МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебной работе
_____ / О.В. Юсупова
"_____" _____ 20___ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.04.ДВ.06.01 «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	Очная
Год начала подготовки	2022
Институт / факультет	Высшая биотехнологическая школа
Выпускающая кафедра	Высшая биотехнологическая школа
Кафедра-разработчик	Высшая биотехнологическая школа
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108 / 3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет с оценкой

Самара 2022

Б1.В.04.ДВ.06.01 «Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания»

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от № 1047 от 17.08.2020 и соответствующего учебного плана.

Разработчик РПД:

Доцент, кандидат технических наук	М.С Воронина
(должность, степень, ученое звание)	(ФИО)

Заведующий кафедрой	В.В. Бахарев, доктор химических наук, доцент
	(ФИО, степень, ученое звание)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методического совета факультета / института (или учебно-методической комиссии)	Д.В Зипаев, кандидат технических наук, доцент
	(ФИО, степень, ученое звание)
Руководитель образовательной программы	А.В. Борисова, кандидат технических наук, доцент
	(ФИО, степень, ученое звание)

Содержание

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы 4
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 5
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий 6
4.1 Содержание лекционных занятий 6
4.2 Содержание лабораторных занятий 9
4.3 Содержание практических занятий 12
4.4. Содержание самостоятельной работы 12
5. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения по дисциплине (модулю) 14
6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения 14
7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем 15
8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 16
9. Методические материалы 16
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) 18

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

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать, уметь, владеть, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции)
Профессиональные компетенции			
Не предусмотрено	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	Владеть приемами аналитической оценки данных эксперимента и построения логических выводов по качеству продуктов общественного питания
			Знать методики проведения экспериментов необходимых для проведения экспертизы продукции общественного питания и основные нормативные документы
			Уметь самостоятельно выстраивать алгоритм проведения эксперимента по экспертизе продуктов общественного питания

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: **вариативная часть**

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины

ПК-2	Основы органолептического анализа пищевого сырья; Системы искусственного интеллекта; Учебная практика: проектная практика; Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания; Химия цвета, вкуса и аромата продуктов общественного питания	Безопасность продуктов общественного питания; Органолептический анализ продуктов общественного питания; Основы экспертизы продукции общественного питания; Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	HACCP в общественном питании; Введение в молекулярную кухню; Контроль качества продуктов общественного питания; Менеджмент качества общественного питания; Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы; Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена; Практико-ориентированный проект; Проектирование предприятий общественного питания; Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа; Сервис и персонал в общественном питании; Стратегия развития и продвижения новых продуктов общественного питания; Технологическое оборудование предприятий общественного питания; Упаковка продуктов общественного питания; Упаковочные материалы в общественном питании; Учебная практика: научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

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

Вид учебной работы	Всего часов / часов в электронной форме	4 семестр часов / часов в электронной форме
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	48	48
Лабораторные работы	32	32
Лекции	16	16
Внеаудиторная контактная работа, КСР	3	3
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	57	57
подготовка к зачету	30	30
подготовка к лабораторным работам	27	27
Итого: час	108	108

Итого: з.е.	3	3

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

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	Всего часов
1	Товароведение и экспертиза исходного сырья для производства продуктов общественного питания	6	4	0	30	40
2	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	10	28	0	18	56
3	Подготовка к зачету с оценкой	0	0	0	9	9
	КСР	0	0	0	0	3
	Итого	16	32	0	57	108

4.1 Содержание лекционных занятий

№ занятия	Наименование раздела	Тема лекции	**Содержание лекции** (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов / часов в электронной форме
4 семестр				

1	Товароведение и экспертиза исходного сырья для производства продуктов общественного питания	Тема 1. Факторы, влияющие на качество продуктов в процессе хранения на предприятиях общественного питания. Тема 2. Овощи. Тема 5. Рыба и рыбные товары. Тема 6. Пищевые жиры.	Консервирование продуктов. Естественная убыль продовольственных товаров. Классификация исходного сырья общественного питания. 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. 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. Химический состав и питательная ценность жиров. Ассортимент пищевых жиров. Упаковка и хранение пищевых жиров.	2
2	Товароведение и экспертиза исходного сырья для производства продуктов общественного питания	Тема 3. Грибы. Тема 4. Мясо и мясные продукты.	Химический состав и питательная ценность грибов. Классификация грибов. Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Ассортимент продуктов пере-работки овощей, плодов и грибов. Быстрозамороженные овощи и плоды. Стерилизованные баночные консервы. Жаренный и хрустящий картофель. Упаковка и хранение продуктов переработки овощей, плодов и грибов. Тема 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. Сортовая 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.	2

