

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 15.10.2024 13:24:25

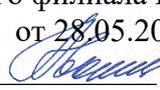
Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

**Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе  
по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение,  
направленность (профиль) «Товарная экспертиза и оценочная деятельность»**



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ им. Г.В.ПЛЕХАНОВА

УТВЕРЖДЕНО  
протоколом заседания Совета  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова  
от 28.05.2019 № 11  
Председатель  Г.Л. Авагян



**Кафедра торговли и общественного питания**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
для студентов приема 2020 г.

**Б1.В.11.02 ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ТОВАРОВ**

**Направление подготовки 38.03.07**  
**Товароведение**

**Направленность (профиль) программы**  
**«Товарная экспертиза и оценочная деятельность»**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **прикладной бакалавриат**

Краснодар  
2019 г.

**Рецензенты:**

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Вербицкая Е.А., к.т.н., доцент кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров»:**

**Цель изучения дисциплины** – является усвоение теоретических знаний о товарах животного происхождения и приобретение практических умений их оценки и обеспечения сохранности на всех этапах товародвижения, а также позволяющих специалистам рационально осуществлять свою профессиональную деятельность, квалифицированно решать вопросы ассортимента, качества, пищевой ценности, условий и сроков хранения продовольственных товаров; потерь товаров и мер по их снижению.

**Задачи дисциплины:** изучение состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения, основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов, основных положений Технических регламентов на данную продукцию; изучение основ технологии классификации и характеристики ассортимента и его идентификационных признаков; изучение требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах; изучение упаковки, маркировки и хранения; умение анализировать рынок продовольственных товаров, пользоваться нормативной документацией; уметь идентифицировать подлинность, видовую и сортовую принадлежность товара по содержанию товарно-сопроводительных документов и маркировке продукции; уметь выявлять дефекты и фальсификацию; уметь выявлять несоответствие маркировки требованиям нормативных документов; уметь создавать необходимые условия на всех этапах товародвижения, правила товарного соседства.

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

**Составитель:**

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Т.Б. Брикота, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент

  
(подпись)

С.Н. Диянова

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



Дорофеев А.С., директор  
гипермаркета «Магнит» АО  
«Тандер», г. Краснодар

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....</b>	<b>4</b>
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>8</b>
<b>III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....</b>	<b>11</b>
<b>IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>11</b>
<b>V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>22</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....</b>	<b>28</b>
<b>VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>35</b>
<b>VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>36</b>
<b>Лист регистрации изменений.....</b>	<b>48</b>

**Приложения:**

**Образец экзаменационного билета**

**Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

## **I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ**

### **1.1 Цель дисциплины**

Цель изучения дисциплины «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров» является усвоение теоретических знаний о товарах животного происхождения и приобретение практических умений их оценки и обеспечения сохраняемости на всех этапах товародвижения, а также позволяющих специалистам рационально осуществлять свою профессиональную деятельность, квалифицированно решать вопросы ассортимента, качества, пищевой ценности, условий и сроков хранения продовольственных товаров; потерь товаров и мер по их снижению.

### **1.2 Учебные задачи дисциплины**

Задачами дисциплины являются:

1. Изучение состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения, основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов, основных положений Технических регламентов на данную продукцию;
2. Изучение основ технологии классификации и характеристики ассортимента и его идентификационных признаков;
3. Изучение требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах;
4. Изучение упаковки, маркировки и хранения.
5. Умение анализировать рынок продовольственных товаров, пользоваться нормативной документацией.
6. Уметь идентифицировать подлинность, видовую и сортовую принадлежность товара по содержанию товарно-сопроводительных документов и маркировке продукции.
7. Уметь выявлять дефекты и фальсификацию;
8. Уметь выявлять несоответствие маркировки требованиям нормативных документов;
9. Уметь создавать необходимые условия на всех этапах товародвижения, правила товарного соседства.

### **1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

Дисциплина Б1.В.11.02 «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров» относится к вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих предметов: «Химия», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Инструментальные методы исследования в товароведении», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Сенсорный анализ потребительских товаров», «Безопасность товаров», «Технология хранения и транспортирования товаров», «Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции», «Оценочная деятельность в товароведении и экспертизе», «Биохимия в товароведении».

Для успешного освоения дисциплины «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров», студент должен:

1. Знать: основные характеристики товаров (количественные, качественные, ассортиментные и стоимостные) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов; ассортимент и потребительских свойств товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.
2. Уметь: использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить

заклучения по результатам их рассмотрения; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; 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.

3. Владеть: осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации; способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчендайзинг, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь.

Изучение дисциплины «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров» необходимо для прохождения практик и выполнения выпускной квалификационной работы.

#### 1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	6 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	216		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	72,35	24,35	58,35
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	70	22	56
в том числе:	-	-	-
лекции, в том числе интерактивные ( )	28 (4)	10 (4)	18 (6)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ( )	42 (14)	12 (6)	38 (12)
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ( )	-	-	-
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-
5.Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2	2
6.Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэк)	0,35	0,35	0,35
Самостоятельная работа (СР). всего:	143,65	191,65	157,65
в том числе:	-	-	-
самостоятельная работа в семестре (СРс)	110	185	124
самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	33,65	6,65	33,65

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета. Программам магистратуры».

### **1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины**

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ОПК – 3** – умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности

В результате освоения компетенции **ОПК-3** студент должен:

**1. Знать:** российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность мясных и рыбных товаров

**2. Уметь:** использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества мясных и рыбных товаров

**3. Владеть:** навыками поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки мясных и рыбных товаров

**ПК-8** - знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество

В результате освоения компетенции **ПК-8** студент должен:

**1. Знать:** номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности мясных и рыбных товаров, химический состав и пищевую ценность мясных и рыбных товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент мясных и рыбных товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции

**2. Уметь:** определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности мясных и рыбных товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов мясных и рыбных товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации мясных и рыбных товаров

**3. Владеть:** методами управления ассортиментом и качеством мясных и рыбных товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества мясных и рыбных товаров на всех этапах товародвижения

**ПК-9** - знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

В результате освоения компетенции **ПК-9** студент должен:

**1. Знать:** основные методы оценки качества, безопасности и идентификации мясных и рыбных товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь

**2. Уметь:** проводить оценку качества и безопасности мясных и рыбных товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери

**3. Владеть:** методологией оценки качества и безопасности мясных и рыбных товаров; методами идентификации и выявления фальсификации мясных и рыбных товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь

**ПК-11**- умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

В результате освоения компетенции **ПК-11** студент должен:

- 1. Знать:** требования к товарной информации мясных и рыбных товаров в соответствии с действующими нормативными документами
- 2. Уметь:** оценивать соответствие товарной информации мясных и рыбных товаров требованиям нормативной документации
- 3. Владеть:** методами оценки соответствия товарной информации мясных и рыбных товаров требованиям нормативной документации

**ПК-12** - системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности

В результате освоения компетенции **ПК-12** студент должен:

- 1. Знать:** правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия мясных и рыбных товаров, методы товарной экспертизы мясных и рыбных товаров, особенности других видов оценочной деятельности мясных и рыбных товаров
- 2. Уметь:** осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия мясных и рыбных товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности мясных и рыбных товаров
- 3. Владеть:** навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия мясных и рыбных товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности мясных и рыбных товаров

**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

В результате освоения компетенции **ПК-13** студент должен:

- 1. Знать:** нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность мясных и рыбных товаров; правила приемки мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности мясных и рыбных товаров
- 2. Уметь:** проводить приемку мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к мясным и рыбным товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам
- 3. Владеть:** навыками приемки мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствия качества и безопасности мясных и рыбных товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам

### **1.6 Формы контроля**

Текущий контроль и рубежный контроль осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим лабораторные занятия в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация проводится:

для очной формы обучения – в 7 семестре – экзамен;

для очно-заочной формы обучения – 8 семестр – экзамен.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В.

Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

### **1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

## II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
1	2	3	4
Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса.	Понятие об убойной, живой массе скота и убойном выходе мяса. Классификация и маркировка мяса. Влияние вида, возраста, пола, упитанности животных, термического состояния и анатомического происхождения на качество мяса. Признаки отличия основных видов мяса в тушах от мяса второстепенных животных. Признаки отличия мяса по возрасту животных. Экспертиза качества мяса по упитанности. Маркировка (клеймение) мяса основных видов убойных животных	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Входной контроль, лекция, лабораторное занятие (форум, ситуационные задачи), реферат, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 2. Категории упитанности, клеймение и разделка туш на отруба.	Разделка туш для розничной торговли. Научные основы розничной разделки туш. Разделка говядины, свинины, баранины; выход отрубов по сортам. Пищевая ценность отрубов, их кулинарное назначение	ПК-8	Лекция, лабораторное занятие (форум, дискуссия), собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы.	Особенности морфологического и химического состава мяса птицы, его пищевая ценность. Переработка птицы и влияние отдельных операций технологического процесса на качество мяса. Классификация мяса птицы по виду, возрасту, упитанности, способу и качеству обработки, термическому состоянию. Части тушек птицы (окорочок, бедро, голень и др.). Экспертиза качества мяса птицы. Правила отбора образцов. Дефекты технологической обработки. Категории свежести мяса птицы и их характеристика по органолептическим показателям. Биохимические и химические методы определения свежести мяса птицы	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Лекция, лабораторное занятие (дискуссия, ситуационные задачи), тестирование, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 4. Мясные субпродукты.	Классификация субпродуктов убойных животных по строению, пищевой ценности, термическому состоянию. Ассортимент, характеристика и использование отдельных видов субпродуктов. Экспертиза качества субпродуктов. Дефекты технологической обработки. Определение свежести субпродуктов. Процессы при хранении, виды порчи субпродуктов. Условия, сроки хранения охлажденных и замороженных субпродуктов. Птичьи субпродукты. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент. Экспертиза качества. Хранение	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Интерактивная лекция, лабораторное занятие, реферат, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса	Охлаждение мяса. Условия и продолжительность различных способов охлаждения. Охлаждение мяса птицы и субпродуктов. Процессы при охлаждении. Хранение охлажденного мяса. Изменение качества при хранении. Способы удлинения сроков хранения. Условия и сроки хранения охлажденного мяса в оптовом и розничном звеньях торговли. Замораживание мяса убойных животных, птицы, субпродуктов. Режимы и продолжительность разных способов замораживания. Хранение замороженного мяса. Процессы при хранении замороженного мяса. Повторно замороженное мясо.	ПК-8 ПК-9	Лекция, реферат, собеседование, самостоятельная работа студентов

1	2	3	4
	Использование. Отличительные признаки. Убыль массы мяса при холодильной обработке (охлаждении, замораживании) и хранении. Размораживание мяса. Способы и условия размораживания. Процессы при размораживании. Использование размороженного мяса.		
Тема 6. Мясные копчености из свинины	<p>Характеристика сырья для солено-копченых изделий. Схема разделки свинных туш. Формирование качества изделий в процессе посола. Влияние посола на микрофлору; стабилизация окраски, формирование вкуса и аромата ветчинности, повышение влагосвязывающей способности и нежности мяса</p> <p>Роль копчения в производстве мясопродуктов. Бактерицидные и антиокислительные свойства коптильного дыма. Формирование вкуса, аромата и цвета копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Опасность накопления в них токсических и канцерогенных веществ. Бездымное копчение, виды коптильных жидкостей и препаратов, используемых в производстве мясопродуктов. Тепловая обработка и сушка в производстве солено-копченых изделий.</p> <p>Классификация солено-копченых изделий по способу тепловой обработки и срокам хранения. Ассортимент. Характеристика основных видов. Экспертиза качества солено-копченых изделий. Правила отбора проб. Дефекты. Показатели, регламентируемые нормативно-технической документацией. Особенности органолептической оценки качества продукции в вакуумной упаковке. Способы упаковывания солено-копченых изделий и правила транспортирования. Условия, сроки хранения и реализации</p>	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Лекция, лабораторное занятие (ситуационные задачи), собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий	Особенности состава, питательности, вкусовых достоинств колбасных изделий. Классификация в зависимости от вида мяса, состава, качества сырья, вида оболочки, рисунка на разрезе. Влияние состава сырья на пищевую ценность изделия.	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Интерактивная лекция, лабораторное занятие, реферат, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов	Способ консервирования мяса стерилизацией в герметически закрытых банках и его оценка. Влияние на пищевую ценность, сроки хранения мяса. Потребительская тара для мясных консервов. Классификация мясных консервов. Схема производства консервов из мяса и мясопродуктов. Требования к сырью и особенности технологии пастеризованных ветчинных консервов и консервов для детского питания	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Лекция, лабораторное занятие (ситуационные задачи), самостоятельная работа студентов, текущий контроль (тестирование)
Тема 9. Рыба как промышленное сырье.	Признаки подразделения рыб в зависимости от условий существования и образа жизни; классификацию рыб в зависимости от строения внутреннего скелета. Деление рыб по характеру питания. Характеристика форм тела рыб и особенности их приобретения. Физические свойства рыб их массовый состав	ПК-8 ПК-9	Лекция, лабораторное занятие, реферат, собеседование, самостоятельная работа студентов

1	2	3	4
Тема 10. Структура и химический состав мяса рыбы	Усвояемость рыбьих жиров. Особенности химического состава разных видов рыб. Различие минерального состава морских и пресноводных рыб. Роль азотистых экстрактивных веществ. Посмертные изменения, происходящие в рыбе (схема распада гликогена в мышечной ткани рыб, изменение жирно-кислотного состава липидов в посмертный период)	ПК-8 ПК-9	Интерактивная лекция, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 11. Основные промысловые рыбы	Основные отличительные признаки промысловых рыб (семейства осетровых, лососевых, сиговых, сельдевых, тресковых, скумбриевых, тунцовых, пелаமிдовых, ставридовых, анчоусовых, корюшковых, карповых, окуневых, щуковых, сомовых, камбаловых, скорпеновых, макрелещуковых, бычковых), особенности их строения и среды обитания.	ПК-8 ПК-9	Лекция, лабораторное занятие, собеседование, тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 12. Живая товарная рыба	Виды рыб, используемые для торговли в живом виде. Биотехнические основы заготовки, транспортирования и хранения. Живорыбные садки и аквариумы. Факторы, влияющие на качества при транспортировании и хранении. Правила транспортирования, приемки и реализации. Экспертиза качества живой рыбы.	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Интерактивная лекция, лабораторное занятие, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба.	Основные понятия. Классификация по способам посола, степени солености, разделке и другим критериям. Теоретические основы посола. Биохимические процессы созревания соленой, пряной и маринованной рыбы. Характеристика товарного ассортимента, идентифицирующие признаки. Нормативные требования к качеству. Упаковка, маркировка, перевозка и хранение. Приемка товара. Экспертиза качества. Дефекты и вредители соленых и маринованных рыбных товаров, причины возникновения, признаки способы обнаружения, меры предупреждения. Факторы сохранности соленых и маринованных рыбных товаров	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Лекция, лабораторное занятие (ситуационные задачи), собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 14. Икра и икорные товары	Основные понятия. Классификация. Кодирование товаров. Общие сведения о строении, составе, пищевой ценности и способах получения икорных продуктов. Характеристика товарного ассортимента. Требования к качеству, градация. Упаковка, маркировка, транспортирования. Условия и сроки хранения. Сертификация и экспертиза качества. Идентифицирующие признаки продукции, товарных сортов, дефектов. Особенности состава, пищевой ценности и качества икры осетровых, лососевых, частичковых и других рыб. Причины возникновения дефектов и меры предупреждения.	ОПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13	Интерактивная лекция, лабораторное занятие, собеседование, самостоятельная работа студентов, контрольная работа №2

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

#### 1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- лабораторные занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой;
- тестирование;
- реферат;
- собеседование.

#### 2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- форумы;
- ситуационные задачи;
- дискуссии.

### IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1 Литература

##### Основная литература:

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358252>

2. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В.И. Криштафович, В.М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович ; под общей редакцией В.И. Криштафович. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4276-8. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/118608/#1>

3. Рязанова, О.А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учебник / О.А. Рязанова, В.М. Дацун, В.М. Позняковский ; под редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 572 с. — ISBN 978-5-8114-2259-3. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/89926/#1>

##### Нормативно-правовые документы:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 N 2300-1. <https://base.garant.ru/77690038/>

2. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 03.12.2012) «О техническом регулировании». <https://base.garant.ru/12129354/>

3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». <http://docs.cntd.ru/document/499050564>

##### Дополнительная литература:

1. Гнедов, А.А. Экспертиза рыб северных видов. Качество и безопасность : учебник / А.А. Гнедов, О.А. Рязанова, В.М. Позняковский ; под общей редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 436 с. — ISBN 978-5-8114-3242-4. — Режим доступа:

<https://e.lanbook.com/reader/book/110905/#1>

2. Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / Николаева М.А., Резго Г.Я. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-8199-0437-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=500197>

3. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / Н.В. Долганова, С.А. Мижуева, С.О. Газиева, Е.В. Першина. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-3638-5.— Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/113376/#1>

4. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : справочник / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский ; под редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2492-4. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/93705/#1>

5. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Ю.В. Данильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 176 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ISBN 978-5-16-013513-7.- Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=940577>

6. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: 60x90 1/16. - (ВО: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-006081-1 – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=361170>

7. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-005308-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=460795>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении А.

