

Рабочая программ



Форма
ФСО ПГУ 7.18.2/06

Министерство образования и науки Республики Казахстан
Павлодарский государственный университет им. С. Торайгырова
Агротехнологический факультет

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины «Товароведение продовольственных продуктов» для студентов
специальности 050727 «Технология продовольственных продуктов»

Павлодар

Лист утверждения к рабочей
программе дисциплины,
разработанной на основании
государственного
общеобязательного стандарта
образования специальности и типовой программы



Форма
Ф СО ПГУ 7.18.1/06

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР

«__» _____ 2009г.

_____ Пфейфер Н.Э.

Составитель: старший преподаватель _____ Сарлыбаева Л.М.

Кафедра биотехнологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «Товароведение продовольственных продуктов»
для студентов специальности 050727 «Технология продовольственных
продуктов»

Форма обучения: очная и заочная

Рабочая программа разработана на основании государственного
общеобязательного стандарта образования специальности ГОСО РК
3.08.353-2006 и типовой программы, утвержденной протокольным решением
РУМС высшего послевузовского образования 22 июня 2006 г., Астана.

Рекомендована на заседании кафедры «24» августа 2009г.
Протокол № 1

Заведующий кафедрой _____ Адамжанова Ж.А.

Одобрена учебно-методическим советом Агротехнологического факультета
«26» августа 2009г. Протокол № 1.

Председатель УМС _____ Жагипарова М.Е.

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета _____ Бексеитов Т.К. «__» _____ 2009 г.

Одобрено ОПиМО

Начальник ОПиМО _____ Варакута А.А. «__» _____ 2009 г.

1 Цели и задачи изучения дисциплины

Целью данной дисциплины является формирование у студентов знаний о состоянии современного рынка продовольственных продуктов, их качестве и пищевой ценности, особенностях производства и хранения.

Задачи дисциплины

- изучение классификации и видов продовольственных продуктов;
- изучение пищевой ценности пищевых продуктов и их значения в питании человека;
- изучение ассортимента и качественных характеристик различных групп продовольственных продуктов;
- изучение основ хранения, транспортировки и реализации продовольственных продуктов;
- изучение современных методов оценки и анализа качества продовольственных продуктов.

В результате изучения дисциплины студенты должны знать:

- основные направления, проблемы развития и формирования рынка продовольственных товаров;
- предмет, задачи, функции и методы товароведения;
- химический состав и пищевую ценность продуктов питания;
- классификацию и ассортимент основных групп продовольственных продуктов;
- условия и режимы хранения, транспортировки и реализации различных групп продовольственных продуктов;
- факторы, формирующие качество продовольственных продуктов и показатели, характеризующие его;
- требования нормативно-технической документации на различные виды продовольственных продуктов;
- порядок приемки продовольственных продуктов;
- виды пороков и порчи продовольственных продуктов, а также причины их возникновения;
- основы технологии переработки и производства отдельных групп продовольственных продуктов;
- методологию оценки показателей качества, состава и свойств продовольственных продуктов;
- методы экспертной оценки качества продовольственных продуктов.

В результате изучения дисциплины студенты должны уметь:

- пользоваться специальной и периодической литературой;
- проводить оценку качества продовольственных продуктов с использованием органолептических и физико-химических методов;
- анализировать и давать заключение о качестве продовольственных продуктов в соответствии с требованиями государственных стандартов;
- установить вид порчи и причину ее возникновения, принять меры по

устранению или предохранению возможной порчи;

- производить приемку продовольственных продуктов по качеству и количеству;
- ориентироваться в сопроводительной документации;
- обеспечивать необходимые условия хранения, реализации, транспортировки продовольственных продуктов.

2 Пререквизиты:

Изучение предмета «Товароведение продовольственных продуктов» базируется на знаниях студентов полученных по дисциплинам: «Органическая химия», «Аналитическая химия», «Биохимия», «Биология», «Микробиология», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов».



3 Содержание дисциплины

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ				
№ п/п	Наименование тем	Количество часов		
		лекц	практ	СРС
1	2	3	4	5
1	Введение	2	-	6
2	Методы оценки качества продовольственных товаров	2	-	6
3	Зерномучные товары	2	-	6
4	Хлебобулочные, сухарные, бараночные изделия	2	-	6
5	Свежие и переработанные овощи	2	-	6
6	Плоды свежие и переработанные	2	-	6
7	Вкусовые товары	2	4	6
8	Пряности, приправы	2	2	6
9	Сахаристые продукты	2	1	6
10	Пищевые жиры	2	-	6
11	Молоко и молочные продукты	2	-	6
12	Мясо и мясные товары	2	2	6
13	Рыба и рыбные товары	2	-	6
14	Яйца и яичные товары	2	-	6
15	Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки	2	6	6
ИТОГО:		30	15	90



ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ (для заочного обучения)				
№ п/п	Наименование тем	Количество часов		
		лекц	практ	СРС
1	2	3	4	5
1 семестр				
1	Введение	0,5	-	7
2	Методы оценки качества продовольственных товаров	0,5	-	8
3	Зерномучные товары	1	-	8
4	Хлебобулочные, сухарные, бараночные изделия	1	-	8
5	Свежие и переработанные овощи	0,5	-	7
6	Фрукты свежие и переработанные	0,5	-	7
7	Вкусовые товары	1	4	8
8	Пряности, приправы	1	2	8
2 семестр				
9	Сахаристые продукты	1	-	8
10	Пищевые жиры	1	-	8
11	Молоко и молочные продукты	1	-	8
12	Мясо и мясные товары	1	-	8
13	Рыба и рыбные товары	0,5	-	8
14	Яйца и яичные товары	0,5	-	8
15	Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки	1	-	8
ИТОГО:		12	6	117

Содержание теоретического раздела дисциплины

Лекция 1

Введение. Цели и задачи курса. Теоретические основы товароведения. Предмет, содержание, задачи. Химический состав, полезность, качество, стандартизация, классификация пищевых продуктов. Факторы, определяющие качество пищевых продуктов, индексация пищевых продуктов, порядок приемки и отпуска продовольственных товаров. Виды и характеристика сопроводительных документов.

Лекция 2

Методы оценки качества продовольственных товаров. Формы и методы определения ценности и качества пищевых продуктов. Сенсорная оценка и физико-химические методы анализа.

Лекция 3

Зерномучные товары. Ассортимент, химический состав, требования к качеству. Зерно, мука, крупа, изделия из крупы, макаронные изделия. Виды, строение, характеристика ассортимента, кулинарное использование, пищевая ценность. Режимы хранения.

Лекция 4

Хлебобулочные, сухарные, бараночные изделия. Ассортимент, химический состав, требования к качеству. Ассортимент, полезность, использование, требования к качеству, хранение. Виды пороков и порчи.

Лекция 5

Свежие и переработанные овощи. Ассортимент, химический состав, требования к качеству. Особенности строения тканей. Химический состав, качественная характеристика, транспортировка, режим хранения. Болезни, вызванные нарушением режимов хранения. Консервирование овощей. Требования к качеству консервов.

Лекция 6

Плоды свежие и переработанные. Ассортимент, химический состав, требования к качеству. Химический состав, пищевая ценность, требования к транспортировке и хранению. Условия и режимы хранения и реализации. Виды порчи плодов и плодовых консервов

Лекция 7

Вкусовые товары. Ассортимент, химический состав, требования к качеству. Чай, кофе. Ассортимент, факторы, формирующие качество. Условия и сроки хранения, реализации.

Лекция 8

Пряности, приправы. Ассортимент, химический состав, требования к качеству. Ассортимент, характеристика, требования к хранению и качеству.

Лекция 9

Сахаристые продукты. Ассортимент, химический состав, требования к качеству. Крахмал и продукты его переработки; мед, патока, сахар, кондитерские товары. Характеристика ассортимента. Особенности технологии производства. Показатели качества.

Лекция 10

Пищевые жиры. Ассортимент, химический состав, требования к качеству. Значение в питании, состав, свойства, классификация, характеристика. Упаковка и хранение. Технология производства растительной маргариновой продукции.

Лекция 11

Молоко и молочные продукты. Ассортимент, химический состав, требования к качеству. Молоко коровье, масло сливочное, кисломолочная продукция, молочные консервы. Состав, физические свойства. Технологическая обработка молока, требования к качеству. Технология производства молочной продукции.

Лекция 12

Мясо и мясные товары. Ассортимент, химический состав, требования к качеству. Виды скота для уоя. Морфология и химический состав, классификация и маркировка мяса. Требования к качеству, разделка туш. Субпродукты, мясо птицы. Колбасные изделия. Копченые продукты из свинины, говядины и баранины. Мясные консервы, полуфабрикаты и кулинарные изделия.

Лекция 13

Рыба и рыбные товары. Ассортимент, химический состав, требования к качеству. Классификация промысловых рыб. Строение рыбы. Характеристика, химический состав. Виды, разделка. Соленые, сушеные, вяленые, копченые рыбные товары. Рыбные консервы, пресервы; полуфабрикаты и кулинарные изделия. Икра. Нерыбные водные продукты. Новое в технологии и ассортименте рыбных продуктов.

Лекция 14

Яйца и яичные товары. Ассортимент, химический состав, требования к качеству. Строение, химический состав, классификация и оценка качества. Продукты переработки яиц.

Лекция 15

Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Ассортимент, химический состав, требования к качеству.