3	Товароведение и экспертиза исходного сырья для производства продуктов общественного питания	Тема 7. Яичные товары. Тема 8. Крупа, мука и мучные изделия. Тема 9. Макаронные изделия. Тема 10. Хлебобулочные, бараночные изделия и сухари. Тема 11. Крахмал, патока, мед, сахар и кондитерские изделия. Тема 12. Вкусовые товары.	Строение и химический состав куриного яйца. Ассортимент яичных товаров. Упаковка и хранение яичных товаров. Химический состав и питательная ценность круп и муки. Ассортимент круп. Показатели качества круп. Ассортимент муки. Показатели качества муки. Упаковка и хранение крупы и муки. Ассортимент макаронных изделий. Упаковка и хранение макаронных изделий. Химический состав и питательная ценность хлеба. Сырье и производство хлебных изделий. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Показатели качества хлеба. Ассортимент бараночных изделий. Ассортимент сухарей. Крахмал. Патока. Мед. Сахар. Кондитерские изделия. Упаковка и хранение крахмала. Патоки, меда, сахара и кондитерских изделий. Тема 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.	2
4	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Тема 13. Полуфабрикаты	Полуфабрикаты из мяса. Полуфабрикаты из птицы и дичи. Полуфабрикаты из рыбы. Полуфабрикаты из картофеля. Полуфабрикаты из овощей. Тесто.	2
5	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Тема 14. Холодные блюда и закуски. Тема 15. Соуса.	Бутерброды. Салаты. Винегреты. Рыбные холодные блюда и закуски. Мясные холодные блюда и закуски. Холодные соуса и заправки. Горячие соуса. Соуса на мясном бульоне. Соусы на рыбном бульоне. Соусы на грибном бульоне. Сметанные соусы. Молочные соусы. Яично-масляные соусы.	2
6	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Тема 16. Супы. Тема 17. Гарниры.	Горячие супы. Холодные супы	2
7	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Тема 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.	2
8	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Тема 19. Сладкие блюда	Холодные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда. Мучные сладкие блюда. Сладкие соусы и сиропы. Сиропы. Напитки молочные прохладительные	2

Итого за семестр:	**16**
Итого:	**16**

4.2 Содержание лабораторных занятий

№ занятия	Наименование раздела	Тема лабораторного занятия	Содержание лабораторного занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов / часов в электронной форме
4 семестр				
1	Товароведение и экспертиза исходного сырья для производства продуктов общественного питания	Лабораторная работа N 1. 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.	2
2	Товароведение и экспертиза исходного сырья для производства продуктов общественного питания	Лабораторная работа N 1. 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.	2
3	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Лабораторная работа N 2. 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.	2
4	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Лабораторная работа N 2. 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.	2

5	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Лабораторная работа N 3. Определение товароведной характеристики полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, соусных паст	Изучение методологии товароведной характеристики полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, соусных паст. Товароведный анализ образцов полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы и соусных паст из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, соусных паст.	2
6	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Лабораторная работа N 3. Определение товароведной характеристики полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, соусных паст	Изучение методологии товароведной характеристики полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, соусных паст. Товароведный анализ образцов полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы и соусных паст из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, соусных паст.	2
7	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Лабораторная работа N 4. Определение товароведной характеристики первых блюд	Изучение методологии товароведной характеристики первых блюд. Товароведный анализ образцов первых блюд из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики первых блюд.	2
8	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Лабораторная работа N 4. Определение товароведной характеристики первых блюд	Изучение методологии товароведной характеристики первых блюд. Товароведный анализ образцов первых блюд из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики первых блюд.	2
9	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Лабораторная работа N 5. Определение товароведной характеристики холодных блюд и соусов	Изучение методологии товароведной характеристики холодных блюд и соусов. Товароведный анализ образцов холодных блюд и соусов из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики холодных блюд и соусов.	2
10	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Лабораторная работа N 5. Определение товароведной характеристики холодных блюд и соусов	Изучение методологии товароведной характеристики холодных блюд и соусов. Товароведный анализ образцов холодных блюд и соусов из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики холодных блюд и соусов.	2

