

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.ДВ.3.2 «Экспертиза пищевых продуктов»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль, специализация): **Технология продуктов
общественного питания**

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

Форма обучения: **заочная, очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	А.В. Снегирева
	доцент	А.В. Снегирева
	доцент	А.В. Снегирева
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-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	теоретические предпосылки проведения органолептических и физико-химических исследований готовой продукции	описать результаты исследования и провести анализ	
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	химические, физико-химические, технологические и функциональные свойства пищевых продуктов	проводить стандартные испытания по определению показателей и физико-химических свойств готовой продукции питания	методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности готовой продукции питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Безопасность сырья и продукции общественного питания, Введение в специальность, Микробиология, Технология продуктов из белково-углеводного сырья, Технология продукции общественного питания
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа, Современные технологии хранения и упаковки пищевых продуктов, Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, Технология продуктов из белково-углеводного сырья

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: 4 / 144

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	8	8	0	128	21
очная	17	17	0	110	46

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

Форма обучения: заочная

Семестр: 10

Лекционные занятия (8ч.)

1. Экспертиза молочной продукции {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,4,6] Определение органолептической оценки и физико-химических показателей питьевого молока, сливок, кисломолочных напитков, сметаны, творога, сыра, масла, консервов

2. Экспертиза мясных продуктов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,3,5,6] Определение органолептической оценки и физико-химических показателей колбас, деликатесов, полуфабрикатов кусковых, рубленых в тесте, консервов

Лабораторные работы (8ч.)

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

4. 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

Самостоятельная работа (128ч.)

5. Изучение теоретических вопросов(34ч.)[2,3,4,5]

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

7. **Выполнение контрольной работы(34ч.)[2,3,4,5]**
8. **подготовка к экзамену(17ч.)[2,3,4,5]**
9. **Подготовка к экзамену(9ч.)[2,3,4,5]**

Форма обучения: очная

Семестр: 7

Лекционные занятия (17ч.)

1. **Введение(1ч.)[2,5]**
2. **Экспертиза цельномолочной продукции {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[2,4]** Органолептические, физико-химические и микробиологические показатели питьевого молока и сливок, кисломолочных напитков, сметаны и творога
3. **Экспертиза молочных консервов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,4]** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей сгущенного молока и сухих молочных продуктов
4. **Экспертиза масла и спредов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,4]** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей масла и спредов
5. **Экспертиза колбас и колбасных изделий {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,5]** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей варено-копченой, сырокопченой
6. **Экспертиза кусковых мясных продуктов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,5]** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей окорок, мясной рулет, буженина, сало
7. **Экспертиза мясных полуфабрикатов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,5]** Ассортимент и качество кусковых, рубленых и тестовых полуфабрикатов

Лабораторные работы (17ч.)

8. **Экспертиза цельномолочной продукции {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,4,6]** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей питьевого молока, сливок, кисломолочных напитков, сметаны, творога
9. **Экспертиза сыра и масла {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,4,6]** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей полутвердых, мягких и плавленых сыров, масла и спредов
10. **Коллоквиум(1ч.)[2,4]** Экспертиза молока и молочных продуктов
11. **Экспертиза мясных полуфабрикатов {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,5,6]** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей полуфабрикатов кусковых, рубленых в тесте

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

Самостоятельная работа (110ч.)

13. Подготовка к лекциям(17ч.)[2,3,4,5]

14. Подготовка к лабораторным работам(26ч.)[2,3,4,5]

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

16. Выполнение расчетного задания(20ч.)[2,3,4,5]

17. Подготовка к экзамену(27ч.)[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. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : [учебное пособие для вузов по

специальности "Товароведение", "Технология продукции и организация общественного питания" / Л. А. Маюрникова и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 2-е изд., испр. и доп. - Электрон. текстовые дан. - Москва : ГИОРД, 2016. - 448 с. : табл. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69878#authors>.

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
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
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».