



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

Л.М. Инаходова
Л.М. Инаходова

25.05.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.01.16 «Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Заочная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108 / 3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет с оценкой

Белебей 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (далее – РПД) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047, и соответствующего учебного плана.

Разработчик РПД:

старший преподаватель
(должность, степень, ученое звание)


(подпись)

С.В. Григорьева
(ФИО)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 25.05.2023 г., протокол № 6.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент
(степень, ученое звание, подпись)

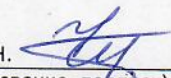


А.А. Цынаева
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

доцент, к.с.-х.н.
(степень, ученое звание, подпись)



Е.Н. Черненко
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	3
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	3
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	4
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	4
4.1. Содержание лекционных занятий	4
4.2. Содержание лабораторных занятий	4
4.3. Содержание практических занятий	4
4.4. Содержание самостоятельной работы	5
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	5
6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	6
7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения	7
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем	7
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	7
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)	7
Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	
Приложение 2. Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)	
Приложение 3. Аннотация рабочей программы дисциплины	

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ

Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	ПК-2.5 Составляет органолептическую и товароведную характеристику сырья и продукции общественного питания	З2 ПК-2.5 Знать: методики проведения экспериментов необходимых для проведения экспертизы продукции общественного питания и основные нормативные документы У2 ПК-2.5 Уметь: оценивать последствия неправильного состава технологических помещений предприятий питания на возможные товароведные дефекты изделий В2 ПК-2.5 Владеть: методами предотвращения и устранения дефектов и брака продуктов общественного питания, связанных с несоблюдением технологического режима приготовления и работы технологического оборудования

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины в структуре образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Таблица 4

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины
ПК-2	Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания; Химия цвета, вкуса и аромата продуктов общественного питания; Инновационная экономика и технологическое предпринимательство	Безопасность продуктов общественного питания; Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания; Органолептический анализ продуктов общественного питания	Практико-ориентированный проект; Упаковка продуктов общественного питания; Упаковочные материалы в общественном питании; Технологическое оборудование предприятий общественного питания; Контроль качества продуктов общественного питания; Стратегия развития и продвижения новых продуктов общественного питания; Проектирование предприятий общественного питания; НАССР в общественном питании; Сервис и персонал в общественном питании; Производственная практика: преддипломная практика

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Таблица 5

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 2
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	8	8
лекционные занятия (ЛЗ)	4	4
лабораторные работы (ЛР)	0	0
практические занятия (ПЗ)	4	4
Внеаудиторная контактная работа, КСР	3	3
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	93	93
подготовка к зачёту с оценкой	46	46
самостоятельное изучение материала	47	47
Формы текущего контроля успеваемости		вопросы к практическим занятиям
Формы промежуточной аттестации	зачет с оценкой	зачет с оценкой
Контроль	4	4
ИТОГО: час.	108	108
ИТОГО: з.е.	3	3

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

Таблица 6

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	КСР	Конт-роль	Всего часов
1	Товароведение и экспертиза исходного сырья для производства продуктов общественного питания	-	-	2	48	2	2	54
2	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	4	-	2	45	1	2	54
Итого:		4	0	4	93	3	4	108

4.1. Содержание лекционных занятий

Таблица 7

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
Курс 2				
1	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Полуфабрикаты	Полуфабрикаты из мяса. Полуфабрикаты из птицы и дичи. Полуфабрикаты из рыбы. Полуфабрикаты из картофеля. Полуфабрикаты из овощей. Тесто.	4
Итого за курс:				4
Итого:				4

4.2. Содержание лабораторных занятий

Таблица 8

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
не предусмотрены учебным планом				

4.3. Содержание практических занятий

Таблица 9

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
Курс 2				
1	Товароведение и экспертиза исходного сырья для производства продуктов	Факторы, влияющие на качество продуктов в процессе хранения на предприятиях общественного питания	Консервирование продуктов. Естественная убыль продовольственных товаров. Классификация исходного сырья общественного питания	2