11	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Лабораторная работа N 6. Определение товароведной характеристики блюд из овощей	Изучение методологии товароведной характеристики блюд из овощей. Товароведный анализ образцов блюд из овощей из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики блюд из овощей.	2
12	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Лабораторная работа N 6. Определение товароведной характеристики блюд из овощей	Изучение методологии товароведной характеристики блюд из овощей. Товароведный анализ образцов блюд из овощей из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики блюд из овощей.	2
13	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Лабораторная работа N 7. Определение товароведной характеристики блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Изучение методологии товароведной характеристики блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Товароведный анализ образцов блюд из круп, бобовых и макаронных изделий из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
14	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Лабораторная работа N 7. Определение товароведной характеристики блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Изучение методологии товароведной характеристики блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Товароведный анализ образцов блюд из круп, бобовых и макаронных изделий из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
15	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Лабораторная работа N 8. Определение товароведной характеристики блюд и изделий из мяса и рыбы	Изучение методологии товароведной характеристики блюд и изделий из мяса и рыбы. Товароведный анализ образцов блюд и изделий из мяса и рыбы из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики блюд и изделий из мяса и рыбы.	2
16	Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Лабораторная работа N 8. Определение товароведной характеристики блюд и изделий из мяса и рыбы	Изучение методологии товароведной характеристики блюд и изделий из мяса и рыбы. Товароведный анализ образцов блюд и изделий из мяса и рыбы из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики блюд и изделий из мяса и рыбы.	2
			Итого за семестр:	**32**
			Итого:	**32**

4.3 Содержание практических занятий

Учебные занятия не реализуются.

4.4. Содержание самостоятельной работы

Наименование раздела	**Вид самостоятельной работы**	**Содержание самостоятельной работы** (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	**Количество часов**
4 семестр			
Товароведение и экспертиза исходного сырья для производства продуктов общественного питания	Отчет по лабораторной работе N 1. 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.	4
Товароведение и экспертиза исходного сырья для производства продуктов общественного питания	Отчет по лабораторной работе N 2. 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.	4
Товароведение и экспертиза исходного сырья для производства продуктов общественного питания	Отчет по лабораторной работе N 3. Определение товароведной характеристики полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, соусных паст	Изучение методологии товароведной характеристики полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, соусных паст. Товароведный анализ образцов полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы и соусных паст из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, соусных паст.	4
Товароведение и экспертиза исходного сырья для производства продуктов общественного питания	Отчет по лабораторной работе N 4. Определение товароведной характеристики первых блюд	Изучение методологии товароведной характеристики первых блюд. Товароведный анализ образцов первых блюд из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики первых блюд.	4

Товароведение и экспертиза исходного сырья для производства продуктов общественного питания	Отчет по лабораторной работе N 5. Определение товароведной характеристики холодных блюд и соусов	Изучение методологии товароведной характеристики холодных блюд и соусов. Товароведный анализ образцов холодных блюд и соусов из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики холодных блюд и соусов.	4
Товароведение и экспертиза исходного сырья для производства продуктов общественного питания	Отчет по лабораторной работе N 6. Определение товароведной характеристики блюд из овощей	Изучение методологии товароведной характеристики блюд из овощей. Товароведный анализ образцов блюд из овощей из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики блюд из овощей.	4
Товароведение и экспертиза исходного сырья для производства продуктов общественного питания	Отчет по лабораторной работе N 7. Определение товароведной характеристики блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Изучение методологии товароведной характеристики блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Товароведный анализ образцов блюд из круп, бобовых и макаронных изделий из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	4
Товароведение и экспертиза исходного сырья для производства продуктов общественного питания	Подготовка к зачету с оценкой	Подготовка к зачету с оценкой	2
Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Отчет по лабораторной работе N 8. Определение товароведной характеристики блюд и изделий из мяса и рыбы	Изучение методологии товароведной характеристики блюд и изделий из мяса и рыбы. Товароведный анализ образцов блюд и изделий из мяса и рыбы из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики блюд и изделий из мяса и рыбы.	6
Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Отчет по лабораторной работе N 9. Определение товароведной характеристики блюд из яиц, творога, мучных изделий, сладких блюд	Изучение методологии товароведной характеристики блюд из яиц, творога, мучных изделий, сладких блюд. Товароведный анализ образцов блюд из яиц, творога, мучных изделий, сладких блюд из торговой сети и предприятий общественного питания. Оформление презентации по методологии товароведной характеристики блюд из яиц, творога, мучных изделий, сладких блюд.	8

Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Подготовка к зачету с оценкой	Подготовка к зачету с оценкой	4
Подготовка к зачету с оценкой	Подготовка к зачету с оценкой	Подготовка к зачету с оценкой	9
		Итого за семестр:	**57**
		Итого:	**57**

5. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения по дисциплине (модулю)

№ п/п	Библиографическое описание	Ресурс НТБ СамГТУ (ЭБС СамГТУ, IPRbooks и т.д.)
1	Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учеб. .- 2-е изд., перераб. и доп..- М., Инфра-М, 2014.- 751 с.	Электронный ресурс
2	Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учеб. .- 2-е изд., перераб. и доп..- М., Инфра-М, 2014.- 751 с.	Электронный ресурс

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

6. 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 ин-формационной образовательной среды университета.

№ п/п	Наименование	Производитель	Способ распространения
1	KAPPA ECRIN	KAPPA Engineering (Зарубежный)	Свободно распространяемое
2	Microsoft Office 2007 Open License Academic	Microsoft (Зарубежный)	Лицензионное
3	Microsoft Windows XP Professional операционная система	Microsoft (Зарубежный)	Лицензионное
4	KAPPA ECRIN	KAPPA Engineering (Зарубежный)	Свободно распространяемое
5	Microsoft Office 2007 Open License Academic	Microsoft (Зарубежный)	Лицензионное
6	Microsoft Windows XP Professional операционная система	Microsoft (Зарубежный)	Лицензионное

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

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1	http\\renigm.samgtu.ru сайт кафедры "разработка и эксплуатация нефтяных и газовых месторождений"	http\\renigm.samgtu.ru	Ресурсы открытого доступа
2	Журнал "Нефтегазовая вертикаль"	http://www.ngv.ru/	Ресурсы открытого доступа
3	Журнал Вестник СамГТУ. Серия «Технические науки».	http://vestnik-teh.samgtu.ru/	Ресурсы открытого доступа
4	Журнал "Нефтяное хозяйство"	http://www.oil-industry.ru/	Ресурсы открытого доступа
5	ТехЛит.ру	http://www.tehlit.ru/	Ресурсы открытого доступа
6	ScienceDirect (Elsevier) - естественные науки, техника, медицина и общественные науки.	http://www.sciencedirect.com/	Зарубежные базы данных ограниченного доступа
7	Scopus - база данных рефератов и цитирования	http://www.scopus.com/	Зарубежные базы данных ограниченного доступа
8	Электронная библиотека изданий СамГТУ	http://irbis.samgtu.local/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe	Российские базы данных ограниченного доступа
9	Электронная библиотека изданий СамГТУ	http://irbis.samgtu.local/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe	Российские базы данных ограниченного доступа
10	Электронная нефтегазовая библиотека РГУ нефти и газа им. Губкина	http://elib.gubkin.ru/	Российские базы данных ограниченного доступа
11	Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/	Российские базы данных ограниченного доступа
12	http\\renigm.samgtu.ru сайт кафедры "разработка и эксплуатация нефтяных и газовых месторождений"	http\\renigm.samgtu.ru	Ресурсы открытого доступа
13	Журнал "Нефтегазовая вертикаль"	http://www.ngv.ru/	Ресурсы открытого доступа
14	Журнал Вестник СамГТУ. Серия «Технические науки».	http://vestnik-teh.samgtu.ru/	Ресурсы открытого доступа
15	Научный журнал "Нефтяное хозяйство"	http://www.oil-industry.ru/	Ресурсы открытого доступа

