ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей кафедрой

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 06.02.2023

А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.05 Товароведение
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 06.02.2023

А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Андросова Н. В.
Пользователь: androsovanv
Дата подписания: 04.02.2023

Н. В. Андросова

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Цель курса – формирование у студентов, учащихся прочных знаний по вопросам классификации, ассортимента, физико-химических и технологических свойств, пищевой ценности сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, их качества, оптимальных условий, способов и режимов хранения (тара, упаковочный материалы), выработка умения и навыков по оценке качества сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, а также определение пороков и дефектов.

Краткое содержание дисциплины

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2 ПК-2 Способен проводить экспертизу и диагностику объектов сервиса	Знает: операционное планирование на предприятии Умеет: разрабатывать документацию по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; Имеет практический опыт: навыками формирования ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Современные ресурсосберегающие технологии, Физиология питания, Нутрициология, Санитария и гигиена питания	Безопасность продуктов питания

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Нутрициология	Знает: основные принципы и правиларационального питания; процессы метаболизманутриентов; основные приоритетыгосударственной политики в области здоровогопитания населения РФ; Умеет: самостоятельно строить процессовладения информацией, отобранной иструктурированной для выполнениянрофессиональной деятельности чётко иобоснованно формулировать необходимость ицелесообразность рационального питания; уметьопределять пищевой статус Имеет практический опыт: технологиями организации

	процессасамообразования; приемами целеполагания вовременной перспективе, способамипланирования, организации, самоконтроля исамооценки деятельности
Физиология питания	Знает: значение пищевых факторов длянормального функционирования организмачеловека; - роль белков, жиров, углеводов,минеральных веществ, витаминов в питании иобмене веществ человека; -научно-обоснованныеметодики составления рационов для разныхгрупп населения по профессиональному ивозрастному признаку; - состояние иперспективы развития физиологии питания,концепцию сбалансированного питания, теориипитания здорового и больного человека Умеет: управлять и работать действующиминормативными документациями; - разрабатыватьи использовать полученные знания длясоставления рационов питания для различныхкатегорий потребителей; Имеет практический опыт: действующими технологическимипроцессами производства продукции, -обеспечивающими сбережение пищевой ибиологической ценности исходного сырья сцелью получения высококачественнойпродукции; - критической оценкой полученныхрезультатов.
Современные ресурсосберегающие технологии	Знает: современные ресурсо- и энергосберегающие технологии, современные ресурсо- и энергосберегающие технологии Умеет: организовывать процесс сервиса на основе принципов ресурсо- и энергосбережения, организовывать процесс сервиса на основе принципов ресурсо- и энергосбережения Имеет практический опыт: Владеть навыками экспертиз для проведения качества технологий в сервисе, Учетом затрат на предприятии ресторанного бизнеса
Санитария и гигиена питания	Знает: правила техники безопасности,производственной санитарии, пожарнойбезопасности и охраны труда Умеет: измерять и оценивать параметрыпроизводственного климата, уровнязапыленности, шума и вибрации, освещенностирабочих мест. Имеет практический опыт: :методами определения параметровбезопасной работы объектов пищевойпромышленности в профессиональнойдеятельности и в чрезвычайных ситуациях

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 20,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		6
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия:	12	12
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	4	4
Самостоятельная работа (СРС)	87,5	87,5
Подготовка к тестированию	45,5	45.5
Подготовка к экзамену	20	20
Подготовка к лабораторным занятиям	12	12
Самостоятельное конспектирование материала	10	10
Консультации и промежуточная аттестация	8,5	8,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров и химический состав. Методы определения качества продовольственных товаров. Методы консервации сырья.	4	4	0	0
2	Зерно и продукты его переработки: мука, крупы, макаронные изделия	4	2	0	2
3	Плоды, овощи, грибы	4	2	0	2
4	Молоко и продукты его переработки: кисломолочные продукты, масло коровье, сыры, молочные консервы	0	0	0	0
5	Мясо и продукты его переработки: кусковые полуфабрикаты, колбасные изделия, копчености, мясные консервы.	0	0	0	0
6	Рыба, гидробионты, икра	0	0	0	0
7	Жиры	0	0	0	0
8	Крахмал, сахар, мед	0	0	0	0
9	Вкусовые продукты: чай, кофе, слабо- и алкогольные напитки, приправы и специи	0	0	0	0
10	Яйца и яичные продукты	0	0	0	0
11	Фальсификация продовольственных товаров	0	0	0	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов

1	1	Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров: белки, жиры, углеводы.	2
2	1	Химический состав продовольственных товаров: витамины, микро- и макроэлементы, вода. Методы определения качества продовольственных товаров. Консервация: цели, классификация методов.	2
3	2	Строение и химический состав зерна различных злаков. Переработка зерна в муку и зерно: технологические этапы, промежуточные и конечные продукты, пищевая ценности получаемых продуктов. Классификация круп и муки. Макаронные изделия: технология производства, классификация, пищевая ценность. Использование продктов переработки зерна в общественном питании.	2
4	3	Разнообразие плодов, их классификация, строение, пищевая ценность. Использование плодов в общественном питании.	2
5	3	Разнообразие овощей и грибов, их классификация и пищевая ценность, использование в общественном питании.	0
6	4	Значение молока в питании человека, химический состав молока, его первичная и вторичная обработка. Показатели безопасности молока. Классификация молока, требования к его качеству, использование в общественном питании. Кисломолочные продукты: значение в питании человека, схемы получения, микрофлора, классификация.	0
7	4	Масло коровье: химический состав, получение, классификация, использование в общественном питании, дефекты. Сыры: химический состав, способы получения, классификации, особенности производства сыров с плесенью, использование сыров в общественном питании.	0
8	5	Мясо убойных животных: химический состав, этапы убоя, процессы созревания мяча и его порчи, основные изменения в мышечной ткани мяса и их важность для дальнейшего его использования в общественном питании. Разделка туши на отруба, кусковые полуфабрикаты. Клеймение мяса. Характеристика субпродуктов.	0
9	5	Разнообразие колбасных изделий, копченостей и мясных консервов. Пищевая ценность, классификация, способы производства.	0
10	6	Химический состав, пищевая ценности, классификация различных видов рыб. Разделка рыбы.	0
11	6	Разнообразие, пищевая ценность, классификация гидробионтов. Икра: классификация, пищевая ценность.	0
12	7	Животные и растительные жиры: использование в общественном питании, различия в физико-химических свойствах. Получение пищевых жиров, пищевая ценность, классификация.	0
13	8	Крахмал: сырье для получения крахмала, схемы получения, химический состав, использование в общественном питании. Сахар: сырье для получения сахара, схемы получения, химический состав, использование в общественном питании. Мед: процесс выработки меда пчелами, физико-химические свойства меда, его применение в общественном питании.	0
14	9	Разнообразие вкусовых продуктов: химический состав, способы получения чай, кофе, слабо- и алкогольных напитков, их использование в технологии общественного питания.	0
15	10	Яйца: строение, классификация, пороки яиц, подготовка яиц на предприятиях общественного питания, технологические свойства белка куриных яиц. Яичные продукты: меланж, яичный порошок, сухой яичный белок и желток.	0
16	11	Фальсификация продовольственных товаров: виды фальсификации, потенциальный вред для здоровья человека.	0

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	2	Определение технологических и качественных свойств круп	2
2	3	Определение технологических и качественных свойств картофеля	2
3	4	Определение технологических и качественных свойств молока	0
4	5	Определение технологических и качественных свойств мяса	0
5	7	Определение технологических и качественных свойств жиров	0
6	8	Определение технологических и качественных свойств крахмала, сахара	0
7	9	Определение технологических и качественных свойств чая и кофе	0
8	10	Определение технологических и качественных свойств яиц и яичных продуктов	0

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к тестированию	ОЛ, ДЛ	6	45,5
Подготовка к экзамену	ОЛ, ДЛ	6	20
Подготовка к лабораторным занятиям	ОЛ, ДЛ	6	12
Самостоятельное конспектирование материала	ОЛ, ДЛ	6	10