	общественного питания			
2	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Соусы	Холодные соусы и заправки. Горячие соусы. Соусы на мясном бульоне. Соусы на рыбном бульоне. Соусы на грибном бульоне. Сметанные соусы. Молочные соусы. Яично-масляные соусы.	2
Итого за курс:				4
Итого:				4

4.4. Содержание самостоятельной работы

Таблица 10

№ п/п	Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
Курс 2				
1	Товароведение и экспертиза исходного сырья для производства продуктов общественного питания	Самостоятельное изучение материала	Определение товароведной характеристики мяса, мясопродуктов, птицы, рыбы. Изучение методологии товароведной характеристики мяса, полуфабрикатов мяса, птицы, рыбы. Товароведный анализ образцов мяса, мясопродуктов, птицы, рыбы из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики мяса, мясопродуктов, птицы и рыбы.	24
	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания			23
2	Товароведение и экспертиза исходного сырья для производства продуктов общественного питания	Подготовка к зачёту с оценкой	Определение товароведной характеристики молочно-жировых продуктов. Изучение методологии товароведной характеристики молочно-жировых продуктов. Товароведный анализ образцов молочно-жировых продуктов из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики молочно-жировых продуктов.	23
	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания			23
Итого за курс:				93
Итого:				93

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические указания при работе на лекции

До лекции обучающийся должен просмотреть учебно-методическую и научную литературу по теме лекции для того, чтобы иметь представление о проблемах, которые будут подняты в лекции.

Перед началом лекции обучающимся сообщается тема лекции, план, вопросы, подлежащие рассмотрению, доводятся основные литературные источники. Весь учебный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т.е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплён в памяти. Приступая к слушанию нового учебного материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном, повышение тона, изменение ритма, пауза и т.п.), необходимо вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и определять их содержание, проблемы, предполагать их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, можно значительно облегчить себе понимание учебного материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

Методические указания при подготовке и работе на практическом занятии

Практические занятия по дисциплине проводятся в целях выработки практических умений и приобретения навыков в решении профессиональных задач.

Подготовка обучающегося к практическому занятию производится по вопросам, разработанным для каждой темы практических занятий и (или) лекций. В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы.

Работа обучающихся во время практического занятия осуществляется на основе заданий, которые выдаются обучающимся в начале или во время занятия. На практических занятиях приветствуется активное участие в обсуждении конкретных ситуаций, способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективные решения поставленных проблем, уметь находить полезный дополнительный материал по тематике занятий. На практических занятиях обучающиеся должны уметь выработать определенные

решения по обозначенной проблеме. В зависимости от сложности предлагаемых заданий, целей занятия, общей подготовки обучающихся преподаватель может подсказать обучающимся алгоритм решения или первое действие, или указать общее направление рассуждений. Полученные результаты обсуждаются с позиций их адекватности или эффективности в рассмотренной ситуации.

Методические указания по самостоятельной работе

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению с учетом потребностей и возможностей обучающегося.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий;
- на лекциях, практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания;
- на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т. д.;
- в методическом кабинете, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

Таблица 11

№ п/п	Автор(ы), наименование, место, год издания (если есть, указать «гриф»)	Книжный фонд (КФ) или электрон. ресурс (ЭР)	Литература	
			учебная	для самост. работы
1.	Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания»: терминологический словарь / Щербина Б.В., Смирнова И.Р., Плаксин Ю.М., Ищенко В.М., Дикая Н.Н., Российская международная академия туризма, Логос: 2016.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 51872	ЭР	-	+
2.	Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: учебное пособие / Резниченко И.Ю., Кемеровский технологический институт пищевой промышленности: 2014.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 61281	ЭР	+	-
3.	Макарова Н.В., Быкова Т.О. Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания: учебное пособие / Макарова Н.В., Быкова Т.О., Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ: 2017.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 90955	ЭР	+	-
4.	Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров: учебно-методическое пособие / Пономарева И.Н., Рыжков Е.И., Курчаева Е.Е., Артемов Е.С., Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого: 2016.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 72844	ЭР	-	+
5.	Заславский, М. Л. Товароведение, стандартизация и сертификация : учебное пособие / М. Л. Заславский. – Москва : Евразийский открытый институт, 2008. – 157 с https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=10872	ЭР	+	-
6.	Щетилина, И. П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / И. П. Щетилина. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 112 с https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=86287	ЭР	+	-
7.	Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова. – 3-е изд. – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, 2018. – 374 с https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=85579	ЭР	+	-
8.	Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / И. Э.	ЭР	-	+

Цапалова, Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Е. Н. Степанова; под ред. В. М. Позняковский. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 334 с. https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=4171			
---	--	--	--

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ (elib.samgtu.ru) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды университета.