16	ТехЛит.ру	http://www.tehlit.ru/	Ресурсы открытого доступа
17	ScienceDirect (Elsevier) - естественные науки, техника, медицина и общественные науки.	http://www.sciencedirect.com/	Зарубежные базы данных ограниченного доступа
18	Scopus - база данных рефератов и цитирования	http://www.scopus.com/	Зарубежные базы данных ограниченного доступа
19	Электронная библиотека изданий СамГТУ	http://irbis.samgtu.local/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe	Российские базы данных ограниченного доступа
20	Электронная библиотека изданий СамГТУ	http://irbis.samgtu.local/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe	Российские базы данных ограниченного доступа
21	Электронная нефтегазовая библиотека РГУ нефти и газа им. Губкина	http://elib.gubkin.ru/	Российские базы данных ограниченного доступа
22	Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/	Российские базы данных ограниченного доступа

8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Лекционные занятия

8.1 Лекционные занятия:

- комплект электронных презентаций/слайдов,
- аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Практические занятия

8.1 Лекционные занятия:

- комплект электронных презентаций/слайдов,
- аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Лабораторные занятия

8.3 Лабораторные занятия:

- комплект методических указаний к выполнению работ,

лаборатория кафедры «ТиООП», оснащенная техникой и реактивами (электронные весы, бюретки, термостат, рефрактометр, сушильный шкаф).

Самостоятельная работа null

9. Методические материалы

Методические рекомендации при работе на лекции

До лекции студент должен просмотреть учебно-методическую и научную литературу по теме лекции с тем, чтобы иметь представление о проблемах, которые будут разбираться 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 закреплен 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.

Конспектирование лекции позволяет обработать, систематизировать и лучше сохранить полученную информацию с тем, чтобы в будущем можно было восстановить в памяти основные, содержательные моменты. Типичная ошибка, совершаемая обучающимся, дословное конспектирование речи преподавателя. Как правило, при записи «слово в слово» не остается времени на обдумывание, анализ и синтез информации. Отбирая нужную информацию, главные мысли, проблемы, решения и выводы, необходимо сокращать текст, строить его таким образом, чтобы потом можно было легко в нем разобраться. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых можно будет делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. С окончанием лекции работа над конспектом не может считаться завершенной. Нужно еще восстановить отдельные места, проверить, все ли понятно, уточнить что-то на консультации и т.п. с тем, чтобы конспект мог быть использован в процессе подготовки к практическим занятиям, зачету, экзамену. Конспект лекции – незаменимый учебный документ, необходимый для самостоятельной работы.

Методические рекомендации при подготовке и работе на практическом занятии

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

Рекомендуется следующая схема подготовки к практическому занятию:

1. ознакомление с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы;
2. проработка конспекта лекции;
3. чтение рекомендованной литературы;
4. подготовка ответов на вопросы плана практического занятия;
5. выполнение тестовых заданий, задач и др.

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 студентов 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. Обучающимся необходимо обращать внимание на основные понятия, алгоритмы, определять практическую значимость рассматриваемых вопросов. На практических занятиях обучающиеся должны уметь выполнить расчет по заданным параметрам или выработать определенные решения по обозначенной проблеме. Задания могут быть групповые и индивидуальные. 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 рекомендации при работе на лабораторном занятии

Проведение лабораторной работы делится на две условные части: теоретическую и практическую.

Необходимыми структурными элементами занятия являются проведение лабораторной работы, проверка усвоенного материала, включающая обсуждение теоретических основ выполняемой работы.

Перед лабораторной работой, как правило, проводится технико-теоретический инструктаж по

использованию необходимого оборудования. Преподаватель корректирует деятельность обучающегося в процессе выполнения работы (при необходимости). После завершения лабораторной работы подводятся итоги, обсуждаются результаты деятельности.

Возможны следующие формы организации лабораторных работ: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме выполняется одна и та же работа (при этом возможны различные варианты заданий). При групповой форме работа выполняется группой (командой). При индивидуальной форме обучающимися выполняются индивидуальные работы.

По каждой лабораторной работе имеются методические указания по их выполнению, включающие необходимый теоретический и практический материал, содержащие элементы и последовательную инструкцию по проведению выбранной работы, индивидуальные варианты заданий, требования и форму отчетности по данной работе.

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы

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 и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

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 библиотеке, 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.

10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств представлен в приложении № 1.

