

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.В.9 «Товароведение продуктов питания из растительного сырья»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.02  
Продукты питания из растительного сырья**

Направленность (профиль, специализация): **Современные технологии переработки растительного сырья**

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)**

Форма обучения: **заочная, очная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
Разработал	доцент	А.С. Захарова
	доцент	А.С. Захарова
Согласовал	Зав. кафедрой «ТХПЗ»	Е.Ю. Егорова
	руководитель направленности (профиля) программы	Е.Ю. Егорова

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-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	классификацию и ассортимент продуктов питания из растительного сырья, механизмы проведения экспертизы растительных масел и зерномучных товаров, требования к маркировке, упаковке, хранению продуктов питания из растительного сырья.	идентифицировать продукты питания из растительного сырья	практическими навыками определения некоторых органолептических и физико-химических показателей качества продуктов питания из растительного сырья
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	нормативную документацию на основные продукты питания из растительного сырья	определять требования к качеству продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной документацией	навыками работы с нормативной документацией регламентирующей качество продуктов питания из растительного сырья

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Биохимия, Зерноведение, Органическая химия, Основы общей и неорганической химии, Пищевая микробиология, Процессы и аппараты зерноперерабатывающих и пищевых производств, Технология жидких дрожжей и заквасок, Технология мучных полуфабрикатов, Технология растительных масел, Физико-химические основы и принципы переработки зерна
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Введение в технологию продуктов питания, Идентификация и фальсификация растительного сырья и продуктов питания, Лабораторные методы анализа продуктов переработки растительного сырья, Пищевые добавки и технологические улучшители, Процессы и аппараты зерноперерабатывающих и пищевых производств, Сертификация пищевых и перерабатывающих производств, Технология макаронных изделий, Технология муки и крупы, Технология мучных кондитерских изделий, Технология пищевых концентратов и экструдированных продуктов, Технология продуктов

	специализированного назначения, Технология продуктов функционального назначения, Технология растительных масел, Технология сахарных кондитерских изделий
--	--

**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	
заочная	6	8	0	94	18
очная	16	32	0	60	57

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

**Форма обучения: заочная**

**Семестр: 4**

**Лекционные занятия (6ч.)**

**1. Предмет, задачи, цели, принципы товароведения продуктов питания из растительного сырья. Объекты и субъекты. Методы товароведения. Правила классификации, товароведная классификация товаров. Ассортимент товаров. Качество товара. Свойства и показатели качества. Дефекты товаров. {лекция-пресс-конференция} (2ч.)[2,3,5,6]** Предмет, задачи, цели, принципы товароведения продуктов питания из растительного сырья. Объекты и субъекты товароведной деятельности. Методы товароведения Правила классификации, товароведная классификация товаров. Ассортимент товаров.Качество товара. Основные понятия. Свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей. Градация качества. Дефекты товаров.

**2. Товароведение продуктов питания из растительного сырья (Часть 1: мука,**

**крупа, хлеб и хлебобулочные изделия)(2ч.)[2,5,6]** Классификация и ассортимент муки различных видов, крупы, хлеба и хлебобулочных изделий Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, транспортировка. Способы и условия хранения. Изменение качества при хранении

**3. Товароведение продуктов питания из растительного сырья (Часть 3: макаронные изделия, пищевые концентраты на зерновой основе, кондитерские изделия, растительные масла)(2ч.)[1,2,4,5,6]** Классификация и ассортимент макаронных изделий, концентратов на зерновой основе, кондитерских изделий, растительных масел. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, хранение.

#### **Лабораторные работы (8ч.)**

**1. Экспертиза качества муки {работа в малых группах} (4ч.)[5,6]** Определение органолептических и физико-химических показателей качества муки

**2. Экспертиза качества мучных изделий(4ч.)[5,6]** Определение органолептических, физико-химических показателей качества хлеба

#### **Самостоятельная работа (94ч.)**

**1. Защита лабораторных работ № 1-2(16ч.)[2,3,5,6]** Изучить материалы лабораторных работ, оформить отчеты лабораторной работы № 1,2

**2. Выполнить контрольную работу(15ч.)[1,2,3,4,5,6]** Выполнить контрольную работу согласно полученному варианту

**3. Самостоятельное изучение тем:**

**1) Предмет, задачи, цели, методы, принципы дисциплины.**

**2)Классификация, ассортимент товаров, качество.**

**3) Товароведение продуктов питания из растительного сырья (мука, крупа, макаронные изделия, пищевые концентраты на зерновой основе, мучные, кондитерские изделия, растительные масла.)(56ч.)[1,2,3,4,5,6]**

Самостоятельное изучение тем:

**1) Предмет, задачи, цели, методы, принципы дисциплины.**

**2)Классификация, ассортимент товаров, качество.**

**3) Товароведение продуктов питания из растительного сырья (мука, крупа, макаронные изделия, пищевые концентраты на зерновой основе, мучные, кондитерские изделия, растительные масла.)**