Программное обеспечение

Таблица 12

№ п/п	Название	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)	Правообладатель (производитель)	Страна происхождения (иностранное или отечественное)
1.	Пакет офисных программ LibreOffice	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	Пакет офисных программ Microsoft Office	лицензионное	Microsoft	иностранное
3.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
4.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
5.	Антивирус Касперского	лицензионное	Лаборатория Касперского	отечественное
6.	Компас-3D	лицензионное	АСКОН	отечественное
7.	Операционная система Microsoft Windows	лицензионное	Microsoft	иностранное
8.	Операционная система семейства Unix	свободно распространяемое	The Linux Foundation	иностранное
9.	Яндекс.Браузер	свободно распространяемое	Яндекс	отечественное
10.	Архиватор 7-Zip	свободно распространяемое	Igor Pavlov	иностранное

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

Таблица 13

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система IPRbooks	Электронно-библиотечная система	http://www.iprbookshop.ru/
2.	Электронно-библиотечная система СамГТУ	Электронная библиотека СамГТУ	https://elib.samgtu.ru/
3.	eLIBRARY.RU	Научная электронная библиотека	http://www.elibrary.ru/

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекционные занятия

Аудитории для лекционных занятий укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Практические занятия

Аудитории для практических занятий укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Самостоятельная работа

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ: методический кабинет (ауд. 9).

10. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен в Приложении 1.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по дисциплине, практике хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

по дисциплине

Б1.В.01.16 «Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология производства продуктов и организация общественного питания</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Год начала подготовки	<u>2023</u>
Выпускающая кафедра	<u>Инженерные технологии</u>
Кафедра-разработчик	<u>Инженерные технологии</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>108 / 3</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>зачет с оценкой</u>

1. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов), которыми должен овладеть обучающийся в ходе освоения образовательной программы

Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	ПК-2.5 Составляет органолептическую и товароведную характеристику сырья и продукции общественного питания	З2 ПК-2.5 Знать: методики проведения экспериментов необходимых для проведения экспертизы продукции общественного питания и основные нормативные документы У2 ПК-2.5 Уметь: оценивать последствия неправильного состава технологических помещений предприятий питания на возможные товароведные дефекты изделий В2 ПК-2.5 Владеть: методами предотвращения и устранения дефектов и брака продуктов общественного питания, связанных с несоблюдением технологического режима приготовления и работы технологического оборудования

Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения

Таблица 4

Код и индикатор достижения компетенции	Оценочные средства			Промежуточная аттестация
	Раздел 1.	Раздел 2.		
	Товароведение и экспертиза исходного сырья для производства продуктов общественного питания	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания		
	Вопросы к практическим занятиям			Вопросы к зачету с оценкой
ПК-2.5	З2 ПК-2.5 У2 ПК-2.5 В2 ПК-2.5	З2 ПК-2.5 У2 ПК-2.5 В2 ПК-2.5		З2 ПК-2.5 У2 ПК-2.5 В2 ПК-2.5

2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций в ходе освоения образовательной программы

2.1. Формы текущего контроля успеваемости

Во время теоретического обучения студенты сдают контрольные точки, которые осуществляются путем выполнения соответствующего задания в личном кабинете.

Примерный перечень вопросов к практическим занятиям

1. Отличительные особенности затыжного и сахарного печенья.
2. С какой целью используются поверхностно-активные вещества при производстве печенья?
3. Отличительные особенности технологии производства сахарного, затыжного, сдобного печенья.
4. Классификация печенья, крекеров, галет.

