

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14
Уникальный программный идентификатор:
24f866be2aca164840368cb13e509e51e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
04.08.2020 г.



Карх Д.А.
(подпись)

16.12.2019 г.
протокол № 5
Зав. кафедрой Зуева О.Н.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Товароведение и экспертиза детского питания
Направление подготовки	38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ
Профиль	Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности
Форма обучения	очная
Год набора	2020

Разработана:
Доцент, к.т.н.
Пастушкова Екатерина Владимировна

Доцент, к.т.н.
Тохириен Боисджони

Екатеринбург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	4
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	8
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	8
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	9
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	10

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 04.12.2015г. №1429)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

изучение и усвоение теоретических знаний в области сырья, технологии производства, товароведения, экспертизы качества продуктов детского питания: показатели качества (органолептические, микробиологические, физико – химические), факторы на них влияющие.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 7						
Зачет	180	56	28	28	124	5

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
научно-исследовательская	
ПК-19 способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	ИД-1.ПК-19 Знать: современные методы и технологии, применяемые при производстве потребительских товаров, методологию организации и проведения научных исследований по оценке потребительских свойств, качества, безопасности и конкурентоспособности товаров, научные основы инструментальных методов для оценки показателей качества и безопасности товаров. Уметь: использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, анализировать результаты научных исследований в области оценки потребительских свойств, качества, безопасности и конкурентоспособности товаров. Владеть навыками (трудовые действия) проведения научных исследований для оценки потребительских свойств, качества, безопасности и конкурентоспособности товаров в сфере производства, обращения и таможенной деятельности.

оценочно-аналитическая	
ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	ИД-1.ПК-8 Знать: свойства и показатели ассортимента товаров; потребительских свойств, факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров. Уметь: анализировать и формировать ассортимент товаров; выявлять факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства, и качество товаров; Иметь навыки (трудовые действия) оптимизации ассортимента, товароведческой оценки товаров.
торгово-технологическая	
ПК-13 умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	ИД-1.ПК-13 Знать: основные нормативные документы, регламентирующие приемку товаров по количеству, качеству и комплектности Уметь: определять требования к товарам, проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности. Владеть навыками (трудовые действия) приемки товаров по количеству и качеству, устанавливать соответствие их качества и безопасности нормативным документам.

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
			Часов				
Семестр 7		180					
Тема 1.	Физиологические основы разработки продуктов детского питания, их общая характеристика и классификация.	41	4	8		29	
Тема 2.	Классификация и ассортимент продуктов детского питания.	41	6	10		25	
Тема 3.	Пищевая ценность продуктов детского питания.	41	6	10		25	
Тема 4.	Факторы, формирующие качество продуктов детского питания.	26	6			20	
Тема 5.	Упаковка, маркировка и хранение продуктов детского питания.	31	6			25	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1-2	Тест (Контрольная работа №1) (приложение 4)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. состоит из 10 заданий.	10 баллов