**4. Подготовка к зачету(4ч.)[1,2,3,4,5,6]** Изучить материалы лекций, лабораторных работ, рекомендуемую литературу

**5. Защита контрольной работы(3ч.)[1,2,3,4,5,6]**

**Форма обучения: очная**

**Семестр: 4**

### **Лекционные занятия (16ч.)**

- 1. Предмет, задачи, цели, принципы товароведения продуктов питания из растительного сырья. Объекты и субъекты товароведной деятельности.(2ч.)[2,3]** Предмет, задачи, цели, принципы (безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость, систематизация) товароведения продуктов питания из растительного сырья. Объекты и субъекты товароведной деятельности.
- 2. Методы товароведения Правила классификации, товароведная классификация товаров. Ассортимент товаров.(2ч.)[2,3]** Методы товароведения: научного познания, практической товароведной деятельности. Правила классификации, товароведная классификация товаров. Ассортимент товаров: основные понятия и определения. Классификация ассортимента товаров. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом. Факторы формирования ассортимента.
- 3. Качество товара. Основные понятия. Свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей. Градация качества. Дефекты товаров. Классификация дефектов.(2ч.)[2,3]** Качество товара. Основные понятия. Свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей. Градация качества. Классификация дефектов по степени значимости, наличию методов и средств для их обнаружения и устранения, места возникновения. Товароведная экспертиза.
- 4. Товароведение продуктов питания из растительного сырья (Часть 1: мука, крупа)(2ч.)[2,5,6]** Классификация и ассортимент муки различных видов, крупы. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, транспортировка. Способы и условия хранения. Изменение качества при хранении.
- 5. Товароведение продуктов питания из растительного сырья (Часть 2: хлеб и хлебобулочные изделия) {лекция-пресс-конференция} (2ч.)[2,5,6]** Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Экспертиза качества. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий.
- 6. Товароведение продуктов питания из растительного сырья (Часть 3: макаронные изделия, пищевые концентраты на зерновой основе)(2ч.)[2,6]** Классификация и ассортимент макаронных изделий, концентратов на зерновой основе. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, хранение.
- 7. Товароведение продуктов питания из растительного сырья (Часть 4: кондитерские изделия)(2ч.)[1,4]** Классификация и ассортимент кондитерских изделий. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, хранение.
- 8. Продукты питания из растительного сырья (Часть 5: растительные масла)(2ч.)[2,6]** Классификация и ассортимент растительных масел. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, хранение.

### **Лабораторные работы (32ч.)**

- 1. Экспертиза качества муки(4ч.)[2,5,6]** Определение органолептических и

физико-химических показателей качества муки

**2. Оценка потребительских достоинств крупяной продукции(4ч.)[2,5,6]**

Оценка потребительских достоинств крупяной продукции

**3. Экспертиза качества мучных изделий(4ч.)[2,5,6]** Определение органолептических, физико-химических показателей качества хлеба

**4. Экспертиза качества макаронных изделий(4ч.)[2,5,6]** Определение органолептических и физико-химических показателей качества макаронных изделий

**5. Экспертиза качества концентратов на зерновой основе {работа в малых группах} (4ч.)[2,5,6]** Определение органолептических и физико-химических показателей качества концентратов на зерновой основе

**6. Экспертиза качества мучных кондитерских изделий(4ч.)[1,5,6]** Определение органолептических и физико-химических показателей качества мучных кондитерских изделий

**7. Экспертиза качества сахарных кондитерских изделий(4ч.)[4,6]** Определение органолептических и физико-химических показателей качества сахарных кондитерских изделий

**8. Экспертиза качества растительных масел(4ч.)[2,5,6]** Определение органолептических, некоторых физико-химических показателей качества растительных масел

**Самостоятельная работа (60ч.)**

**1. Защита лабораторных работ № 1-8(56ч.)[1,2,3,4,5,6]** Изучение материалов лабораторных работ, оформление отчетов лабораторных работ.

**2. Подготовка к зачету(4ч.)[1,2,3,4,5,6]** Изучить материалы лекций, лабораторных работ.

**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:

5. Контроль качества продукции: журнал для производителей продукции и экспертов по качеству / гл. ред. О.М. Розенталь ; учред. и изд. РИА «Стандарты и качество». – Москва : РИА «Стандарты и качество», 2018. – № 1. – 68 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481025>. – ISSN 1990-7850. – Текст : электронный.

**6. Перечень учебной литературы**

## 6.1. Основная литература

1. Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров : товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий. Учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/61281.html> (дата обращения: 08.06.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Микулович, Л. С. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебное пособие / Л. С. Микулович, Д. П. Лисовская. — Минск : Вышэйшая школа, 2009. — 480 с. — ISBN 978-985-06-1699-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/20153.html> (дата обращения: 08.06.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

## 6.2. Дополнительная литература

3. Теоретические основы товароведения : учебное пособие / В. Е. Сыцко, В. В. Садовский, Л. В. Целикова [и др.] ; под редакцией В. Е. Сыцко. — Минск : Вышэйшая школа, 2009. — 208 с. — ISBN 978-985-06-1732-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/20146.html> (дата обращения: 08.06.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары : учебное пособие / Л. А. Галун, Д. П. Лисовская, Е. В. Рощина [и др.] ; под редакцией Л. А. Галун. — Минск : Вышэйшая школа, 2009. — 254 с. — ISBN 978-985-06-1568-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/20155.html> (дата обращения: 08.06.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

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

6. <https://www.gost.ru/portal/gost>

## 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.

<b>№пп</b>	<b>Используемое программное обеспечение</b>
1	Microsoft Office
2	LibreOffice
3	Windows
4	Антивирус Kaspersky

<b>№пп</b>	<b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
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. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

## **10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
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».