#### **4.2 Перечень информационно-справочных систем**

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systems.ru>
5. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации <http://docs.cntd.ru/>

#### **4.3 Перечень электронно-образовательных ресурсов**

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
3. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
4. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/>
5. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

#### **4.4 Перечень профессиональных баз данных**

1. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
2. Исследовательская база данных EBSCO <https://www.ebsco.com/>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

<https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>

#### **4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru/>
2. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
3. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.ru/>
4. На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ. <http://www.1gost.ru/>
5. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [www.stq.ru/](http://www.stq.ru/)
6. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [www.spros.ru/](http://www.spros.ru/)
7. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>
8. Центр независимой потребительской экспертизы [www.cnpe.spb.ru](http://www.cnpe.spb.ru)
9. Международная конфедерация обществ потребителей [www.konfop.ru](http://www.konfop.ru)
10. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <http://www.znaytovar.ru/>
11. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус». <http://www.codexalimentarius.net>
12. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

#### **4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения**

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus
3. Операционная система Windows XP, 8.1
4. Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional 2003 Rus
5. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
6. PeaZip,
7. Adobe Acrobat Reader DC

#### **4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

**Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса.**

**Литература:** О - 1,2;            НПД – 3,4;    Д - 4,5,6,7

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Назовите показатели, по которым определяется упитанность говядины и баранины.
2. Назовите показатели, по которым определяется категория свинины.
3. Опишите отличия требований к отложению подкожного жира (нижние пределы) у полутуш говядины первой категории от взрослых и молодых животных.
4. Требования к состоянию кожи беконной свинины.

5. Перечислите категории упитанности телятины, говядины от молодняка, говядины от взрослых животных, баранины.

**Тематика рефератов:**

1. Отечественный рынок мяса убойных животных.
2. Состояние и перспективы развития животноводства в стране.
3. Болезни животных, передающиеся человеку.
4. Мясо, как возможный источник пищевых отравлений.
5. Классификация мяса в соответствии с отечественными и международными стандартами.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Виды убойных животных и их общая характеристика.
2. Классификация мяса в зависимости от породы, пола, возраста, упитанности и других признаков.
3. Послеубойные изменения в мясе.
4. Причины и факторы, влияющие на биохимические процессы в мясе.
5. Сущность процессов, протекающих в мясе и их влияние на качество продуктов.

**Тема 2. Категории упитанности, клеймение и разделка туш на отруба**

**Литература:** О - 1,2; НПД – 3,4; Д - 4,5,6,7

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Характеристика баранины первой и второй категорий упитанности.
2. Характеристика говядины первой и второй категорий упитанности от молодых животных.
3. Что означает понятие «компенсированные четвертины» крупного рогатого скота. При приемке мяса в четвертинах, что необходимо дополнительно контролировать (по сравнению с приемкой мяса в полутушах)?
4. Товароведные клейма для свинины первой, второй, третьей, четвертой, пятой категорий упитанности (рисунок).
5. Товароведные клейма для говядины первой, второй категорий упитанности и тощей (рисунок).
6. Места наложения товароведных клейм у говядины, свинины, баранины.
7. Как клеймится мясо, неправильно разделанное по позвоночнику, с зачистками и срывами подкожного жира более 15% поверхности полутуши для говядины и 10% для

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Оценка качества мяса.
2. Категории свежести мяса.
3. Разделка говядины.
4. Разделка свинины.
5. Разделка баранины.

**Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы.**

**Литература:** О - 1,2; НПД – 3,4; Д - 4,5,6,7

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Какую долю составляет мясо птицы в общих ресурсах мяса в стране, импорте, валовом производстве мяса (во всех категориях хозяйств)?
2. Чем в основном отличаются кости скелета птицы и убойных животных?

3. У каких видов сельскохозяйственной птицы грудные мышцы по цвету и химическому составу отличаются от остальных мышц? У каких видов птицы отличия практически не выражены? В чем конкретно выражается разница в цвете и составе?

4. Сравните по содержанию соединительной ткани мясо кур и говядину.

5. Перечислите операции при убое и переработке птицы.

#### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Строение основных видов тканей мяса.
2. Классификационные признаки и сортность мяса птицы.
3. Особенности клеймения мяса птицы и транспортной тары.
4. Экспертиза качества мяса птицы.

#### **Тема 4. Мясные субпродукты**

**Литература:** О - 1,2;                    НПД – 3,4;     Д - 4,5,6,7

#### **Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Какова классификация субпродуктов (по строению и составу; в зависимости от особенностей обработки; по пищевой ценности)?

2. В каких субпродуктах наиболее высокое содержание полноценных белков, неполноценных белков, липидов, минеральных веществ, витаминов?

3. Какие основные требования предъявляются к качеству обработки мякотных, слизистых и шерстных субпродуктов?

4. У каких субпродуктов показатели свежести определяются только органолептическим методом?

5. Каков срок годности охлажденных субпродуктов?

6. Почему при хранении замороженных субпродуктов окислительные процессы в них более активны, чем в мясе?

7. Как определяется запах замороженных субпродуктов при приемке?

8. Каковы причины неустойчивости в хранении охлажденных субпродуктов?

9. Какой процент от числа упаковочных единиц в партии субпродуктов отбирается в выборку для характеристики упаковки и маркировки?

10. Какое число фасованных субпродуктов отбирают для определения органолептических показателей из упаковочных единиц выборки?

#### **Тематика рефератов:**

1. Использование каррагинана в производстве мясных и птичьих полуфабрикатов.

2. Отечественный рынок мясных полуфабрикатов.

3. Характеристика ассортимента готовых быстрозамороженных мясных блюд.

4. Характеристика нового ассортимента полуфабрикатов из мяса птицы.

#### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Мясные субпродукты. Классификация.

2. Мясные субпродукты. Ассортимент и характеристика отдельных видов по химическому составу и пищевой ценности.

3. Мясные субпродукты. Экспертиза качества.

4. Мясные субпродукты. Маркировка и хранение.

#### **Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса**

**Литература:** О - 1,2;                    НПД – 3,4;     Д - 4,5,6,7

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Консервирование мяса холодом. Преимущества и недостатки перед другими способами консервирования (сушка, стерилизация баночных консервов).
2. Криоскопическая и криогидратная температура.
3. Охлаждающая среда при охлаждении мяса, тушек птицы, рыбы.
4. Преимущества быстрых способов охлаждения мяса.
5. Преимущества охлажденного мяса по сравнению с замороженным.
6. Температура в толще мышц у замороженного и охлажденного мяса.
7. Преимущества и недостатки охлаждения тушек птицы в ледяной воде.
8. Условия и сроки хранения говядины, свинины, баранины, кроликов, тушек птицы в охлажденном состоянии на холодильниках.
9. Какой основной процесс ухудшения качества регламентирует срок хранения охлажденного мяса и замороженного мяса?

**Тематика рефератов:**

1. Хранение мяса в среде МГС (модифицированная газовая среда).
2. Влияние вакуумной упаковки на сохраняемость мяса.
3. Товарное соседство при хранении мяса и его транспортировании.
4. Современные способы замораживания мяса.
5. Способы удлинения сроков хранения охлажденного мяса.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Охлаждение мяса. Изменения, происходящие в мясе при охлаждении, их влияние на качество и усушку продукта.
2. Замораживание мяса. Процессы, происходящие в мясе при замораживании, их влияние на качество и усушку продукта.
3. Классификация мяса в зависимости от термического состояния.
4. Каким прибором оценивают термическое состояние мяса.

**Тема 6. Мясные копчености из свинины**

**Литература:** О - 1,2; НПД – 3,4; Д - 4,5,6,7

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Характеристика сырья для солено-копченых изделий.
2. Формирование качества изделий в процессе посола.
3. Роль копчения в производстве мясопродуктов.
4. Классификация солено-копченых изделий по способу тепловой обработки и срокам хранения.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Мясные копчености. Факторы, формирующие качество. Характеристика ассортимента.
2. Мясные копчености. Требования к качеству.
3. Мясные копчености. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
4. Сроки и условия хранения мясных копченостей.

**Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий**

**Литература:** О - 1,2; НПД – 3,4; Д - 4,5,6,7

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Чем отличаются продукты из мяса от колбасных изделий? Что общего в их изготовлении?
2. Чем посол в мясной промышленности отличается от посола в кулинарии?
3. Перечислите процессы, происходящие в мясе, при выдержке его в посоле.
4. Почему при посоле мяса важно повысить его влагосвязывающую и влагоудерживающую способность?
5. Какова основная причина повышения влагосвязывающей способности мяса при посоле?
6. Если посол мяса производят в рассоле, каковы потери экстрактивных веществ мяса?
7. Каковы три фактора, обуславливающие консервирующее действие нитритного посола мяса?
8. К какой группе пищевых добавок относятся нитриты?
9. Какие химические изменения происходят в миоглобине под действием хлористого натрия и при тепловой обработке мяса?
10. Как называется розовый пигмент готовых к употреблению мясопродуктов, устойчивый при тепловой обработке? К каким факторам внешней среды он не устойчив?
11. Какие вещества посолочной смеси создают условия для восстановления азотистой кислоты до оксида азота?
12. Что такое ветчинность? Почему солено-копченые изделия вырабатывают в основном из свинины?

#### **Тематика рефератов:**

1. Мясораствительные консервы.
2. Консервы из мяса птицы.
3. Консервы для детского питания.
4. Требования к качеству консервов. Недопустимые и допустимые дефекты консервных банок.

#### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Колбасные изделия. Факторы, формирующие качество.
2. Колбасные изделия. Особенности состава и пищевой ценности.
3. Характеристика ассортимента колбасных изделий.
4. Классификация колбасных изделий в зависимости от содержания мясного сырья.
5. Экспертиза качества колбасных изделий.

### **Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов**

**Литература:** О - 1,2; НПД – 3,4; Д - 4,5,6,7

#### **Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Что понимают под мясными консервами?
2. Классификация консервов на мясные и мясорастительные; мясных консервов – на виды. Классификация консервов по характеру обработки сырья, составу, по стойкости в хранении в зависимости от стерилизующего эффекта.
3. Требования к сырью при производстве мясных консервов.
4. Пищевая ценность мясных консервов.
5. Схема производства мясных консервов.
6. Режим стерилизации; понятие о формуле стерилизации. Влияние различных факторов на устойчивость микрофлоры при стерилизации консервов.
7. Характеристика консервов типа «мясо тушеное».
8. Характеристика фаршевых консервов, консервов «Сосиски».
9. Характеристика ветчинных консервов.

10. Консервы из субпродуктов, в том числе паштеты.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Мясные консервы: характеристика основного и вспомогательного сырья.
2. Требования к качеству мясных консервов.
3. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Хранение.
4. Виды бомбажа мясных консервов.
5. Условия и сроки хранения мясных консервов.

**Тема 9. Рыба как промышленное сырье**

**Литература:** О - 1,2;            НПД – 1,3;    Д - 2,3,4,7

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Назовите объём мирового улова гидробионтов и объём мирового производства рыбной продукции.
2. Каково потребление рыбных продуктов, включая морепродукты, в России в сравнении с другими рыбообработывающими странами мира?
3. В каких бассейнах ведётся добыча и обработка рыбы в России?
4. В чём состоят проблемы рыбного хозяйства РФ?

**Тематика рефератов:**

1. Место рыбных продуктов и морепродуктов в питании человека в России и других странах мира.
2. Современное состояние и перспективы уловов промысловых рыб и нерыбных гидробионтов в России и за рубежом.
3. Товароведческие аспекты аквакультуры рыбы и нерыбных гидробионтов в России и за рубежом.
4. Проблемы и перспективы в снабжении населения рыбой, рыбной продукцией и морепродуктами в России и других рыбодобывающих странах.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Основные виды разделки рыбы для промышленной переработки.
2. Биохимические процессы, протекающие в тканях рыбы при замораживании.
3. Классификация промышленной рыбы-сырца на группы.
4. Классификация мороженой рыбы-сырца на сорта.

**Тема 10. Структура и химический состав мяса рыбы**

**Литература:** О - 1,2;            НПД – 1,3;    Д - 2,3,4,7

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Какие систематические признаки рыб записываются в виде формул?
2. Какие виды промысловых рыб стандарт относит к мелочи первой, второй и третьей групп?
3. Сколько спинных плавников имеют большинство представителей семейства тресковых и семейства сельдевых?
4. Сколько спинных плавников имеют представители семейства карповых и семейства окуневых?
5. К какому семейству относится бестер?
6. К какому роду сельдевых относится иваси?
7. К каким семействам относится морской окунь, серебристый хек, салака, сазан, налим?

8. К каким семействам относятся судак, горбуша, сардина, навага, вобла, минтай?
9. К каким семействам относятся балтийская килька, кета, пикша, белуга, лещ, путассу?
10. По каким признакам можно идентифицировать семейства лососевых и карповых?
11. По каким признакам можно идентифицировать семейств осетровых и тресковых?

#### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Химический состав и пищевая ценность рыбы.
2. Факторы, влияющие на химический состав.
3. Классификация рыбы в зависимости от строения скелета.
4. Классификация рыбы по семействам, видам и условиям обитания.

#### **Тема 11. Основные промысловые рыбы**

**Литература:** О - 1,2;                    НПД – 1,3;        Д - 1,2,3,4,7

#### **Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Определите коды ОКП и ТН ВЭД следующих наименований продукции: скипджек (тунец полосатый) мороженный обезглавленный, креветки семейства Pandalidae варёно-мороженые, форель холодного копчения, кальмары *Loligo vulgaris* потрошённые мороженные, икра альгиновая (заменитель икры) баночная.
2. Определите коды ОКП и ТН ВЭД следующих наименований продукции: скумбрия мороженная улова второй декады января, пресноводные раки живые, угорь горячего копчения, консервы из сардин в оливковом масле, медузы свежемороженые.
3. Определите коды ОКП и ТН ВЭД следующих наименований продукции: тунец голубой потрошённый мороженный, лангусты варёно-мороженые, анчоусы солёные, улитки сыро-мороженые, крабы консервированные натуральные.
4. Определите коды ОКП и ТН ВЭД следующих наименований продукции: меч-рыба мороженная, омары норвежские неразделанные варёно-мороженые, треска сушёная *Gadus morhua* несолёная (стокфиск), медузы солёные, «крабовые палочки» из сурими.
5. Определите коды ОКП и ТН ВЭД следующих наименований продукции: окунь пресноводный мороженный, креветки рода *Stangon* варёно-мороженые, лосось атлантический *Salmo salar* слабосолёный, устрицы охлаждённые, мидии, консервированные в герметических упаковках.
6. В каких продуктах ограничивается содержание гистамина?
7. Какие паразитарные заболевания рыб представляют опасность для человека?
8. Назовите преобладающее белковое вещество в рыбных продуктах.
9. Назовите основной саркоплазматический белок рыбы.

#### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Строение тела рыбы.
2. Важнейшие промысловые семейства и виды рыбы, их отличительные признаки.
3. Классификационные признаки основных промысловых рыб.

#### **Тема 12. Живая товарная рыба**

**Литература:** О - 1,2;                    НПД – 1,3;        Д - 1,2,3,4,7

#### **Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Опишите, как проводится экспертиза качества живой рыбы.
2. По каким признакам можно определить степень свежести охлажденной рыбы?
3. Каковы особенности дифференцирования по качеству мороженной рыбы и филе?
4. Как проводится приёмка рыба по количеству?

5. Каким образом осуществляют приёмку охлаждённой и мороженой рыбы по качеству?
6. Какая температура должна быть в толще мяса у позвоночника охлаждённой рыбы?
7. Каким образом определяют степень свежести рыбы?
8. Какая температура должна быть в толще блоков рыбы или тела мороженой рыбы при выгрузке из морозильных камер?
9. В каких случаях указывается срок хранения при маркировке рыбопродуктов, в каких случаях – срок годности?
10. В чём различие между терминами «тушка рыбы» и «тушка рыбы спецразделки»?

#### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Живая рыба. Характеристика химического состава и пищевой ценности.
2. Характеристика ассортимента живой товарной рыбы.
3. Условия содержания и предпродажная подготовка живой товарной рыбы.
4. Дефекты и хранение живой товарной рыбы.

#### **Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба**

**Литература: О - 1,2; НПД – 1,3; Д - 1,2,3,4,7**

#### **Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Какая массовая доля жира нормируется стандартом в соленой жирной атлантической и тихоокеанской сельди?
2. Назовите показатель, который может характеризовать степень прокопченности рыбы.
3. К какой товарной группе относится клипфиск?
4. Какой процесс при хранении соленой и вяленой рыбы вызывает дефект, называемый ржавчиной?
5. Что такое шашел?
6. Что означает термин «созревание» соленой и вяленой рыбы?
7. Какие дефекты наиболее распространены в соленой и пряной рыбе? Причины развития дефектов и меры предупреждения.
8. Опишите отличительные особенности двух товарных групп: вяленой и сушеной рыбы. В чем причины разной сохраняемости этих товаров?
9. Укажите отличительные особенности товарных групп продукции холодного и горячего копчения. Объясните причины различия в сохранности этих товаров.
10. Какие изделия называют балычными? Изложите товароведческую характеристику этой товарной группы.

#### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Классификация и ассортимент соленых рыбных товаров. Особенности химического состава и пищевой ценности.
2. Классификация и ассортимент пряных рыбных товаров. Особенности химического состава и пищевой ценности.
3. Классификация и ассортимент маринованных рыбных товаров. Особенности химического состава и пищевой ценности.
4. Копченые рыбные товары. Ассортимент. Особенности состава и пищевой ценности. Дефекты. Хранение.

#### **Тема 14. Икра и икорные товары**

**Литература: О - 1,2; НПД – 1,3; Д - 2,3,4,7**

### **Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Опишите питательную ценность, ассортимент и качество икры осетровых и лососевых рыб. Укажите причины появления дефектов икорной продукции и меры предупреждения.
2. Опишите особенности состава, товарный ассортимент и экспертизу качества продуктов из ракообразных и аналогов.
3. Изложите особенности состава и ассортимент продуктов, вырабатываемых из морских моллюсков. Как проводится товарная экспертиза этой продукции?
4. Как проводится приемка продукции по количеству?
5. В каких случаях проводят проверку качества продукции отдельно по каждой единице транспортной тары?
6. Сколько единиц упаковки необходимо отобрать для проверки качества товаров и массы нетто, если партия поступившей продукции составляет 280 ящиков?
7. Что такое средняя и объединенная пробы?

### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Икорные товары. Химический состав и пищевая ценность.
2. Характеристика ассортимента и классификационные признаки икорных товаров.
3. Дефекты икорных товаров.
4. Хранение икорных товаров.

### **4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для реализации дисциплины «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

## V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров» для студентов очной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз				
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	семинары	В т.ч. интерактивные формы/часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса.	2	-	4	4	-	Ф/1 СЗ/1	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к собесед.	8	-	<i>Входной контроль, собеседование, оценка ответов форума, проверка ситуационных задач, реферат</i>
Тема 2. Категории упитанности, клеймение и разделка туш на отруба.	2	-	2	6	-	Ф/1 Д/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	8	-	<i>Собеседование, оценка ответов дискуссии и форума</i>
Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы	2	-	6	6	-	Д/2 СЗ/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	8	-	<i>Собеседование, тест, проверка ситуационных задач, оценка ответов дискуссии</i>
Тема 4. Мясные субпродукты	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к собесед.	8	-	<i>Реферат, собеседование</i>
Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к собесед.	8	-	<i>Реферат, собеседование</i>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 6. Мясные копчености из свинины	2	-	4	6	-	С3/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	8		<i>Собеседование, проверка ситуационных задач</i>
Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий	2	-	4	6	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к собесед	8		<i>Реферат, собеседование</i>
Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов	2	-	4	6	-	С3/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед., подгот. к ТК	8		<i>Собеседование, проверка ситуационных задач, текущий контроль №1 (тестирование)</i>
Тема 9. Рыба как промышленное сырье	2	-	6	8	-	-	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к собесед.	8		<i>Реферат, собеседование</i>
Тема 10. Структура и химический состав мяса рыбы	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	6		<i>Собеседование</i>
Тема 11. Основные промысловые рыбы	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	8		<i>Собеседование, тест</i>
Тема 12. Живая товарная рыба	2	-	4	6	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	8		<i>Собеседование</i>
Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба.	2	-	4	6	-	С3/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед	8		<i>Собеседование, проверка ситуационных задач</i>
Тема 14. Икра и икорные товары	2	-	4	6	-	-					Лит., подгот. к собесед.	8		<i>Собеседование, контрольная работа №2</i>
<b>Итого:</b>	<b>28</b>		<b>42</b>	<b>70</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>110</b>	<b>-</b>	
<b>Экзамен</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2,0</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>33,65</b>	
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>70</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2,0</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>110</b>	<b>33,65</b>	<b>216</b>

Тематический план изучения дисциплины «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров» для студентов заочной формы обучения

представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, **таблица 3**

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы лекции					практические занятия	формы	в семестре, час	контроль/СР в сессию	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса.	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит.	14	-	Контрольная работа
Тема 2. Категории упитанности, клеймение и разделка туш на отруба.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	14	-	Контрольная работа
Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	14	-	Контрольная работа
Тема 4. Мясные субпродукты	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	14	-	Контрольная работа
Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	14	-	Контрольная работа
Тема 6. Мясные копчености из свинины	2	-	2	4	-	СЗ/2	-	-	-	-	Лит.	12	-	Проверка ситуационных задач, контрольная работа

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	Лит.	14	-	Контрольная работа
Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов	2	-	4	6	ИЛ/2	СЗ/2	-	-	-	-	Лит.	14	-	Проверка ситуационных задач, контрольная работа
Тема 9. Рыба как промышленное сырье	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	14	-	Контрольная работа
Тема 10. Структура и химический состав мяса рыбы	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	Контрольная работа
Тема 11. Основные промысловые рыбы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	14	-	Контрольная работа
Тема 12. Живая товарная рыба	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	Контрольная работа
Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба.	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	Контрольная работа
Тема 14. Икра и икорные товары	2	-	2	4	-	-	-	-	-	-	Лит.	11	-	Контрольная работа
<b>Итого:</b>	<b>10</b>		<b>12</b>	<b>22</b>	4	6	-	-	-	-	-	<b>185</b>	-	
<b>Экзамен</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>2,0</b>	<b>0,35</b>	-	-	<b>6,65</b>	
<b>Всего по дисциплине</b>	-	-	-	<b>22</b>	-	-	-	-	<b>2,0</b>	<b>0,35</b>	-	<b>185</b>	<b>6,65</b>	<b>216</b>

Тематический план изучения дисциплины «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 4

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз				
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	семинары	В т.ч. интерактивные формы/часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса.	1	-	2	3	-	Ф/1 СЗ/1	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к собесед.	8	-	<i>Входной контроль, собеседование, оценка ответов форума, проверка ситуационных задач, реферат</i>
Тема 2. Категории упитанности, клеймение и разделка туш на отруба.	1	-	4	5	-	Ф/1 Д/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	10	-	<i>Собеседование, оценка ответов дискуссии и форума</i>
Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы	2	-	4	6	ИЛ/2	Д/1 СЗ/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	10	-	<i>Собеседование, тест, проверка ситуационных задач, оценка ответов дискуссии</i>
Тема 4. Мясные субпродукты	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к собесед.	8	-	<i>Реферат, собеседование</i>
Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к собесед.	8	-	<i>Реферат, собеседование</i>
Тема 6. Мясные копчености из свинины	2	-	4	6	-	СЗ/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	8	-	<i>Собеседование, проверка ситуационных задач</i>
Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий	2	-	4	6	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к собесед.	10	-	<i>Реферат, собеседование</i>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов	2	-	4	6	-	СЗ/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед., подгот. к ТК	10		<i>Собеседование, проверка ситуационных задач, текущий контроль №1 (тестирование)</i>
Тема 9. Рыба как промышленное сырье	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к собесед.	8		<i>Реферат, собеседование</i>
Тема 10. Структура и химический состав мяса рыбы	2	-	4	6	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	8		<i>Собеседование</i>
Тема 11. Основные промысловые рыбы	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	10		<i>Собеседование, тест</i>
Тема 12. Живая товарная рыба	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	10		<i>Собеседование</i>
Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба.	1	-	2	3	-	СЗ/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	8		<i>Собеседование, проверка ситуационных задач</i>
Тема 14. Икра и икорные товары	2	-	4	6	-	-					Лит., подгот. к собесед.	8		<i>Собеседование, контрольная работа №2</i>
<b>Итого:</b>	<b>18</b>		<b>38</b>	<b>56</b>	6	12	-	-	-	-	-	<b>124</b>	-	
<b>Экзамен</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>2,0</b>	<b>0,35</b>		-	-	<b>33,65</b>	
<b>Всего по дисциплине</b>	-	-	-	<b>56</b>	-	-	-	<b>2,0</b>	<b>0,35</b>	-	-	<b>124</b>	<b>33,65</b>	<b>216</b>

\*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров» определены в «Методическом пособии по проведению лабораторных занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 38.03.07 Товароведение

Таблица 5

Сокращение	Вид работы
Ф	Форум
Д	Дискуссия
СЗ	Ситуационные задачи
ИЛ	Интерактивная лекция
С	Собеседование
Лит.	Работа с литературой
Т	Тестирование
ТК	Текущий контроль

## VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы по дисциплине «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Фонд оценочных средств хранится на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров» представлены в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров», для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

**1. Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин**

**1. Тепловой эффект химической реакции не зависит от:**

- а) Природы исходных веществ
- б) Состояния исходных веществ
- в) Конечных продуктов
- г) Пути реакции, т.е. числа промежуточных стадий

**2. Наиболее активно корродирует**

- а) Техническое железо
- б) Химически чистое железо
- в) Железо, покрытое слоем олова
- г) Сплав железа с хромом и никелем

**3. Из каких элементарных частиц состоят ядра атомов всех химических элементов: 1. протон; 2. нейтрон; 3. электрон.**

- а) 1;
- б) 1 и 2;

в) 2 и 3;

г) 1 и 3.

#### 4. Организационные мероприятия по сокращению потерь включают в себя:

а) мероприятия по поставке товаров точно в срок

б) премирование работников с целью предотвращения и сокращения потерь

в) маркетинговые исследования

г) повышение ответственности лиц регулирующих условия хранения товаров

## 2. Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, по дисциплине «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров» не предусмотрена курсовая работа.

## 3 Вопросы к экзамену

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Биохимия посмертных изменений в тканях рыб.
2.	Классификация рыб и нерыбных гидробионтов.
3.	Липиды, углеводы, экстрактивные вещества мяса, их значение в питании человека.
4.	Механическая обработка мяса. Виды и характеристика.
5.	Минеральные вещества и витамины мяса, их значение в питании.
6.	Морфологический состав мяса.
7.	Мясо механической обвалки птицы, его характеристика.
8.	Пищевая ценность и классификация колбасных изделий.
9.	Пищевая ценность и классификация мяса птицы.
10.	Пищевая ценность и классификация мясных консервов.
11.	Пищевая ценность и классификация мясных полуфабрикатов.
12.	Пищевая ценность и классификация солено-копченых мясных изделий.
13.	Пищевая ценность и классификация яиц.
14.	Пищевая ценность и классификация яйцепродуктов.
15.	Пищевая ценность и характеристика вяленой и сушеной рыбы.
16.	Пищевая ценность и характеристика копченой рыбы.
17.	Пищевая ценность и характеристика мороженой рыбы.
18.	Пищевая ценность и характеристика охлажденной рыбы.
19.	Пищевая ценность и характеристика рыбных консервов.
20.	Пищевая ценность и характеристика соленой рыбы.
21.	Послеубойные изменения в мясе.
22.	Современное состояние мясной индустрии и потребность мяса в питании человека.
23.	Способы замораживания мяса. Характеристика процессов при замораживании.
24.	Способы копчения мясопродуктов. Характеристика процессов при копчении.
25.	Способы охлаждения мяса. Характеристика процессов при охлаждении.
26.	Способы посола мяса и их характеристика.
27.	Сублимационная сушка мяса, характеристика.
28.	Сырье для производства колбасных изделий и его характеристика.
29.	Тепловая обработка мяса и мясопродуктов.
30.	Технологические процессы, формирующие качество мясных консервов.
31.	Технологические процессы, формирующие качество рыбных консервов.
32.	Технологические процессы, формирующие качество рыбных пресервов.
33.	Транспортирование и основы сохранения живой рыбы.
34.	Экспертиза качества, упаковка и маркировка колбасных изделий.
35.	Экспертиза качества, упаковка и маркировка мяса птицы.
36.	Экспертиза качества, упаковка и маркировка мясных консервов.
37.	Экспертиза качества, упаковка и маркировка мясных полуфабрикатов.
38.	Экспертиза качества, упаковка и маркировка рыбных консервов.
39.	Экспертиза качества, упаковка и маркировка соленой рыбы.
40.	Экспертиза качества, упаковка и маркировка солено-копченых изделий.
41.	Экспертиза качества, упаковка и маркировка яиц.
42.	Экспертиза качества, упаковка и маркировка яйцепродуктов.

43.	Условия и сроки хранения вяленой рыбы.
44.	Условия и сроки хранения замороженного мяса.
45.	Условия и сроки хранения замороженной рыбы.
46.	Условия и сроки хранения колбасных изделий.
47.	Условия и сроки хранения копченой рыбы.
48.	Условия и сроки хранения мяса птицы.
49.	Условия и сроки хранения мясных консервов.
50.	Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.
51.	Условия и сроки хранения охлажденного мяса.
52.	Условия и сроки хранения охлажденного мяса.
53.	Условия и сроки хранения охлажденной рыбы.
54.	Условия и сроки хранения рыбных консервов.
55.	Условия и сроки хранения солено-копченых изделий.
56.	Условия и сроки хранения сушеной рыбы.
57.	Условия и сроки хранения яиц.
58.	Условия и сроки хранения яйцепродуктов.
59.	Характеристика белков мяса, их биологическая ценность.
60.	Характеристика живой товарной рыбы.
61.	Характеристика и использование мяса с признаками «DFD».
62.	Характеристика и использование мяса с признаками «PSE».
63.	Характеристика и отличительные особенности рыб семейств осетровые и лососевые.
64.	Характеристика и отличительные особенности рыб семейства камбаловые и окуневые.
65.	Характеристика и отличительные особенности рыб семейства карповых.
66.	Характеристика и отличительные особенности рыб семейства скумбриевые и шуковые.
67.	Характеристика и отличительные особенности рыб семейства тресковые и сельдевые.
68.	Характеристика и признаки автолитической порчи мяса.
69.	Характеристика процессов при посоле мяса.
70.	Характеристика процессов происходящих при вялении рыбы.
71.	Характеристика способов и процессов, происходящих при замораживании рыбы.
72.	Экспертиза качества рыбных товаров.

### Практические задания (задачи) к экзамену

1.	Рассчитайте выход мяса по сортам: говяжьей полутуши массой 240 кг; свиной туши массой 180 кг; бараньей туши массой 70 кг.
2.	Произведен сортовой разруб: а) говяжьей полутуши массой 224 кг; б) свиной туши массой 175 кг; в) бараньей туши массой 97 кг. Какими должны быть массы отрубов каждого товарного сорта каждой туши (полутуши)?
3.	Определите категорию мяса свиней в шкуре, если масса туши — 60 кг, толщина шпика — 3,5 см, и категорию мяса свиней с такой же массой, но толщиной шпика 4,5 см. Каким клеймом должно маркироваться мясо в обоих случаях?
4.	В магазин поступила партия охлажденной говядины. При оценке ее качества обнаружили, что поверхность туш увлажненная, слегка липкая, с поверхности разреза стекает слегка мутноватый мясной сок, образующаяся при надавливании пальцем ямка восстанавливается в течение одной минуты, запах слегка затхлый. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию? Ваши действия как товароведа?
5.	В магазин поступила партия фасованного мяса телятины I категории 1-го сорта в количестве 200 кг в ящиках по 20 кг в каждом. Масса нетто порции — 500 г. При приемке была отобрана объединенная проба в количестве двух порций, в которых выявлено наличие в одной порции двух довесков массой 40 и 30 г; во второй порции — одного довеска массой 80 г; масса нетто первой порции — 490 г, второй — 495 г. Дайте заключение о качестве по полученным результатам. Правильно ли отобрана объединенная проба? Можно ли считать результаты приемки верными? Ваши действия как товароведа?
6.	Определите категорию и дайте заключение о качестве телятины, если мышцы туши развиты удовлетворительно, розового цвета; есть небольшие отложения жира в области почек, тазовой полости и пояснично-крестцовой части; остистые отростки спинных позвонков слегка выступают; срывы мышечной ткани на 11% поверхности туши. Сверху имеется корочка подсыхания, мышцы на разрезе слегка влажные, при надавливании ямка быстро выравнивается, сухожилия упругие, плотные. Возможна ли реализация данной телятины? Составьте маркировку для телятины из указанной партии.
7.	В магазин поступила партия полупотрошенных кур II категории в количестве десяти ящиков. При оценке их качества обнаружено: тушки имеют сухую беловато-желтую поверхность, мышцы у них