5. Особенности пищевой ценности печенья, крекеров, галет.
6. Показатели качества и безопасности печенья, крекеров, галет.
7. Особенности производства крекеров и галет.
8. Отличительные характеристики крекеров и галет.
9. Условия, сроки хранения печенья, крекеров, галет.
10. Дефекты печенья, крекеров, галет.
11. Роль муки в процессе образования теста.
12. Виды модифицированного крахмала и их применение в производстве мучных изделий.
13. Крахмалопродукты, их характеристика и применение.
14. Характеристика жиров, используемых при производстве мучных кондитерских изделий.
15. Влияние сахара на процесс приготовления теста и качество готовых изделий.
16. Какие виды сырья способствуют образованию однородной структуры теста, лучшему распределению жира в массе?
17. Роль химических разрыхлителей в образовании структуры теста.
18. Виды жиров, применяемых для мучных кондитерских изделий.
19. Общая характеристика сырья для производства функциональных кондитерских изделий и изделий специализированного назначения.
20. Виды натуральных сахарозаменителей и их характеристика.
21. Искусственные подсластители, их виды, характеристика, применение.
22. Сырье для производства специализированных безглютеновых мучных кондитерских изделий, характеристика.
23. Нормативные документы, регламентирующие требования безопасности пищевых добавок и ароматизаторов.
24. Виды пищевых добавок, используемых для производства мучных кондитерских изделий и жевательной резинки, допустимые уровни их применения.
25. Отличительные характеристики кексов, рулетов, ромовых баб.
26. Особенности производства кексов, рулетов, ромовых баб.
27. Показатели качества кексов, рулетов, ромовых баб.
28. Сроки и режимы хранения кексов, рулетов, ромовых баб.
29. Пути продления сроков хранения кексов, рулетов.
30. Какие дефекты могут возникнуть в результате нарушения технологии производства и режимов хранения?

2.2. Формы промежуточной аттестации

Примерный перечень вопросов для подготовки к зачету с оценкой

1. Факторы, влияющие на качество продуктов в процессе хранения на предприятиях общественного питания. Консервирование продуктов. Естественная убыль продовольственных товаров. Классификация исходного сырья общественного питания.
2. Овощи. Химический состав и питательная ценность овощей. Классификация овощей. Ассортимент овощей. Болезни овощей. Упаковка и хранение овощей. Плоды. Химический состав и питательная ценность плодов. Классификация плодов. Ассортимент плодов. Орехоплодные. Болезни плодов. Упаковка и хранение плодов.
3. Грибы. Химический состав и питательная ценность грибов. Классификация грибов. Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Ассортимент продуктов переработки овощей, плодов и грибов. Быстрозамороженные овощи и плоды. Стерилизованные баночные консервы. Жаренный и хрустящий картофель. Упаковка и хранение продуктов переработки овощей, плодов и грибов.
4. Мясо и мясные продукты. Породы скота. Строение тканей мяса. Химический состав и питательная ценность мяса. Убой и разделка туш. Созревание мяса. Виды мяса. Классификация мяса по термическому состоянию. Классификация мяса по упитанности. Сортная разделка мяса. Ассортимент мясных продуктов. Хранение мяса и мясных продуктов. Битая птица и дичь. Строение и химический состав тканей битой птицы и дичи. Классификация битой домашней птицы и дичи. Упаковка и хранение битой птицы и дичи.
5. Рыба и рыбные товары. Химический состав и питательная ценность рыбы. Строение и классификация рыбы. Семейства рыб. Ассортимент рыбы и рыбных товаров. Хранение рыбных товаров. Молоко, молочные продукты и сыры. Химический состав и питательная ценность молока. Ассортимент молока и молочных продуктов. Молочнокислые продукты. Хранение молока и молочных продуктов. Ассортимент сыров. Показатели качества сыров. Упаковка и хранение сыров.
6. Пищевые жиры. Химический состав и питательная ценность жиров. Ассортимент пищевых жиров. Упаковка и хранение пищевых жиров.
7. Яичные товары. Строение и химический состав куриного яйца. Ассортимент яичных товаров. Упаковка и хранение яичных товаров.
8. Крупа, мука и мучные изделия. Химический состав и питательная ценность круп и муки. Ассортимент круп. Показатели качества круп. Ассортимент муки. Показатели качества муки. Упаковка и хранение крупы и муки.
9. Макароны изделия. Ассортимент макаронных изделий. Упаковка и хранение макаронных изделий.

