

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.2.2 «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: **элективные дисциплины (модули)**

Форма обучения: **заочная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
Разработал	доцент	В.П. Вистовская
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
ПК-3	Способностью проводить исследования технологических процессов производства общественного питания	ПК-3.2	Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного 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 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

## 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	
заочная	8	10	0	126	23

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

**Форма обучения: заочная**

**Семестр: 9**

### **Лекционные занятия (8ч.)**

- 1. Введение {мини-лекция} (1ч.)[3,5]**
- 2. Экспертиза цельномолочной продукции {лекция с разбором конкретных ситуаций} (1ч.)[3,6]** 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.)[3,6]** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей сгущенного молока и сухих молочных продуктов
- 4. Экспертиза масла и спредов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,6]** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей масла и спредов
- 5. Экспертиза колбас и колбасных изделий {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5,7]** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей варено-копченой, сырокопченой

### **Лабораторные работы (10ч.)**

- 6. Экспертиза цельномолочной продукции {имитация} (4ч.)[1,3,5,6,7]** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей питьевого молока, сливок, кисломолочных напитков, сметаны, творога
- 7. Экспертиза сыра и масла {работа в малых группах} (2ч.)[1,3,4,5,6,7]** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей полутвердых, мягких и плавленых сыров, масла и спредов
- 8. Экспертиза мясных полуфабрикатов {работа в малых группах} (2ч.)[1,4,5,7]** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей полуфабрикатов кусковых, рубленых в тесте
- 9. Экспертиза колбас {работа в малых группах} (2ч.)[1,4,5,7]** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей вареной и копченой колбасы, сосисок, мясного хлеба

### **Самостоятельная работа (126ч.)**

- 10. Изучение теоретического материала(60ч.)[3,4,5,6,7]**
  - 11. Подготовка к выполнению контрольной работы(7ч.)[3,4,5,6,7]**
  - 12. Подготовка к лабораторным работам(50ч.)[3,4,5,6,7]**
  - 13. Подготовка к экзамену(9ч.)[1,3,4,5,6,7]**
- 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. Методические указания к выполнению расчетного задания по дисциплине "Экспертиза пищевых продуктов"

Снегирева А.В. (ТПП)

2016 Методические указания, 241.00 КБ

Дата первичного размещения: 27.01.2016. Обновлено: 27.01.2016.

Прямая ссылка: [http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Snegireva\\_epp\\_rz.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Snegireva_epp_rz.pdf)

2. Вистовская В.П. Методические указания к выполнению контрольной работы по дисциплине «Экспертиза пищевых продуктов» для бакалавров направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания заочной формы обучения / Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: АлтГТУ, 2021. – 13 с. [http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vistovskaya\\_EKSPP\\_Kr\\_zfo\\_mu.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vistovskaya_EKSPP_Kr_zfo_mu.pdf)

## **6. Перечень учебной литературы**

### **6.1. Основная литература**

3. Першина, Е. И. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров (молоко и молочные продукты) : учебное пособие / Е. И. Першина, С. Б. Васильева, Д. Г. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 131 с. — ISBN 978-589289-644-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4628> (дата обращения: 24.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Егорченкова, Л. А. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров. Мясо и мясные продукты : учебное пособие / Л. А. Егорченкова. — Кемерово : КемГУ, 2006. — 124 с. — ISBN 5-89289-437-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4629> (дата обращения: 24.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **6.2. Дополнительная литература**

5. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Б. П. Суханов, Г. А. Гореликова. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 448 с. — ISBN 978-5-98879-189-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69878> (дата обращения: 24.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Востроилов, А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 512 с. — ISBN 978-5-98879-

127-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/58746> (дата обращения: 24.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

7. <https://www.elibrary.ru/contents.asp?titleid=7945>

**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 ( <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 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».