

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.О.27 «Товароведение продовольственных товаров»**

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

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

Статус дисциплины: **обязательная часть**

Форма обучения: **очная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
Разработал	доцент	Е.Ю. Филимонова
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	руководитель направленности (профиля) программы	М.А. Вайтанис

г. Барнаул

## 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1	Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Введение в специальность, Неорганическая химия
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, Технология специализированных пищевых продуктов

## 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: 5 / 180

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	100	90

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

Форма обучения: очная

Семестр: 2

Лекционные занятия (32ч.)

**1. Предмет, цель и задачи дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]** Место дисциплины в общеобразовательном процессе. Основные термины и определения.

**2. Фруктово-овощные товары {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,3,4,6]** Факторы, обуславливающие полезность фруктов и овощей. Пищевая ценность фруктов и овощей. Безопасность фруктов и овощей. Свежие фрукты. Классификация. Свежие овощи. Классификация. Стандартные условия хранения фруктов и овощей.

**3. Мясо и мясные товары {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,3,6,7]** Потребительские свойства и классификация мяса убойных животных. Условно-годное мясо. Первичная переработка мяса убойных животных и ее влияние на потребительские свойства мяса. Виды порчи мяса. Колбасные изделия. Классификация. Характеристика основных видов колбас. Солено-копченые мясные изделия.

**4. Молоко и молочные товары {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,3,5,6]** Молоко коровье. Состав и полезные свойства. Этапы производства молока. Виды молока. Требования к качеству. Условия хранения. Сливки. Классификация и виды сливок. Процесс изготовления. Требования по качеству. Молочные консервы. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Способы производства. Требования по качеству. Условия хранения. Молоко коровье обезжиренное сухое. Способы изготовления. Требования по качеству. Молоко обезжиренное сухое поставляемое на экспорт. Сухие сливки. Требования по качеству. Молочные сгущенные консервы. Технология. Виды молочных сгущенных консервов. Требования по качеству. Основные дефекты. Кисломолочные продукты. Характеристика. Технология. Ассортимент. Сметана. Творог и творожные изделия. Формирование ассортимента и потребительских свойств сыров. Классификация и ассортимент. Требования по качеству. Условия хранения.

**5. Пищевые жиры {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,3,5,6]** Классификация и потребительские свойства пищевых жиров. Значение жиров в питании. Классификация. Особенности потребительских свойств. Требования к качеству и хранению пищевых жиров. Масло коровье. Состав и ценность. Технология. Виды коровьего масла. Дефекты качества. Показатели качества. Условия хранения.

**6. Рыба и рыбные товары {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,3,6]** Потребительские свойства рыбы и икорных товаров. Пищевая ценность рыб. Классификация промысловых рыб. Посмертные изменения в рыбе. Способы технологической обработки рыбы и их влияние на потребительские свойства товаров. Икорные товары.

**7. Сахаристые продукты {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,3,6]** Потребительские свойства сахара и меда. Формирование потребительских свойств сахара песка и сахара-рафинада. Пищевая ценность, классификация и фальсификация меда. Классификация кондитерских изделий.

Сахаристые кондитерские изделия. Мармелад. Пастила. Карамель. Конфеты. Ирис. Драже. Общая характеристика. Требования по качеству. Условия хранения.

**8. Продукты переработки зерна {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,3,6]** Зерномучные товары. Зерно. Строение. Химический состав зерна. Крупы. Химический состав и пищевая ценность круп. Ассортимент круп. Показатели качества круп. Мука. Основные процессы производства. Химический состав муки и ее пищевая ценность. Ассортимент муки. Макароны изделия. Химический состав и свойства макаронных изделий. Факторы, влияющие на качество макаронных изделий. Ассортимент макаронных изделий. Стандартные требования к качеству и дефекты. Хлебобулочные изделия. Пищевая ценность. Основные процессы производства хлебобулочных изделий. Ассортимент.

**9. Яйца и яичные товары {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,6]** Яйца и продукты переработки яиц. Пищевая ценность, строение и химический состав. Классификация. Продукты переработки яиц.

### **Практические занятия (16ч.)**

**1. Фруктово-овощные товары {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,4,6]** Особенности строения фруктов и овощей. Стандартные требования к оценке качества и безопасности фруктово-овощных товаров.

**2. Мясо и мясные товары {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,6,7]** Морфологический состав и пищевая ценность мяса убойных животных. Стандартные требования к мясным товарам. Ассортимент колбасных изделий. Технология производства ассортиментных групп.

**3. Молоко и молочные товары {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,5,6]** Ассортимент молочных товаров. Краткая технология производства. Соответствие требованиям стандартов по показателям качества и безопасности. Особые условия хранения.

**4. Пищевые жиры {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,5,6]** Стандартные требования к оценке качества и безопасности пищевых жиров. Технология производства ассортиментных групп пищевых жиров..

**5. Рыба и рыбные товары {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,6]** Стандартные требования к оценке качества и безопасности рыбы и рыбных товаров. Виды разделки рыб. Технология разделки. Виды переработки.

