

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: **заочная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
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	
заочная	10	10	8	152	34

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

Форма обучения: заочная

Семестр: 2

Лекционные занятия (10ч.)

1. Предмет, цель и задачи дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7]
2. Фруктово-овощные товары {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,4,6]
3. Мясо и мясные товары. Молоко и молочные товары {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,6,7]
4. Сахаристые продукты. Продукты переработки зерна {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,6]
5. Пищевые жиры. Рыба и рыбные товары. Яйца и яичные продукты {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,6]

Практические занятия (8ч.)

1. Фруктово-овощные товары {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,4,6]
2. Мясо и мясные товары. Молоко и молочные товары {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,6,7]
3. Сахаристые продукты. Продукты переработки зерна {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,6]
4. Пищевые жиры. Рыба и рыбные товары. Яйца и яичные продукты {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,5,6]

Лабораторные работы (10ч.)

1. Фруктово-овощные товары. Контроль производства и качества продукции на соответствии требованиям нормативным документам {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,4,6]
2. Мясо и мясные товары. Молоко и молочные товары. Контроль производства и качества продукции на соответствии требованиям нормативным документам {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,6,7]
3. Сахаристые продукты. Продукты переработки зерна. Контроль производства и качества продукции на соответствии требованиям нормативным документам {творческое задание} (2ч.)[1,2,3,6]
4. Пищевые жиры. Рыба и рыбные товары. Яйца и яичные продукты. Контроль производства и качества продукции на соответствии требованиям нормативным документам {творческое задание} (4ч.)[1,2,3,5,6]

Самостоятельная работа (152ч.)

. подготовка к экзамену(9ч.)[2,3,4]

1. Предмет, цель и задачи дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» {использование общественных ресурсов} (24ч.)[1,2,3,4,5,6,7]
2. Фруктово-овощные товары. Контроль производства и качества продукции на соответствии требованиям нормативным документам {использование общественных ресурсов} (32ч.)[1,2,3,4,6]

3. Мясо и мясные товары. Молоко и молочные товары. Контроль производства и качества продукции на соответствии требованиям нормативным документам {использование общественных ресурсов} (29ч.)[1,2,3,6,7]

4. Сахаристые продукты. Продукты переработки зерна. Контроль производства и качества продукции на соответствии требованиям нормативным документам {использование общественных ресурсов} (29ч.)[1,2,3,5,6]

5. Пищевые жиры. Рыба и рыбные товары. Яйца и яичные продукты. Контроль производства и качества продукции на соответствии требованиям нормативным документам {использование общественных ресурсов} (29ч.)[1,2,3,5,6]

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

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. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 950 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496166> (дата обращения: 22.12.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03047-5. – Текст : электронный.

3. Зонова, Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова ; отв. ред. Ж.Ю. Койтова. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 192 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495843> (дата обращения: 22.12.2020). – Библиогр.: с. 176-178. – ISBN 978-5-394-02407-8. – 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)

7. Оценка качества колбасных изделий. Методические указания к лабораторной работе. Скачать бесплатно онлайн в электронном виде | Единое окно (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.

№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 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».