

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.8 «Товароведение продуктов питания из растительного сырья»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.02**

Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль, специализация): **Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья**

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных отношений**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	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 индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-1	Способен осуществлять контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения соответствия качества продуктов из растительного сырья требованиям нормативно-технической документации и потребностям рынка	ПК-1.1	Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		ПК-1.3	Определяет цели использования сырья и полуфабрикатов в соответствие с результатами лабораторных испытаний

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Биохимия пищевых продуктов из растительного сырья, Лабораторные методы анализа продуктов переработки растительного сырья, Пищевая микробиология
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья, Технохимический контроль на предприятиях зерноперерабатывающей и пищевой промышленности

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 промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	32	32	16	64	84

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

Форма обучения: очная

Лекционные занятия (32ч.)

- 1. Предмет, задачи, цели, принципы товароведения продуктов питания из растительного сырья. Объекты и субъекты товароведной деятельности.(4ч.)[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.(4ч.)[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.(4ч.)[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)(4ч.)[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} (4ч.)[2,5,6]** Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Экспертиза качества в соответствии с требованиями нормативной документации в области оценки качества готовой продукции. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий.
- 6. Товароведение продуктов питания из растительного сырья (Часть 3: макаронные изделия, пищевые концентраты на зерновой основе)(4ч.)[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)(4ч.)[1,4]** Классификация и ассортимент кондитерских изделий. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, хранение.
- 8. Продукты питания из растительного сырья (Часть 5: растительные масла)(4ч.)[2,6]** Классификация и ассортимент растительных масел. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, хранение.

Практические занятия (16ч.)

- 1. Штриховое кодирование товаров {беседа} (4ч.)[1,3,6]** Штриховое кодирование товаров. Символы линейного штрихового кода и и двумерные символы на упаковке продукции. Решение ситуационных задач
- 2. Эtiquетирование упаковки.(4ч.)[1,3,6]** Виды этикеток. Классификационные признаки
- 3. Маркировка, наносимая на упаковку товара.(4ч.)[1,4,6]** Сведения, которые должна содержать маркировка, товарные знаки. Изучение ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки". ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования". Решение ситуационных задач.
- 4. Отбор проб товаров {беседа} (4ч.)[2,6]** Правила отбора проб различных товаров для проведения товароведной экспертизы.

Лабораторные работы (32ч.)

- 1. Экспертиза качества муки(4ч.)[2,5,6]** Определение органолептических и физико-химических показателей качества муки. Изучение нормативной документации и требований в области оценки качества муки. Цели использования муки в соответствии с результатами лабораторных испытаний.
- 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. Изучение нормативных документов в области оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции.
- 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. Изучение нормативных документов в области оценки качества сахарных кондитерских изделий.
- 8. Экспертиза качества растительных масел(4ч.)[2,5,6]** Определение органолептических, некоторых физико-химических показателей качества растительных масел

Самостоятельная работа (64ч.)

- 1. Защита лабораторных работ № 1-8(16ч.)[1,2,3,4,5,6]** Изучение материалов лабораторных работ, оформление отчетов лабораторных работ, защита.
- 2. Защита практических работ № 1-4(12ч.)[1,2,3,4,5,6]** Повторение изученного материала, оформление отчетов, защита практических работ.
- 3. Экзамен(36ч.)[1,2,3,4,5]** Подготовка и сдача экзамена.

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. Захарова, А. С. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение» для студентов направления 19.03.02 всех форм обучения / А. С. Захарова; Алт. гос. техн. ун-т им. И. И. Ползунова. – Барнаул: АлтГТУ, 2016. – 75 с. Прямая ссылка: <http://elib.altstu.ru/eum/download/thpz/Zaharova-tovar.pdf>

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.

№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

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
	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
помещения для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий

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».