**6. Сахаристые продукты {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,6]** Стандартные требования к оценке качества и безопасности сахаристых товаров. Дефекты качества сахаристых товаров. Фальсификация меда. Идентификация на соответствие нормативных документов.

**7. Продукты переработки зерна {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,6]** Строение зерна. Виды зерновых культур. Соответствие требованиям стандартов зерномучных товаров. Оценка качества товаров. Технологии производства зерномучных товаров.

**8. Яйца и яичные товары {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,6]** Стандартные требования к оценке качества и безопасности яиц и продуктов их переработки.

Технология производства яичных товаров.

### **Лабораторные работы (32ч.)**

- 1. Фруктово-овощные товары {творческое задание} (4ч.)[1,2,3,4,6]** Изучение хозяйственно-ботанических сортов овощей. помологических сортов фруктов и экспертиза их качества.
- 2. Мясо и мясные товары {творческое задание} (4ч.)[1,2,3,6,7]** Изучение морфологического состава и пищевой ценности мяса убойных животных. Изучение ассортимента и отличительных особенностей сырокопченых и вареных мясных деликатесов. Классификация и характеристика колбас.
- 3. Молоко и молочные товары {творческое задание} (4ч.)[1,2,3,5,6]** Изучить классификацию и ассортимент молока коровьего питьевого, сливок питьевых, сухого цельного молока, сухого обезжиренного молока, сливок сухих, сухих молочнокислых продуктов, сгущенных молочных продуктов, диетических кисломолочных продуктов, сметаны, творога и творожных изделий, диетических кисломолочных продуктов.
- 4. Пищевые жиры {творческое задание} (4ч.)[1,2,3,5,6]** Изучить классификацию и ассортимент пищевых жиров; растительных масел; маргаринового производства; майонезов; сливочного масла и спредов. Провести идентификацию по специфическим признакам в представленных образцах продукции. Провести экспертизу образцов. Оценить качество по характерным органолептическим признакам.
- 5. Рыба и рыбные товары {творческое задание} (4ч.)[1,2,3,6]** Изучить классификацию промысловых рыб и икорных товаров. Изучить стандарты, определяющие качество рыбы.
- 6. Сахаристые продукты {творческое задание} (4ч.)[1,2,3,6]** Определение качества сахаристых продуктов по органолептическим признакам. Идентификация сахаристых продуктов на соответствие нормативным документам.
- 7. Продукты переработки зерна {творческое задание} (4ч.)[1,2,3,6]** Изучение ассортимента хлеба и мучных кондитерских изделий. Определение качества хлеба и хлебобулочных изделий по внешним признакам. Изучение признаков дефектов и заболеваний хлеба и мучных кондитерских изделий. Экспертиза качества мучных кондитерских изделий.
- 8. Яйца и яичные товары {творческое задание} (4ч.)[1,2,3,6]** Изучение качества яиц и яичных товаров. Экспертиза качества яичных товаров.

### **Самостоятельная работа (100ч.)**

- 1. Изучение теоретического материала {использование общественных ресурсов} (16ч.)[1,2,3,4,5,6,7]**
- 2. Подготовка к практическим занятиям {использование общественных ресурсов} (24ч.)[1,2,3,4,6]**

**3. Оформление и подготовка к защите лабораторных работ {использование общественных ресурсов} (24ч.)[1,2,3,6,7]**

**4. подготовка к экзамену(36ч.)[1,2,3,4,5,6,7]**

**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. Филимонова Е. Ю. Методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу «Товароведение продовольственных товаров» для студентов специальности 260800 «Технологии продукции и организация общественного питания» Е.Ю. Филимонова; Алт. гос. тех. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ; 2014. 142 с. - Прямая ссылка: [http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Filimonova\\_tptmu.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Filimonova_tptmu.pdf)

**6. Перечень учебной литературы**

**6.1. Основная литература**

2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 950 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621694> (дата обращения: 06.03.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03848-8. – Текст : электронный.

3. Афанасенко, О. Я. Товароведение продовольственных товаров: сборник тестов : учебное пособие : [12+] / О. Я. Афанасенко. – 2-е изд., доп. – Минск : РИПО, 2016. – 131 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463520> (дата обращения: 06.03.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-575-7. – Текст : электронный.

**6.2. Дополнительная литература**

4. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 374 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496067> (дата обращения: 22.12.2020). – Библиогр.: с. 363-365. – ISBN 978-5-394-02366-8. – Текст : электронный.

5. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова.



– 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 328 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229290> (дата обращения: 22.12.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02988-2. – Текст : электронный.

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

6. Товароведение продовольственного сырья и продуктов питания: Методические указания к выполнению лабораторных работ. Скачать бесплатно онлайн в электронном виде | Единое окно ([window.edu.ru](http://window.edu.ru))

7. Оценка качества колбасных изделий. Методические указания к лабораторной работе. Скачать бесплатно онлайн в электронном виде | Единое окно ([window.edu.ru](http://window.edu.ru))

## **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	LibreOffice
2	Windows
3	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

<b>№пп</b>	<b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>
	(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 учебных занятий
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».