

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о подписи:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 10:49:13
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«НОМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТТПП

_____ В.Г. Попов

« _____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Товароведение продовольственных товаров

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Рабочая программа рассмотрена
на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания

Протокол № __ от _____ 20__ г.

Рабочую программу разработал:

И.В.Мозжерина; канд.техн.наук, доцент
кафедры «Товароведения и технологии продуктов питания» _____

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: Овладение теоретическими знаниями и приобретение умений и навыков в области товароведения продовольственных товаров

Задачи: - изучить законодательную и нормативную базу, регламентирующую качество продовольственных товаров;

- изучить классификацию продовольственных товаров на группы, виды, разновидности, сорта;

- дать характеристику основным потребительским свойствам продовольственных товаров; изучить показатели качества товара в соответствии со стандартами и нормами качества продовольственных товаров; сформировать практические подходы к проведению экспертизы продовольственных товаров.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Товароведение продовольственных товаров относится к базовой части дисциплин учебного плана.

Для полного усвоения данной дисциплины обучающиеся должны знать следующие разделы: математика, физика, органическую и неорганическую химию.

Знания по дисциплине: Товароведение продовольственных товаров необходимы обучающимся данного направления подготовки для усвоения знаний по следующим дисциплинам: технология продуктов общественного питания, физиология питания.

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2. Организует документооборот по производству продуктов на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: З1 потребительские свойства товаров их классификацию, методы определения качественных характеристик, условия, сроки хранения, причину возникновения дефектов, систему Меркурий, принципы системы ХАССП.
		Уметь: У1 определять качественные характеристики согласно нормативных показателей, выявлять дефекты в продовольственных товарах, уметь составлять рекламации и претензионные материалы.
		Владеть: В1 практическими навыками определения качественных показателей продовольственных товаров, методикой определения дефектов, составлением претензионного материала и рекламации.

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов.

Таблица 4.1.

Форма	Курс/	Аудиторные занятия/контактная работа, час.	Самостоятельная	Форма
-------	-------	--	-----------------	-------

обучения	семестр	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	работа, час.	Контроль	промежуточной аттестации
очная	1/1	34	-	34	49	27	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины.

Очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час			СРС, час.	Всего, час	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Сущность и содержание товароведения продовольственных товаров	2	-	-	-	2	ОПК-5.2	Вопросы к устному опросу № 1
2	2	Зерномучные товары	4	-	4	8	16	ОПК-5.2	Вопросы к устному опросу № 2
								ОПК-5.2	Отчет к лабораторной работе №1
3	3	Вкусовые товары	6	-	6	9	21	ОПК-5.2	Вопросы к устному опросу № 3
								ОПК-5.2	Отчет к лабораторной работе № 2
4	4	Пищевые жиры.	6	-	6	8	20	ОПК-5.2	Вопросы к устному опросу № 4
								ОПК-5.2	Отчет к лабораторной работе №3,4
5	5	Молочные товары	6	-	6	8	20	ОПК-5.2	Вопросы к устному опросу № 5
								ОПК-5.2	Отчет к лабораторной работе №5,6
6	6	Мясные товары	8	-	8	8	24	ОПК-5.2	Вопросы к устному опросу № 6
								ОПК-5.2	Отчет к лабораторной работе №7
7	7	Рыбные товары	2	-	4	8	14	ОПК-5.2	Вопросы к устному опросу № 7
								ОПК-5.2	Отчет к лабораторной работе №8
		Экзамен	-	-	-	-	27	ОПК-5.2	Вопросы к устному опросу
Итого:			34	-	34	49	144		

5.2 Содержание дисциплины.

5.2.1 Содержание разделов дисциплины (дидактические единицы).

Раздел 1. Основные понятия, термины и определения в области товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Классификация и кодирование продовольственных товаров. Классификаторы продукции и товара. Понятие ассортимента товара и его виды. Информационное обеспечение товара.