	плотные, слегка влажные, бледно-розовые на разрезе; клюв глянцевитый; глазное яблоко выпуклое с блестящей роговицей. Определите размер выборки. Соответствует ли фактическое качество указанным на маркировке сведениям? Составьте маркировку транспортной тары.
8.	В магазин поступила партия вареной колбасы в количестве 100 кг в ящиках по 20 кг в каждом. Определите вид колбасы, если батоны прямые, длиной 45 см, с двумя поперечными перевязками посередине батона; на разрезе видны кусочки шпика розоватого цвета с размером сторон 4,5—5 мм; вкус, свойственный вареной колбасе с ароматом чеснока. При приемке в партии обнаружено десять батончиков со слипами 25 см и семь батончиков с наличием бульонно-жировых отеков размером 6 см. Определите массу объединенной пробы для проведения органолептических испытаний. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия как товароведа?
9.	В магазин поступила партия сосисок Молочные в количестве 80 кг в ящиках по 10 кг в каждом. При оценке качества в выборке обнаружено, что батончики перевязаны, длиной по 10—13 см, в оболочке, диаметром 20 мм; масса одной сосиски — 40 г; сосиски чистые, без жировых отеков; фарш на разрезе розовый с незначительной пористостью; вкус и запах, свойственные молочным сосискам; консистенция сочная; две сосиски со слипами по всей длине. Дайте заключение о качестве данной партии сосисок. Можно ли реализовать данную партию? Ваши действия как товароведа?
10.	В гипермаркет "Бест фуд" поступила партия краковских колбас полукопченых высшего сорта. При проведении приёмки по количеству и качеству было установлено: батоны в виде колец с внутренним диаметром 15 см, батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, у пяти батончиков повреждена оболочка, консистенция упругая, фарш равномерно перемешан, массовая доля влаги 47%, массовая доля поваренной соли 3,7%. 1. Дайте заключение о качестве данной партии колбасы. 2. Как необходимо поступить гипермаркету в сложившейся ситуации? 3. Какую рецептуру применяют при производстве полукопченых краковских колбас?
11.	На оптовую базу "Колбасы" поступила партия варёных фаршированных колбас высшего сорта. В соответствии с договором поставщик обязуется поставить 150 батончиков колбасы высшего сорта, фактически при приёмке была обнаружена недостача 7 батончиков колбасы, а товарная экспертиза установила следующее: батоны с чистой сухой поверхностью, без пятен и наплывов фарша, фарш промешан неравномерно, массовая доля влаги превышает допустимый показатель на 1,6%. 1. Как вы поступите с данной партией колбасы? 2. Какие показатели должны быть соблюдены при производстве варёной фаршированной колбасы? 3. Как должна производиться маркировка варёных фаршированных колбас?
12.	В магазин поступила партия шпикачек в количестве 50 кг в ящиках по 10 кг в каждом. При оценке качества в выборке обнаружено: масса одной сардельки — 100 г, сардельки чистые, без жировых отеков; фарш на разрезе розовый с незначительной пористостью, содержит кусочки шпика белого цвета с размером сторон 3—3,5 мм; вкус и запах, свойственные данному продукту; консистенция сочная; у десяти сарделек на поверхности обнаружены слипы по всей длине батончиков. Определите размер выборки для контроля внешнего вида и массу объединенной пробы для проведения органолептических испытаний. Возможна ли реализация сарделек? Ваши действия как товароведа?
13.	В магазин поступила партия варено-копченой колбасы в количестве 120 кг в ящиках по 20 кг в каждом. Определите вид колбасы, если масса батончиков в среднем — 0,9 кг; батоны прямые, длиной 45 см, с двумя поперечными перевязками на каждом конце батона; на разрезе кусочки шпика размером 6—7 мм. При оценке качества в выборке обнаружено, что свободные концы шпагата на батонах имеют длину 1,5—2 см. Результаты лабораторных испытаний следующие: массовая доля соли — 6%, влаги — 35%. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?
14.	Определите наименование варено-копченой колбасы, имеющей батон прямой формы с четырьмя перевязками на равном расстоянии, кусочки свиной грудинки в фарше размером 3 мм.
15.	В магазин поступила партия сырокопченой корейки в количестве 90 кг в ящиках по 15 кг в каждом. Средняя масса нетто — 1,5 кг. При оценке ее качества в выборке выявлено: поверхность продукта равномерно прокопчена, сухая, чистая; края обрезаны ровно; форма прямоугольная, с ребрами; толщина в тонкой части — 5 см, толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе — 4,5 см. Рассчитайте размер выборки для контроля внешнего вида, размер выборки и массу объединенной пробы для органолептических и химических испытаний. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной корейки? Ваши действия как товароведа?
16.	В магазин поступила партия фасованного бекона сырокопченого в количестве 60 кг в ящиках по 30 кг в каждом. Масса фасовки — 150 г. При оценке качества было обнаружено, что ломтики бекона представляют собой жировую ткань белого цвета с розоватым оттенком с прослойками мышечной ткани розово-красного цвета, толщина подкожного слоя шпика — 2,0—2,5 см; вкус бекона ветчинный, солоноватый, имеет выраженный запах копчения. При проверке массы нетто в десяти упаковочных единицах установлено, что три упаковочные единицы — массой по 148 г, две — по 145, остальные — по 150 г. Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия как товароведа?

17.	В магазин поступила партия вареных свинокоченостей в количестве 500 кг. Средняя масса изделия — 2,5 кг. Определите вид изделий, если они имеют удлиненную форму, ножка отпилена в скакательном суставе, тазовые кости удалены; толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе — 0,33 см. Определите размер выборки для контроля внешнего вида и массу объединенной пробы для проведения органолептических и химических испытаний.
18.	В магазин поступила партия консервов Сосиски в бульоне в количестве 50 ящиков по 30 банок в каждом. Масса нетто банки — 350 г. Для оценки качества был отобран средний образец в количестве четырех банок. Получены следующие результаты испытаний: оболочка сосисок гладкая; сосиски одинаковой длины; в одной банке обнаружено две сосиски с небольшими трещинами; масса бульона в одной банке — 98 г; во второй — 87,5; в третьей и четвертой — по 77 г. Правильно ли отобран образец? Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?
19.	В магазин поступила партия консервов Печень свиная в собственном соку в количестве 46 ящиков по 20 банок в каждом. Масса банки — 325 г. При приемке был отобран средний образец в количестве двух банок. В среднем образце установлены следующие показатели качества: консистенция плотная, нежесткая; сок коричневого цвета с осадком; в первой банке масса печени составляет 227,5 г; жира — 65, во второй банке масса печени 243,75 и жира — 58,5 г. Рассчитайте исходный образец для наружного осмотра банок. Дайте заключение о качестве по полученным результатам. Правильно ли отобран средний образец? Можно ли реализовать партию? Ваши действия как товароведа?
20.	Составьте маркировку консервов Гусь в собственном соку, если они выработаны Курганским мясокомбинатом 3 сентября 2003 г. в первую смену: а) для нелитографированных банок; б) литографированных банок; в) литографированных банок для экспорта.
21.	Определите размер выборки (В) для контроля: 1) соответствия упаковки и маркировки требованиям стандартов от партии охлажденной рыбы массой нетто 1,5 т (рыба упакована в ящики по 75 кг); 2) внешнего вида живой рыбы от партии массой 500 кг; 3) качества тузлука соленой сельди от партии массой нетто 5 т (в бочках по 50 кг)?
22.	На оптовую продовольственную базу поступила партия консервов "Горбуша натуральная с добавлением масла". Консервы упакованы в металлические банки по 300 г, объём партии составил 2500 банок. Экспертиза установила следующие показатели: массовая доля поваренной соли 2,3%, запах и вкус свойственные данному виду консервов, консистенция мягкая, куски рыбы слегка разваренные. 1. Определите соответствие данной партии консервов нормам стандарта. Как нужно поступить в данной ситуации? 2. Определите объём выборки для проведения товарной экспертизы. 3. Какие требования предъявляются к сырью для изготовления рыбных консервов?
23.	В магазин "Рыбный мир" была поставлена партия солёной рыбы – скумбрии атлантической. У рыбы брюшко надрезано у грудных плавников, икра и внутренние органы удалены. При приёмке были определены следующие показатели: из 20 поставленных тушек длина пяти колеблется от 11,3 до 11,8 см, поверхность чистая, без наружных повреждений, вкус и запах, свойственные данному роду рыб, имеется расслоение мяса рыбы у четырёх тушек. 1. Определите, к какому виду разделки относится данная партия рыбы. 2. Дайте оценку качества поставленной рыбы. 3. Укажите условия хранения солёной рыбы.
24.	На оптовую базу "Рыба" была поставлена партия океанической ставриды неразделанной пряного посола, расфасованной в заливные бочки в количестве 20 бочек. По договору поставки данная партии скумбрии по степени солёности должна быть среднесоленой, фактически массовая доля поваренной соли в мясе рыбы составила 7,8%. 1. Какое решение должна принять администрация оптовой базы? 2. Как подразделяется ставрида пряного посола исходя из видов разделки? 3. Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы?
25.	В магазин "Огонёк" была поставлена партия пресервов, при этом доставка была просрочена поставщиком на 3 дня. Было принято решение о проведении экспертизы, которая показала: массовая доля поваренной соли 8,3%, массовая доля жира 10,9%, массовая доля сельдей 75%, массовая доля заливки 10%. По наименованию пресервы соответствуют сельди жирной атлантической, неразделённой и обезглавленной. 1. Дайте характеристику качества данной партии пресервов. 2. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации? 3. Укажите условия транспортирования и хранения пресервов.
26.	На этикетке консервов указаны следующие данные: Салат дальневосточный из морской капусты; Россия, Сахалинская область, п. Яблочный, ул. Антонова, 7; состав: морская капуста, лук, сахар, растительное масло, соль, пряности, уксусная кислота; 100 г продукта содержат: белков — 1 г, жира