Тема 3-4	Тест (Контрольная работа №2) (приложение 4)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. состоит из 10 заданий.	10 баллов
Тема 5	Коллоквиум (приложение 4)	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами. состоит из 3 заданий.	10 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
7 семестр (За)	Билет (приложение 5)	Задание для зачета включает в себя 2 теоретических вопроса и одно практическое задание.	50-100 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Физиологические основы разработки продуктов детского питания, их общая характеристика и классификация. Потребность детского организма в основных питательных веществах. Сравнение женского молока с другими видами молока. Изменение структуры питания детей в зависимости от возраста.</p>
<p>Тема 2. Классификация и ассортимент продуктов детского питания. Основные признаки классификации продуктов детского питания. Ассортимент продуктов детского питания: на зерновой основе, на фруктово-ягодной и овощной основе, на молочной основе, на мясной и мясорастительной основе, на рыбной основе.</p>
<p>Тема 3. Пищевая ценность продуктов детского питания. Свойства и показатели пищевой ценности продуктов детского питания. Особенности химического состава и пищевой ценности продуктов детского питания.</p>
<p>Тема 4. Факторы, формирующие качество продуктов детского питания. Краткая характеристика сырья для производства продуктов детского питания. Влияние процесса производства на формирование качества продуктов детского питания. Особенности производства продуктов для детского питания.</p>
<p>Тема 5. Упаковка, маркировка и хранение продуктов детского питания. Требования к упаковке, маркировке и хранению продуктов детского питания. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов для детского питания</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Физиологические основы разработки продуктов детского питания, их общая характеристика и классификация.</p> <p>Цель занятий: – ознакомление с теоретическими основами оценки качества детских продуктов и приобретение практических навыков по экспертизе.</p> <p>План проведения занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомиться с теоретическими положениями оценки качества детских продуктов. 2. Практическое задание – провести экспертизу качества детских продуктов на примере представленных образцов. По результатам проведенных исследований дать заключение о качестве. 3. Защита докладов
<p>Тема 2. Классификация и ассортимент продуктов детского питания.</p> <p>Цель занятия: формирование теоретических знаний и практических умений и навыков о товароведной экспертизе продуктов молочных сухих для детского питания.</p> <p>Изучить теоретический материал, выделить основные понятия темы. Провести анализ изучаемого материала.</p> <p>План занятия:</p> <p>Классификация продуктов детского питания.</p> <p>Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу.</p> <p>Общие технические требования к продуктам детского питания</p>
<p>Тема 3. Пищевая ценность продуктов детского питания.</p> <p>Цель работы- ознакомиться с основными терминами, характеризующими пищевую ценность продуктов детского питания, методикой расчета энергетической ценности.</p> <p>План работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить теоретический материал 2. рассмотреть пример расчета пищевой ценности 3. определить пищевую ценность предложенных образцов продуктов детского питания

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Физиологические основы разработки продуктов детского питания, их общая характеристика и классификация.</p> <p>Повторение и изучение материала лекций, проработка материала и составление опорного конспекта, подготовка к практическим занятиям, подготовка реферативного сообщения с презентацией</p>

<p>Тема 2. Классификация и ассортимент продуктов детского питания. Повторение и изучение материала лекций, проработка материала и составление опорного конспекта, подготовка к практическим занятиям, подготовка реферативного сообщения с</p>
<p>Тема 3. Пищевая ценность продуктов детского питания. Повторение и изучение материала лекций, проработка материала и составление опорного конспекта, подготовка к практическим занятиям, подготовка реферативного сообщения с</p>
<p>Тема 4. Факторы, формирующие качество продуктов детского питания. Повторение и изучение материала лекций, проработка материала и составление опорного конспекта, подготовка к практическим занятиям, подготовка реферативного сообщения с</p>
<p>Тема 5. Упаковка, маркировка и хранение продуктов детского питания. Повторение и изучение материала лекций, проработка материала и составление опорного конспекта, подготовка к практическим занятиям, подготовка реферативного сообщения с</p>

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Курсовая работа не предусмотрена учебным планом

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Контрольная работа не предусмотрена учебным планом

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Курсовая работа не предусмотрена учебным планом

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ
<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Теплов В. И., Боряев В. Е.. Физиология питания:учебное пособие. - Москва: Дашков и К°, 2017. - 456 с.

2. Рязанова О. А., Николаева М.А.. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: ООО "Юридическое издательство Норма", 2016. - 224 с. – Режим доступа: <https://new.znaniy.com/catalog/product/526414>

Дополнительная литература:

1. Куткина М. Н., Линич Е. П., Барсукова Н. В., Смоленцева А. А.. Организация питания детей и подростков:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 320 с.

2. Печкарева А. В.. Детское питание. Сборник ГОСТовских рецептур:сборник. - [Москва]: Лада, 2012. - 255 с., [8] вкл. л.

3. Лаврова Л. Ю., Борцова Е. Л.. Теоретико-практические основы здорового питания:учебное пособие для студентов вузов. - Москва: Библио-Глобус, 2018. - 201 с.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионное программное обеспечение:

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

-Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 194-У-2019 от 09.01.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2020

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.