Приложение 1 к рабочей программе дисциплины
Б1.В.04.ДВ.06.01 «Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания»

Фонд оценочных средств
по дисциплине
Б1.В.04.ДВ.06.01 «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	Очная
Год начала подготовки	2022
Институт / факультет	Высшая биотехнологическая школа
Выпускающая кафедра	Высшая биотехнологическая школа
Кафедра-разработчик	Высшая биотехнологическая школа
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108 / 3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет с оценкой

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

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать, уметь, владеть, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции)
Профессиональные компетенции			
Не предусмотрено	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	Владеть приемами аналитической оценки данных эксперимента и построения логических выводов по качеству продуктов общественного питания
			Знать методики проведения экспериментов необходимых для проведения экспертизы продукции общественного питания и основные нормативные документы
			Уметь самостоятельно выстраивать алгоритм проведения эксперимента по экспертизе продуктов общественного питания

Матрица соответствия оценочных средств запланированным результат

Перечень компетенций по дисциплине	**Оценочные средства**						
	Отчет 1 по теме: *«Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»*	Отчет 2 по теме: *«Моющие и дезинфицирующие средства»*	Отчет 3 по теме: *«Санитарно-гигиеническая оценка кондитерского и горячего цехов предприятия общественного питания»*	Отчет 4 по теме: *«Санитарно-гигиеническая оценка холодного и мясного цеха предприятия общественного питания»*	Отчет 5 по теме: *«Санитарно-гигиеническая оценка помещения для посетителей и складских помещений предприятия общественного питания»*	Отчет 6 по теме: *«Санитарно-физиологический контроль салатов и закусок, вырабатываемых на предприятии общественного питания»*	Отчет 7 по теме: *«Санитарно-физиологический контроль первых блюд, вырабатываемых на предприятии общественного питания»*
	Лабораторные работы						
ОПК-3	З12 (ОПК-3) – I У12 (ОПК-3) – I В12 (ОПК-3) – I	З12 (ОПК-3) – I У12 (ОПК-3) – I В12 (ОПК-3) – I	З12 (ОПК-3) – I У12 (ОПК-3) – I В12 (ОПК-3) – I	З12 (ОПК-3) – I У12 (ОПК-3) – I В12 (ОПК-3) – I	З12 (ОПК-3) – I У12 (ОПК-3) – I В12 (ОПК-3) – I	З12 (ОПК-3) – I У12 (ОПК-3) – I В12 (ОПК-3) – I	З12 (ОПК-3) – I У12 (ОПК-3) – I В12 (ОПК-3) – I
ПК-3	З4 (ПК-3) – I У4 (ПК-3) – I В4 (ПК-3) – I	З4 (ПК-3) – I У4 (ПК-3) – I В4 (ПК-3) – I	З4 (ПК-3) – I У4 (ПК-3) – I В4 (ПК-3) – I	З4 (ПК-3) – I У4 (ПК-3) – I В4 (ПК-3) – I	З4 (ПК-3) – I У4 (ПК-3) – I В4 (ПК-3) – I	З4 (ПК-3) – I У4 (ПК-3) – I В4 (ПК-3) – I	З4 (ПК-3) – I У4 (ПК-3) – I В4 (ПК-3) – I
ПК-6	З3 (ПК-6) – I У3 (ПК-6) – I В3 (ПК-6) – I	З3 (ПК-6) – I У3 (ПК-6) – I В3 (ПК-6) – I	З3 (ПК-6) – I У3 (ПК-6) – I В3 (ПК-6) – I	З3 (ПК-6) – I У3 (ПК-6) – I В3 (ПК-6) – I	З3 (ПК-6) – I У3 (ПК-6) – I В3 (ПК-6) – I	З3 (ПК-6) – I У3 (ПК-6) – I В3 (ПК-6) – I	З3 (ПК-6) – I У3 (ПК-6) – I В3 (ПК-6) – I

Учебная дисциплина формирует компетенции в соответствии с табл. 2, процедура оценивания представлена в табл. 3 и реализуется поэтапно:

1-й этап процедуры оценивания: оценивание уровня достижения каждого из запланированных результатов обучения – дескрипторов (знаний, умений, владений) в соответствии со шкалами и критериями, установленными картами компетенций ОПОП (Приложение 1 ОПОП). Экспертной оценке преподавателя подлежит сформированность отдельных дескрипторов, для оценивания которых предназначена данная оценочная процедура текущего контроля и промежуточной аттестации согласно матрице соответствия оценочных средств результатам обучения (табл. 2).

2-й этап процедуры оценивания: интегральная оценка достижения обучающимся запланированных результатов обучения по итогам отдельных видов текущего контроля и промежуточной аттестации.

