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

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим Ю.С. Лазуткина

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.ДВ.5.2 «Экспертиза пищевых продуктов»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Направленность (профиль, специализация): **Технология молочных и мясных продуктов**

Статус дисциплины: **дисциплины (модули) по выбору**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	О.В. Кольтюгина
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
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	параметры технологических процессов и контроль качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции	проводить входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	основные требования, предъявляемые к сырью, материалам; общие технологические процессы в производстве продуктов животного происхождения	анализировать полученную информацию	способностью анализировать полученные данные качества продукции

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Введение в специальность
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Методы исследования молочных и мясных продуктов, Общая технология отрасли, Производственный контроль в отрасли, Техно-химический контроль производства молочных продуктов, Технология масла, Технология молочных и мясных продуктов, Технология продуктов из белково-углеводного сырья, Технология сыра

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	
очная	0	34	0	74	45

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

Форма обучения: очная
Семестр: 3

Лабораторные работы (34ч.)

1. Экспертиза цельномолочной продукции {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,4,6] Определение органолептической оценки и физико-химических показателей питьевого молока, сливок, кисломолочных напитков, сметаны, творога

2. Экспертиза сыра {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,4,6] Определение органолептической оценки и физико-химических показателей полутвердых, мягких и плавленых сыров

3. Экспертиза молочных консервов {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,4,6] Определение органолептической оценки и физико-химических показателей сгущенного молока и сухих молочных продуктов

4. Экспертиза масла и спредов {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,4,6] Определение органолептической оценки и физико-химических показателей масла и спредов

5. Коллоквиум(2ч.)[2,4] Экспертиза молока и молочных продуктов

6. Экспертиза вареных колбас {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,5,6] Определение органолептической оценки и физико-химических показателей вареной колбасы, сосисок, мясного хлеба

7. Экспертиза копченых колбас {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,5,6] Определение органолептической оценки и физико-химических показателей варено-копченой, сырокопченой

8. Экспертиза кусковых мясных продуктов {работа в малых группах}

(4ч.)[1,3,5,6] Определение органолептической оценки и физико-химических показателей окорок, мясной рулет, буженина, сало

9. Экспертиза мясных полуфабрикатов {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,5,6] Определение органолептической оценки и физико-химических показателей полуфабрикатов кусковых, рубленых в тесте

Самостоятельная работа (74ч.)

10. Подготовка к лабораторным работам(34ч.)[2,3,4,5]

11. Подготовка к коллоквиуму(20ч.)[2,4] Экспертиза молока и молочных продуктов

12. Подготовка к зачету(20ч.)[3,5] Экспертиза мяса и мясных продуктов

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. Снегирева, А.В. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине "Экспертиза пищевых продуктов" / А.В. Снегирева – 2015 г. – Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Snegireva_epp.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. 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

3. 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

6.2. Дополнительная литература

4. Востроилов А.В., Семенова И.Н., Полянский К.К. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов / А.В. Востроилов, И.Н. Семенова, К.К. Полянский. – Издательство "ГИОРД". – 2010. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/58746?category=7238

5. Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник / В.И. Криштафович, В.М. Позняковский,

О.А.Гончаренко, Д.В. Криштафович. – Издательство "Лань" 2018. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/107914?category=43786

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

6. 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 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
лаборатории
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы

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».