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	6	Текущий контроль	Тест №1	0,18	18	За каждый правильный ответ начисляется 1 балл. Максимальное количество баллов за мероприятие - 18. Тест считается пройденным, если рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Тест не пройден, если рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %. При оценивании результатов	экзамен

						мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
2	6	Текущий контроль	Тест №2	0,16	16	За каждый правильный ответ начисляется 1 балл. Максимальное количество баллов за мероприятие - 16. Тест считается пройденным, если рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Тест не пройден, если рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
3	6	Текущий контроль	Тест №3	0,16	16	За каждый правильный ответ начисляется 1 балл. Максимальное количество баллов за мероприятие - 16. Тест считается пройденным, если рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Тест не пройден, если рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
4	6	Текущий контроль	Тест №4	0,1	10	За каждый правильный ответ начисляется 1 балл. Максимальное количество баллов за мероприятие - 10. Тест считается пройденным, если рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Тест не пройден, если рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
5	6	Текущий контроль	Тест №5	0,1	10	За каждый правильный ответ начисляется 1 балл. Максимальное количество баллов за мероприятие - 10. Тест считается пройденным, если рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.	экзамен

						Тест не пройден, если рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
6	6	Текущий контроль	Тест №6	0,1	10	За каждый правильный ответ начисляется 1 балл. Максимальное количество баллов за мероприятие - 10. Тест считается пройденным, если рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Тест не пройден, если рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
7	6	Текущий контроль	Подготовка к лабораторным работам	0,12	12	За каждую лабораторную работу начисляется 6 баллов. Мероприятие считается пройденным, если рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Мероприятие не пройдено, если рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
8	6	Проме-жуточная аттестация	Экзамен	-	20	Экзамен проводится письменно по билетам, в билете 2 вопроса. Время для подготовки - 30 минут. После истечения времени, студент сдает работу, преподаватель проверяет правильность ответов, задает уточняющие вопросы. Экзамен оценивается по системе: отлично - 85-100, хорошо - 75-84, удовлетворительно - 60-74, неудовлетворительно - 0-59. Данная программа предусматривает получение экзамена по результатам текущей аттестации, если успешно пройдены все тесты и сданы все лабораторные работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности	экзамен

						обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	Экзамен проводится письменно по билетам, в билете 2 вопроса. Время для подготовки - 30 минут. После истечения времени, студент сдает работу, преподаватель проверяет правильность ответов, задает уточняющие вопросы. Экзамен оценивается по системе: отлично - 85-100, хорошо - 75-84, удовлетворительно - 60-74, неудовлетворительно - 0-59. Данная программа предусматривает получение экзамена по результатам текущей аттестации, если успешно пройдены все тесты и сданы все лабораторные работы.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ							
		1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-2	Знает: операционное планирование на предприятии	+	+	+	+	+	+		+
ПК-2	Умеет: разрабатывать документацию по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;	+	+	+	+	+	+		+
ПК-2	Имеет практический опыт: навыками формирования ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания	+	+	+	+	+	+	+	

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил.
2. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 349, [2] с. ил.
3. Кругляков, Г. Н. Товароведение продовольственных товаров [Текст] Г. Н. Кругляков. - Ростов н/Д: Март, 2000. - 447 с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Тимофеева, В. А. Товароведение продовольственных товаров [Текст] учеб. для сред. проф. образования В. А. Тимофеева. - Изд. 10-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 473 с.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы [Текст] : метод. указания / Е. И. Щербакова ; под ред. А. Д. Тошева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы [Текст] : метод. указания / Е. И. Щербакова ; под ред. А. Д. Тошева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Технология производства муки: курс лекций https://e.lanbook.com/book/134815
2	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие Ковалева О. А., Здрабова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н. https://e.lanbook.com/book/160134
3	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе https://e.lanbook.com/book/168463

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -Стандартинформ(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	203 (5)	Компьютер, телевизор