Раздел 2. Состояние рынка зерномучных товаров. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Товароведная характеристика важнейших подгрупп зерномучных товаров. Оценка качества. Условия и сроки хранения.

Раздел 3. Вкусовые товары. Состояние рынка вкусовых товаров. Классификация и товароведная характеристика вкусовых товаров. Оценка качества. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения вкусовых товаров.

Раздел 4. Состояние рынка пищевых жиров. Потребительские свойства и показатели качества. Классификация и товароведная характеристика пищевых жиров. Оценка качества. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения пищевых жиров.

Раздел 5. Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Оценка качества. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения молочных товаров.

Раздел 6. Состояние рынка мясных товаров. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Оценка качества. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, колбасных изделий на товарные сорта. Клеймение мяса. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения кондитерских товаров.

Раздел 7. Состояние рынка рыбных товаров. Классификация и товароведная характеристика рыбных товаров. Оценка качества. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения рыбных товаров.

5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекции
		ОФО	
1	1	2	Основные понятия термины и определения в области товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров Классификаторы продукции и товара. Понятие ассортимента
2	2	2	Состояние рынка зерномучных товаров. Классификация и ассортимент зерномучных

			товаров
		2	Классификация, ассортимент и оценка качества зерна, муки, крупы, хлебобулочных и макаронных изделий
3	3	2	Классификация, ассортимент и оценка качества чая и кофе
		2	Классификация, ассортимент и оценка качества алкогольных напитков
		2	Классификация, ассортимент и оценка качества ликероводочных изделий
4	4	2	Состояние рынка пищевых жиров. Потребительские свойства и показатели качества
		2	Классификация и товароведная характеристика пищевых жиров.
		2	Оценка качества. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения пищевых жиров.
5	5	1	Классификация, ассортимент и оценка качества молока и кисломолочных товаров
		1	Классификация, ассортимент и оценка качества молочных консервов
		2	Классификация, ассортимент и оценка качества коровьего масла.
		2	Классификация, ассортимент и оценка качества сыров.
6	6	2	Классификация, ассортимент и оценка качества мяса
		2	Классификация, ассортимент и оценка качества мясных полуфабрикатов
		2	Классификация, ассортимент и оценка качества колбасных изделий и мясо копченостей
		2	Классификация, ассортимент и оценка качества мясных консервов.
7	7	1	Классификация, ассортимент и оценка качества живой, охлажденной, замороженной рыбы
		1	Классификация, ассортимент, оценка качества соленой, копченной, сушеной и рыбных консервов.
Итого:		34	

Лабораторные работы

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лабораторных работ
		ОФО	
1	2	4	Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий определение влажности мякиша хлеба, определение кислотности хлеба, определение содержания сахара в хлебобулочных, бараночных и сухарных изделиях.
2	3	6	Определение титруемой кислотности в плодах и овощах Определение массовой доли хлорида натрия, определение титруемой кислотности рассола
3	4	4	Определение массовой доли растворимых сухих веществ, определение массовой доли осадка сока.

		2	Определение массовой доли спирта, определение кислотности прямым титрованием пробы с фенолфталеином.
4	5	4	Определение массовой доли сухих веществ мармелада рефрактометром
		4	Определение массовой доли белка в молоке (рефракто-метрическим методом) Определение индекса растворимости сухих молочных продуктов по ГОСТ30305.4. Определение степени свежести (порчи) масла, перекисного числа масла.
5	6	6	Определение массовой доли влаги в майонезе. Определение массовой доли жира. Определение кислотности, стойкости эмульсии майонеза.
6	7	4	Определение содержания поваренной соли (по Мору) в колбасных изделиях. Определение аммиака и солейаммония в мясе, реакция на пероксидазу с бензидином» Определение влажности колбасных изделий. Определение концентрации повареннойсоли.
Итого:		34	

Практические работы- практические работы учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1-7	16	Подготовка к защите тем дисциплины	подготовка и оформление практических работ
2	1-7	17	Подготовка рефератов, докладов, презентаций	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	1-7	7	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	1-7	5	Консультации в группе перед экзаменом	подготовка к аттестациям, экзамену
5	1-7	4	Экзамен	
Итого:		49		

5.2.3. Преподавание дисциплины/модуля ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Информационно – коммуникационная технология (лекция-визуализация); проблемная технология (решение практико-ориентированных задач).