10. Хлебобулочные, бараночные изделия и сухари. Химический состав и питательная ценность хлеба. Сырье и производство хлебных изделий. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Показатели качества хлеба. Ассортимент бараночных изделий. Ассортимент сухарей.
11. Крахмал, патока, мед, сахар и кондитерские изделия. Крахмал. Патока. Мед. Сахар. Кондитерские изделия. Упаковка и хранение крахмала. Патоки, меда, сахара и кондитерских изделий.
12. Вкусовые товары. Ассортимент вкусовых товаров. Пряности. Приправы. Поваренная соль. Пищевые кислоты. Разрыхлители теста. Пищевые красители, студнеобразующие вещества, эмульгаторы. Алкогольные напитки. Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки. Хранение вкусовых товаров.
13. Полуфабрикаты. Полуфабрикаты из мяса. Полуфабрикаты из птицы и дичи. Полуфабрикаты из рыбы. Полуфабрикаты из картофеля. Полуфабрикаты из овощей. Тесто.
14. Холодные блюда и закуски. Бутерброды. Салаты. Винегреты. Рыбные холодные блюда и закуски. Мясные холодные блюда и закуски.
15. Соуса. Холодные соусы и заправки. Горячие соусы. Соусы на мясном бульоне. Соусы на рыбном бульоне. Соусы на грибном бульоне. Сметанные соусы. Молочные соусы. Яично-масляные соусы.
16. Супы. Горячие супы. Холодные супы.
17. Гарниры.
18. Вторые блюда. Рыбные блюда. Блюда из мускула морского гребешка. Мясные блюда. Блюда из субпродуктов. Блюда из птицы и дичи. Овощные блюда. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из творога и яиц.
19. Сладкие блюда. Холодные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда. Мучные сладкие блюда. Сладкие соусы и сиропы. Сиропы. Напитки молочные прохладительные.
20. Мучные изделия. Мучные кулинарные изделия. Пирожки печеные. Пирожки жареные. Пончики. Беляши. Расстегаи. Пироги весовые. Кулебяки. Ватрушки. Прочие изделия.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Таблица 5

Номер задания	Содержание вопроса	Компетенция	Время выполнения задания, мин
1.	Денатурация белков влечет за собой: а) изменение структурно-механических свойств; б) изменение гидратационных свойств - водосвязывающей способности; в) увеличение скорости окислительных реакций; г) распад сложных белков на простые.	ПК-2	2
2.	При тепловой обработке белки цитоплазмы: а) сохраняются в неизменном виде; б) распадаются с образованием осадка; в) свертываются и образуют хлопья; г) изменяют цвет.	ПК-2	2
3.	Мышечные белки мяса и рыбы начинают денатурироваться и свертываться при температуре: а) 40°C; б) 50°C; в) 60°C; г) 65°C.	ПК-2	2
4.	Денатурация миоглобина сопровождается изменением: а) цвета мышечной ткани; б) консистенции мышечной ткани; в) рН мышечной ткани; г) белка и его структурно-механических свойств.	ПК-2	2
5.	Нагревание соединительной ткани вызывает: А) диффузию коллагена; б) дезагрегацию коллагена; в) коагуляцию коллагена; г) денатурацию белка.	ПК-2	2
6.	Сваривание коллагена это: а) выпадение в осадок коллагена; б) диффузия коллагена; в) денатурация коллагена; г) дезагрегацию коллагена.	ПК-2	2
7.	Температура денатурации зависит от: а) содержания пролина и оксипролина; б) содержания метилаланина и урацила;	ПК-2	2

	в) содержания триптофана и лизина; г) содержания аминокислот.		
8.	Готовность мяса определяется по: а) ослаблению прочности эндомизия; б) ослаблению прочности тургора клеток; в) ослаблению прочности перимизия; г) ослаблению прочности коллагена.	ПК-2	2
9.	В сквашенном молоке нагревание вызывает: а) свертывание сахарозы; б) свертывание казеина; в) свертывание лактозы; г) распад молочных белков.	ПК-2	2
10.	Яичный белок свертывается при температуре: а) 40-45°С; б) 50-55°С; в) 60-65°С; г) 70-75°С.	ПК-2	2

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций

3.1. Характеристика процедуры текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 6

№ п/п	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1.	Вопросы к практическим занятиям	систематически на практических занятиях /письменно и устно / в личном кабинете	экспертный	по пятибалльной шкале	ведомость текущего контроля
2.	Промежуточная аттестация - зачет с оценкой	по окончании изучения дисциплины/ устно	экспертный	по пятибалльной шкале	зачетная ведомость, зачетная книжка

3.2. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины во время занятий (текущий контроль успеваемости)

Критерии оценивания и шкала оценивания вопросов по практическим занятиям

Таблица 7

Шкала оценивания	Критерии оценки	Кол-во баллов
«Отлично»	ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; самостоятельно и рационально монтирует необходимое оборудование; все опыты проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил безопасности труда; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ погрешностей. Отвечает на все поставленные вопросы	(76-100) баллов
«Хорошо»	ставится, если выполнены требования к оценке «отлично», но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочёта	(51-75) баллов
«Удовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, позволяет получить правильные результаты и выводы: если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки. Затрудняется дать ответы на поставленные вопросы	(26-50) баллов
«Неудовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью	(0-25) баллов

Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 8

Наименование оценочного средства	Балльная шкала
1. Вопросы по практическим занятиям	0-100 баллов
Итого:	100 баллов

Максимальное количество баллов за семестр – 100. Обучающийся допускается к промежуточной аттестации при условии 51 и более набранных за семестр баллов.

3.3. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины на промежуточной аттестации

Основанием для определения оценки на промежуточной аттестации служит уровень освоения обучающимися материала и формирования компетенций, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Успеваемость на зачете с оценкой определяется оценками: 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно».

Оценку «отлично» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 85-100 %**, показавший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и ознакомленный с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных положений учебной дисциплины, необходимых для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 71-84 %**, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий предусмотренные рабочей программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, продемонстрировавшим систематическое владение материалом дисциплины, способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, но допустившим несущественные неточности в ответе.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 51-70 %**, обнаруживший знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на зачете и при выполнении заданий, но обладающим необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя допущенных недочетов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, освоившему компетенции дисциплины на всех этапах их формирования менее чем **на 51%**, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных рабочей программой заданий.

Шкала оценивания результатов

Таблица 9

Процентная шкала (при ее использовании)	Оценка в системе «неудовлетворительно – удовлетворительно – хорошо – отлично»
0-50%	Неудовлетворительно
51-70%	Удовлетворительно
71-84%	Хорошо
85-100%	Отлично

УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

_____ Л.М. Инаходова
« ____ » _____ 20__ г.

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.01.16 «Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания»

по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по направленности (профилю) подготовки «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

на 20__/20__ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1)
- 2)

Разработчик дополнений и изменений:

_____ (должность, степень, ученое звание) _____ (подпись) _____ (ФИО)

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры « ____ » _____ 20__ г.,
протокол № ____.

Заведующий кафедрой

_____ (степень, звание, подпись) _____ (ФИО)

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.01.16 «Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108 / 3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет с оценкой

Курс	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
4	108 / 3	4	-	4	3	93	4	зачет с оценкой
Итого	108 / 3	4	-	4	3	93	4	зачет с оценкой

Универсальные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Общепрофессиональные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Профессиональные компетенции:	
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания
ПК-2.5	Составляет органолептическую и товароведную характеристику сырья и продукции общественного питания

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с организацией и проведением работ по товародвижению, экспертизе и хранению продуктов на предприятиях общественного питания.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме вопросов к практическим занятиям и промежуточный контроль в форме зачета с оценкой.