

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.02.01 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Профиль подготовки (специализация) Технология и организация общественного питания**

**Квалификация выпускника магистр**

**Форма обучения очная**

### 1. Цели освоения дисциплины

формирование у магистрантов знаний и приобретение навыков о свойствах пищевых продуктов как дисперсных систем, методах анализа макро- и микронутриентов для оценки качества продуктов питания.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 Методы контроля качества пищевых продуктов относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Методы контроля качества пищевых продуктов» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

**Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
УК-2	Производственная организационно-управленческая практика
ПК-4	Технология продуктов питания лечебного и профилактического назначения

**Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
УК-2	Научные основы технологии функциональных продуктов питания Проектирование предприятий общественного питания Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы Высокотехнологичные производства продуктов питания
ПК-4	Научные основы технологии функциональных продуктов питания Производственная технологическая практика Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы

### 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

**Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.	<i>Знать:</i> системы управления качеством продуктов питания <i>Уметь:</i> использовать современные системы контроля продуктов питания <i>Владеть:</i> современными методами оценки качества и безопасности продуктов питания

	<p>УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p><i>Знать:</i> современные методы определения качества и безопасности продуктов питания, согласно нормативной документации</p> <p><i>Уметь:</i> использовать современные методы контроля и мониторинга на перерабатывающих предприятиях</p> <p><i>Владеть:</i> навыками определения показателей качества сырья и продуктов питания</p>
	<p>УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p>	<p><i>Знать:</i> современные требования, предъявляемые при производстве и реализации сырья и продуктов питания, согласно действующему законодательству</p> <p><i>Уметь:</i> решать конкретные задачи в определенных ситуациях с учетом вида сырья и региона, в котором произведена данная продукция</p> <p><i>Владеть:</i> современными методами оценки зерна с учетом программы ФГИС «Веста»</p>
<p>ПК-4 Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p>	<p>ПК-4 .1 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения</p>	<p><i>Знать:</i> федеральную государственную информационную систему – «Зерно»</p> <p><i>Уметь:</i> владеть информацией о федеральную государственную информационную систему – «Зерно» при отправке зерна в другие регионы</p> <p><i>Владеть:</i> навыками работы в системах программ ФГИС «Веста» и ФГИС «Зерно»</p>

#### 4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Методы контроля качества пищевых продуктов составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (108 академических часов), распределение объёма дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

**Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы**

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Семестр №3	
			КР	СР
Лекции (Л)	16		16	
Лабораторные работы (ЛР)	16		16	
Практические занятия (ПЗ)				
Семинары(С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		74		74
Промежуточная аттестация	2		2	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Зачёт	
Всего	34	74	34	74

**5. Структура и содержание дисциплины**

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

**Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины**

Наименование тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции	
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям		Промежуточная аттестация
Тема 1. Введение в курс дисциплины «Методы контроля качества пищевых продуктов»	3	2						15			УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4 .1
Тема 2. Проблемы обеспечения населения безопасным пищевым сырьем и продуктами питания	3	4						6			УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4 .1
Тема 3. Сертификация пищевого сырья и продуктов питания	3		2						4		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4 .1

Тема 4. Правила отбора проб сырья и продуктов питания	3		2					4		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4 .1
Тема 5. Определение нитратов в растительной продукции	3		2					2		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4 .1
Тема 6. Экспертиза сушеных плодов и овощей	3		2					2		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4 .1
Тема 7. Фальсификация пищевых продуктов и их влияние на здоровье человека	3	2					15			УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4 .1
Тема 8. Радионуклиды	3	2								УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4 .1
Тема 9. Пищевые добавки	3	4					10			УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4 .1
Тема 10. Биологически активные добавки	3	2								УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4 .1
Тема 11. Определение фальсификации макаронных изделий	3		2					4		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4 .1
Тема 12. Определение массовой доли влаги в хлебобулочных изделиях	3		2					4		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4 .1
Тема 13. Методы определения свежести хлебобулочных изделий	3		2					4		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4 .1
Тема 14. Определение белков в продуктах питания	3		2					4		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4 .1
Тема 15. Промежуточная аттестация	3									УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4 .1
<b>Контактная работа</b>	3	16	16						2	х
<b>Самостоятельная работа</b>	3						46	28		х
<b>Объем дисциплины в семестре</b>	3	16	16				46	28	2	х
<b>Всего по дисциплине</b>		16	16				46	28	2	

### 5.2. Темы курсовых работ (проектов)

Не предусмотрено учебным планом

### 5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

Не предусмотрено учебным планом

### 5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
--------	-------------------	-----------------------	---------------------------

1	Введение в курс дисциплины «Методы контроля качества пищевых продуктов»	Современные органолептические и физико-химические методы оценки пищевых продуктов	15
2	Проблемы обеспечения населения безопасным пищевым сырьем и продуктами питания	Проблема безопасности продуктов питания	6
3	Фальсификация пищевых продуктов и их влияние на здоровье человека	Виды фальсификации	15
4	Пищевые добавки	Классификация пищевых добавок	10
Всего			46

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 452 с.

2. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2: учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 208 с.

### **6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Шпак, Т.И. Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / Донской ГАУ; сост.Т.И. Шпак, О.В. Гартованая, А.В. Клопова, Р.Б. Жуков. – Персиановский: Донской ГАУ, 2020. – 163 с.

### **6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины**

тематическое содержание дисциплины

## **7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины**

### **7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине**

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в

помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

### **7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине**

Тематические и демонстрационные материалы, справочные материалы, справочная литература, переносные проектор и экран

### **7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

2. MS Office

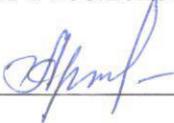
### **7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы**

1. Консультант + .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)

Разработал(и):

Доцент, к.с.-х.н.  Архипова Н.А.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 7 от 17.01.2024 г.

Зав. кафедрой  Яичкин В.Н.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 5 от 02.02.2024 г.

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств  
 Васильев И.В.