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.

7. Контрольные работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды мероприятий текущего контроля	Баллы
1	Работа на лекциях	5
2	Выполнение и защита практических работ	10
3	Устный опрос 1 аттестация	15
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30
4	Работа на лекциях	5
5	Выполнение и защита лабораторных работ	10
6	Устный опрос 2 аттестация	15
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30
7	Работа на лекциях	5
8	Выполнение и защита практических работ	20
9	Устный опрос 3 аттестация	15
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		0-40
ВСЕГО:		100

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

№	Наименование информационных ресурсов	Ссылка
1	Сайт ФГБОУ ВО ТИУ	https://www.tyuiu.ru/
2	Система поддержки учебного процесса Educon	https://educon2.tyuiu.ru/
3	Электронный каталог Библиотечно-издательского комплекса	http://webirbis.tyuiu.ru/
4	Электронная библиотечная система eLib	http://elib.tyuiu.ru/
5	Веб интерфейс для веб конференций	https://bigbb.tyuiu.ru/b/

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

- Microsoft Office Professional Plus; Microsoft Windows

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин, практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)

1	«Товароведение продовольственных товаров»	Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная.	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп. 1а
		Практические занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная, образцы товаров.	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп. 1а

11. Методические указания по организации СРС

11.1 Методические указания по подготовке к лабораторным занятиям.

«Товароведение продовольственных товаров»: методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине “ Товароведение продовольственных товаров ”/ сост.И.В.Мозжерина; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2021.-18с.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала.

Товароведение продовольственных товаров: методические указания к организации самостоятельной работы по дисциплине “

Товароведение продовольственных товаров”/ сост.И.В.Мозжерина; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2021.-18с.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Товароведение продовольственных товаров

Код, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль): Технология и организация ресторанный дела

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ОПК-5	ОПК-5.2. Организует документооборот по производству продуктов на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: З1 потребительские свойства товаров их классификацию, методы определения качественных характеристик, условия, сроки хранения, причину возникновения дефектов, систему Меркурий, принципы системы ХАССП.	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У1 определять качественные характеристики согласно нормативных показателей, выявлять дефекты в продовольственных товарах, уметь составлять рекламации и претензионные материалы.	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Владеть: В1 практическими навыками определения качественных показателей продовольственных товаров, методикой определения дефектов, составлением претензионного материала и рекламации.	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности

КАРТА

обеспеченности дисциплины (модуля) учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина: Товароведение продовольственных товаров

Код, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник для студентов, обучающихся по направлениям "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания" и "Экономика" (квалификация "бакалавр") / Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисейевой. - Москва : Дашков и К°, - 930 с.	ЭР	25	100	+
2	Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары) [Текст] : учебное пособие для студентов вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / В. И. Криштафович. - М. : Дашков и К., - 124 с.	ЭР	25	100	+
3	Товароведение и организация торговли продовольственными товарами [Текст] : учебник для учреждений начального профессионального образования. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности "Коммерция" / А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова и др. - 4-е изд., стер. - М. : Академия,.	ЭР	25	100	+
	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / ред.Л. Г. Елисеева. - М. : МЦФЭР, - 800 с.	ЭР	25	100	+
	Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие / Е. А. Кондрашова, Н. В. Кониц, Т. А. Пешкова. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, - 416 с.	ЭР	25	100	+

Лист согласования

Внутренний документ "Товароведение продовольственных товаров_2023_19.03.04_ТППБ"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна

Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано
	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано
	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано