятельной работы студентов. (Г-401)	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет
7	Помещение для самостоятельной работы студентов. (С-401)	шкафы для документации, доски магнитные, столы письменные, столы компьютерные
8	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для проведения лабораторных работ. 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-812)	Стол ученический, стол преподавательский, стул, доска аудиторная (маркерная), компьютер.