Содержание и график выполнения практических занятий

№ п/п	Наименование тем	Содержание	Вид контроля	Сроки выполнения (по неделям)	Количество часов
1	2	3	4	5	6
1	Тема 7 Изучение ассортимента и экспертиза качества чая	Проводится экспертиза нескольких сортов чая, оформляются результаты	Оформление в тетради, защита	1,2	2
2	Тема 7 Изучение ассортимента и экспертиза качества кофе натурального	Проводится экспертиза нескольких сортов кофе, оформляются результаты	Оформление в тетради, защита	3,4	2
3	Тема 8 Изучение ассортимента и экспертиза качества пряностей и приправ	Проводится экспертиза нескольких видов пряностей, оформляются результаты	Оформление в тетради, защита	5, 6	2
4	Тема 9 Экспресс методы установления соответствия пчелиного меда требованиям стандарта	По таблицам «Экспресс-методов» производится оценка качества меда	Оформление в тетради, защита	7	1
5	Тема 12 Разделка говядины, телятины, свинины и баранины на сорта и отруба. Экспертизы мясных и яичных товаров	Изучается на схемах разделка туш, оформляется в тетради	Оформление в тетради, защита	8,9	2
6	Тема 15 Изучение ассортимента и экспертиза качества соков	Проводится экспертиза соков, оформляются результаты	Оформление в тетради, защита	10,11	2
7	Тема 15 Изучение ассортимента и экспертиза качества пива	Проводится экспертиза пива, оформляются результаты	Оформление в тетради, защита	12, 13	2
8	Тема 15 Изучение	Проводится экспертиза белого и	Оформление в тетради,	14, 15	2

	ассортимента и экспертиза качества виноградных вин	красного вина, оформляются результаты	защита		
--	--	---	--------	--	--

Содержание СРС

№ п/п	Вид СРС	Форма отчетности	Вид контроля	Количество часов
1	2	3	4	5
1	Подготовка к лекционным занятиям	Рабочая тетрадь	Участие на занятиях	0,5*30=15
2	Подготовка к практическим занятиям	Рабочая тетрадь	Участие на занятиях	0,5*15=7,5
3	Изучение материала, не вошедшего в содержание аудиторных занятий	Конспект	Реферат, проверка конспекта	1*60=60
4	Подготовка к рубежному контролю	Устный ответ	коллоквиум РК1, РК2,	7,5
Итого				90

Темы, предлагаемые студентам для самостоятельного изучения

1. Тема 2. Товарный знак. Классификация штрих-кодов. [4, с.27]
2. Тема 8. Пищевые концентраты. Характеристика ассортимента. [2, с.461].
3. Тема 9. Экспертиза качества сахаристых кондитерских изделий. [5, с.338]
4. Тема 9. Экспертиза качества мучных кондитерских изделий. [5, с.400]
5. Тема 9. Экспертиза качества жиросодержащих кондитерских изделий. [5, с.243].
6. Тема 9. Экспертиза качества фруктово-ягодных кондитерских изделий. [5, с.289].
7. Тема 9. Экспертиза качества сахара и сахарозаменителей. [5, с.95].
8. Тема 9. Экспертиза качества крахмала и крахмалопродуктов. [5, с.51].
9. Тема 11. Особенности состава молока различных сельскохозяйственных животных. [2, с.279].
10. Тема 11. Сухие молочные продукты специального назначения – детского, диетического питания. [2, с.354].
11. Тема 11. Мороженое. Пороки мороженого. [2, с.359].
12. Тема 11. Классификация и ассортимент сливочного масла. Пороки масла. [2, с.378].
13. Тема 11. Классификация сыров и характеристика разных сортов сыра. [2, с.395, 412, 429, 441].
14. Тема 12. Созревание мяса и способы его ускорения. [2, с.76].
15. Тема 12. Пороки мяса. [2, с.92].

Содержание СРС для студентов заочной формы обучения

№ п/п	Вид СРС	Форма отчетности	Вид контроля	Количество часов
1	2	3	4	5
1	Подготовка к лекционным занятиям	Рабочая тетрадь	Участие на занятиях	0,5*12=6
2	Подготовка к практическим занятиям	Рабочая тетрадь	Участие на занятиях	0,5*6=3
3	Изучение материала, не вошедшего в содержание аудиторных занятий	Конспект	Проверка конспекта	100
4	Подготовка к рубежному контролю	Устный ответ	коллоквиум РК1	8
Итого				117