Таблица 3

Характеристика процедуры промежуточной аттестации по дисциплине

№	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1	Отчет 1 по лаб. работам	Систематически на занятиях данного типа, устно и письменно	Экспертный	зачет / незачет	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя
2	Отчет 2 по лаб. работам	Систематически на занятиях данного типа, устно и письменно	Экспертный	зачет / незачет	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя
3	Отчет 3 по лаб. работам	Систематически на занятиях данного типа, устно и письменно	Экспертный	зачет / незачет	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя
4	Отчет 4 по лаб. работам	Систематически на занятиях данного типа, устно и письменно	Экспертный	зачет / незачет	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя
5	Отчет 5 по лаб. работам	Систематически на занятиях данного типа, устно и письменно	Экспертный	зачет / незачет	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя
6	Отчет 6 по лаб. работам	Систематически на занятиях данного типа, устно и письменно	Экспертный	зачет / незачет	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя
7	Отчет 7 по лаб. работам	Систематически на занятиях данного типа, устно и письменно	Экспертный	зачет / незачет	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя

№	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
8	Отчет 8 по лаб. работам	Систематически на занятиях данного типа, устно и письменно	Экспертный	зачет / незачет	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя
9	Отчет 8 по лаб. работам	Систематически на занятиях данного типа, устно и письменно	Экспертный	зачет / незачет	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя
10	Промежуточная аттестация	По окончании изучения дисциплины, устно и письменно	Экспертный	По пятибалльной шкале	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя, ведомость, зачетная книжка.

Шкала и процедура оценивания сформированности компетенций

На этапе промежуточной аттестации используется система оценки успеваемости обучающихся, которая позволяет преподавателю оценить уровень освоения материала обучающимися. Критерии оценивания сформированности планируемых результатов обучения (дескрипторов) представлены в карте компетенции ОПОП.

Форма оценки знаний: оценка – 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно». Лабораторные работы, практические занятия, практика оцениваются: «зачет», «незачет». Возможно использование балльно-рейтинговой оценки.

Шкала оценивания:

«Зачет» – выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций на 50 % и более оценивается не ниже «удовлетворительно» при условии отсутствия критерия «неудовлетворительно». Выставляется, когда обучающийся показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Отлично» – выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций 86 % более (в соответствии с картами компетенций ОПОП) оценивается критериями «хорошо» и «отлично», при условии отсутствия оценки «неудовлетворительно»: студент показал прочные знания основных положений фактического материала, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из

результатов анализа конкретных ситуаций;

«Хорошо» – выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций на 61 % и более (в соответствии с картами компетенций ОПОП) оценивается критериями «хорошо» и «отлично», при условии отсутствия оценки «неудовлетворительно», допускается оценка «удовлетворительно»: обучающийся показал прочные знания основных положений фактического материала, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты анализа конкретных ситуаций;

«Удовлетворительно» – выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций 50 % и более (в соответствии с картами компетенций ОПОП) оценивается критериями «удовлетворительно», «хорошо» и «отлично»: обучающийся показал знание основных положений фактического материала, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой;

«Неудовлетворительно» «Незачет» – выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций менее чем 50 % (в соответствии с картами компетенций ОПОП) оценивается критериями «удовлетворительно», «хорошо» и «отлично»: при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений фактического материала, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

Ответы и решения обучающихся оцениваются по следующим общим критериям: распознавание проблем; определение значимой информации; анализ проблем; аргументированность; использование стратегий; творческий подход; выводы; общая грамотность.

Соответствие критериев оценивания сформированности планируемых результатов обучения (дескрипторов) системам оценок представлено в табл. 4

Таблица 4

Интегральная оценка

Критерии	Традиционная оценка	Балльно-рейтинговая оценка
5	5	86 - 100
4	4	61-85
3	3	51-60
2 и 1	2, Незачет	0-50
5, 4, 3	Зачет	51-100

Обучающиеся обязаны сдавать все задания в сроки, установленные преподавателем. Оценка «Удовлетворительно» по дисциплине, может выставляться и при неполной сформированности компетенций в ходе освоения отдельной учебной дисциплины, если их формирование предполагается

продолжить на более поздних этапах обучения, в ходе изучения других учебных дисциплин.