Темы, предлагаемые студентам для самостоятельного изучения

1. Тема 2. Товарный знак. Классификация штрих-кодов [4, с.27].
2. Тема 3. Экспертиза качества продуктов переработки зерна. [2, с.63-91].
3. Тема 8. Пищевые концентраты. Характеристика ассортимента. [2, с.461].
4. Тема 9. Экспертиза качества сахаристых кондитерских изделий. [5, с.338]
5. Тема 9. Экспертиза качества мучных кондитерских изделий. [5, с.400]
6. Тема 9. Экспертиза качества жиросодержащих кондитерских изделий. [5, с.243].
7. Тема 9. Экспертиза качества фруктово-ягодных кондитерских изделий. [5, с.289].
8. Тема 9. Экспертиза качества сахара и сахарозаменителей. [5, с.95].
9. Тема 9. Экспертиза качества крахмала и крахмалопродуктов. [5, с.51].
10. Тема 10. Экспертиза качества масла растительного. Фальсификация масла.
11. Тема 11. Особенности состава молока различных сельскохозяйственных животных. [2, с.279].
12. Тема 11. Сухие молочные продукты специального назначения – детского, диетического питания. [2, с.354].
13. Тема 11. Мороженое. Пороки мороженого. [2, с.359].
14. Тема 11. Классификация и ассортимент сливочного масла. Пороки масла. [2, с.378].
15. Тема 11. Классификация сыров и характеристика разных сортов сыра. [2, с.395, 412, 429, 441].
16. Тема 11. Экспертиза качества кисломолочных продуктов. Фальсификация.
17. Тема 12. Созревание мяса и способы его ускорения. [2, с.76].
18. Тема 12. Пороки мяса. [2, с.92].
19. Тема 12. Экспертиза качества и фальсификация мясных консервов. [2, с.76].

20. Тема 12. Экспертиза качества и фальсификация колбасных изделий. [2, с.76].

21. Тема 13. Экспертиза качества рыбы. Фальсификация изделий из рыбы. 2, с.340-372].

22. Тема 15. Экспертиза качества и фальсификация вина [2, с.172-187].

23. Тема 15. Экспертиза качества пива и безалкогольных напитков. Фальсификация напитков [2, с.172-187].

24. Тема 15. Экспертиза качества алкогольных напитков [2, с.172-187].

Выписка из рабочего
учебного плана
специальности



Форма
СО ПГУ 7.18.1/10

**Выписка из рабочего учебного плана специальности
050727 «Технология продовольственных продуктов»**

Наименование дисциплины «Товароведение продовольственных продуктов»

Форма обучения	Формы контроля						Объем работы обучающихся, в часах			Распределение часов по курсам и семестрам (часов)			
	экз.	зач.	КП	КР	РГР	рабконтр.	всего			лек	пр	лаб	СРС
							общ	ауд	СРС				
очная на базе ОСО, 2007 год поступле- ния	5	-	-	-	-	-	135	45	90	5 семестр			
										30	15	-	90
Заочная на базе СПО, 2009 год потупле- ния	-	-	-	-	-	135	12	117	5 семестр				
									6	6	-		
	2	-	-	-	-	2	6	6 семестр					
									6	-	-	117	

Список основной и дополнительной литературы

Основная

1. Донцов В.А., Конненко Н.Е., Бескровная Н.З. Товароведение пищевых продуктов.- М.: Экономика, 1964г. – 265 с.
2. Н.С.Казанцева. Товароведение продовольственных товаров. - М.: «Дашков и К⁰», 2007г. – 399с.
3. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение мясных и яичных товаров. Товароведение молочных товаров и пищевых концентратов.- М.: Маркетинг, 2001г. – 487с.
4. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. Ростов-на-Дону, 2000. 448с.
5. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов.- М.: Экономика, 1989г. – 270с.
6. И.П. Чепурной. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. - М.: «Дашков и К⁰», 2002г. – 414с.

Дополнительная

7. А.Ф. Шепелев, О.И. Кожухова, А.С. Туров. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов.- Ростов/Д.: «Март», 2001. - 192 с.
8. А.Ф. Шепелев и др. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. - Ростов/Д.: «Март», 2001. - 192 с.
9. А.Ф. Шепелев и др. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных продуктов. - Ростов/Д.: «Март», 2001. - 192 с.
10. А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская, О.И. Кожухова. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. - Ростов/Д. :И.Ц. «Март», 2001. - 680 с.
11. Химический состав пищевых продуктов. Книга 1. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов - М.:Агропромиздат,1987. - 224с.
12. Химический состав пищевых продуктов. Книга 2. Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро и микроэлементов, органических кислот и углеводов.- М.:Агропромиздат,1987. - 359с.
13. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. - 327с.
14. Справочник по товароведению продовольственных товаров/ Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.- М.: «Колос», 2003. - 608 с.
15. Николаева М.А. Сертификация потребительских товаров. - М.: Экономика, 1995. –139с.
16. Николаева М.А., Неверов П.Н. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. -М.:Экономика, 1996.- 187с.
17. М.А.Габриэльянц, А.П.Козлов. Товароведение мясных и рыбных товаров. - М.: Экономика, 1981г. – 322с.
17. В. Коробкина. Товароведение вкусовых товаров - М.: Экономика, 1981г. – 287с.