	<p>— 10 г, углеводов — 7,4 г; калорийность — 122 ккал.; продукт готов к употреблению; ТУ 15-01365-93; нетто — 220 г; срок хранения и годности — два года с даты изготовления. Дата изготовления указана на крышке в первом ряду; хранить при температуре от 0 до 15°C, при относительной влажности воздуха не выше 75%; знак соответствия.</p> <p>На крышке: 210703 946 28 5P</p> <p>Соответствует ли маркировка требованиям ГОСТ 11771-93? Если не соответствует, то какие реквизиты отсутствуют? Возможно ли их отсутствие и почему? Расшифруйте маркировку на крышке. Соответствуют ли данные на крышке и этикетке?</p>
27.	<p>В магазин поступила партия охлажденного крупного судака в ящиках по 75 кг. При оценке качества в объединенной пробе (один ящик) установлено, что рыба чистая, жабры у нее темно-красного цвета, на поверхности багрово-красная окраска, консистенция слегка ослабевшая, 3 кг рыбы имеют длину 30—32 см. Возможна ли реализация данной рыбы? Ваши действия как товароведа?</p>
28.	<p>Дайте заключение о качестве атлантической мороженой скумбрии неразделанной, если в 45 рыбах средний размер составляет 22—24 см. Две рыбы имеют по два пореза длиной 0,5 и 0,7 см; кроме того, выявлена рыба с незначительным подкожным пожелтением. Консистенция у всех рыб из пробы плотная, окраска естественная. Возможна ли реализация данной рыбы? Ваши действия как товароведа?</p>
29.	<p>Дайте заключение о качестве мороженой камбалы потрошенной, обезглавленной, если в выборке, состоящей из 18 рыб, обнаружено, что средняя масса тушек рыбы равна 0,6 кг; поверхность чистая, у одного экземпляра имеется один порез длиной 0,9 см, пятна различного цвета на поверхности, консистенция после размораживания ослабевшая, но не дряблая, запах окислившегося жира на поверхности. Определите размерную категорию рыбы. Можно ли реализовать данную рыбу? Ваши действия как товароведа?</p>
30.	<p>В магазин поступила партия мороженого филе (с кожей без чешуи) ставриды атлантической в/с в количестве 300 кг в ящиках из гофрированного картона массой по 30 кг в каждом. Для оценки качества от партии отобрали максимально установленное для органолептического исследования количество филе. В нем обнаружено, что филе имеет нарушения кожи в местах удаления жучек, подкожное пожелтение без признаков окисления жира, слабовыраженный привкус йода, 2 кг филе имеют остатки костей оснований плавников. Какое количество рыбы необходимо отобрать для органолептической оценки качества? Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данное филе? Ваши действия как товароведа?</p>
31.	<p>Дайте заключение о качестве сельди соленой неразделанной Атлантическая с содержанием жира 10%, соли — 11%, если в бочке (масса нетто — 150 кг) обнаружена рыба, имеющая подкожное пожелтение жира, не проникшее в толщу мяса, слабый запах окислившегося жира; 20 кг рыб со слегка лопнувшим брюшком. Определите вид сельди по содержанию жира и соли. Можно ли реализовать данную рыбу? Ваши действия как товароведа?</p>
32.	<p>Дайте заключение о соответствии качества спинки осетра вяленой требованиям ГОСТ, если масса спинки — 2,5—2,9 кг. Продукт имеет небольшие прослойки жира, поверхность серого цвета, слегка морщинистую, с небольшими вырезами частей, вкус и запах без дефектов, содержание соли — 9%. Возможна ли реализация данной рыбы? Ваши действия как товароведа?</p>
33.	<p>При проверке качества среднего образца (в количестве двух банок массой нетто по 160 г) консервов Шпроты в масле определены следующие показатели качества: вкус и запах приятные; при аккуратном выкладывании из банки отдельные рыбки разламываются; 100 г рыбок — с частично сползшей кожей и лопнувшим брюшком, размер тушек — 7—10 см, масло прозрачное, содержание масла в одной банке — 20 г, в другой — 24 г. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии, если масса одной банки 155 г, другой — 161 г? Ваши действия как товароведа?</p>
34.	<p>В магазин поступила партия консервов Кета натуральная в количестве 40 коробок по 20 банок в каждой. Масса нетто банки — 250 г. При оценке качества среднего образца (4 банки) определены следующие значения показателей качества: вкус и запах приятные, свойственные кете; консистенция суховатая; кожа с чешуей; бульон светлый, прозрачный; у кусков рыбы имеются жировые плавники. Правильно ли отобран средний образец для оценки качества? Дайте заключение о соответствии качества данному продукту. Можно ли считать результаты оценки качества верными? Возможна ли приемка по качеству данной партии, если при измерении массы нетто в среднем образце были получены следующие результаты: одна банка массой 245 г и одна — массой 260, остальные — по 250 г? Рассчитайте размер среднего образца для контроля массы нетто. Ответ обоснуйте.</p>
35.	<p>В магазин поступила партия пресервов Кильки рижские пряного посола в количестве 180 коробок по 20 банок из алюминиевой фольги в каждой. Масса нетто банки — 500 г. При приемке по качеству в исходном образце обнаружены 14 банок с вибрирующими крышками и доньшками, 15 банок с вмятинами от пальцев транспортных устройств и три банки со вздутыми доньшками и крышками, не принимающими нормального положения после надавливания на них пальцами. Укажите, какие дефекты обнаружены товароведом магазина и причины их возникновения. Кому следует предъявить претензии? Рассчитайте размер отобранной выборки. Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия как товароведа?</p>

36.	В магазин поступило пять коробок (по 24 банки) икры зернистой осетровой пастеризованной. Икра расфасована в стеклянные банки массой нетто 60 г. При приемке магазин проверил массу нетто в двух банках и выявил, что они имеют массу по 58 г каждая. Магазин отказался от приемки и предъявил претензию поставщику. Представитель поставщика не согласился с претензией, обосновав свой отказ тем, что магазин неправильно провел контроль массы нетто и предложил повторить контроль. Прав ли представитель поставщика? Какой должна быть выборка при повторном контроле? Ответ аргументируйте.
-----	--

Пример экзаменационного билета по дисциплине «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров» представлен в Приложении А к рабочей программе дисциплины.

#### **4 Типовые задания к лабораторным занятиям**

##### Примеры вопросов для собеседования

Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба

10. Какая массовая доля жира нормируется стандартом в соленой жирной атлантической и тихоокеанской сельди?

11. Назовите показатель, который может характеризовать степень прокопченности рыбы.

12. К какой товарной группе относится клипфиск?

13. Какой процесс при хранении соленой и вяленой рыбы вызывает дефект, называемой ржавчиной?

14. Что такое шашел?

15. Что означает термин «созревание» соленой и вяленой рыбы?

16. Какие дефекты наиболее распространены в соленой и пряной рыбе? Причины развития дефектов и меры предупреждения.

17. Опишите отличительные особенности двух товарных групп: вяленой и сушеной рыбы. В чем причины разной сохраняемости этих товаров?

18. Укажите отличительные особенности товарных групп продукции холодного и горячего копчения. Объясните причины различия в сохранности этих товаров.

19. Какие изделия называют балычными? Изложите товароведческую характеристику этой товарной группы.

##### Примеры заданий для контрольной работы

###### ***Вариант 1***

**Задание 1.** Переработка крупного рогатого скота. Основные операции технологического процесса переработки и их влияние на качество мяса. Маркировка мяса говядины.

**Задание 2.** Колбасы ливерные. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент, факторы, формирующие качество, условия и сроки хранения. Экспертиза ливерных колбас.

**Задание 3.** В магазин поступила партия мяса кур в количестве 25 ящиков. Какое количество мест необходимо отобрать для проверки массы нетто? Какое количество образцов должно быть отобрано для определения свежести по органолептическим показателям и для химического и бактериологического исследований?

###### ***Вариант 2***

**Задание 1.** Мясо птицы. Строение, морфологический и химический состав. Пищевая ценность мяса птицы.

**Задание 2.** Переработка свиней. Основные операции технологического процесса переработки свиней и их влияния на качество мяса.

**Задание 3.** В магазин поступила партия мяса кур в количестве 25 ящиков. Какое количество мест необходимо отобрать для проверки массы нетто? Какое количество образцов должно быть отобрано для определения свежести по органолептическим показателям и для химического и бактериологического исследований?

## **5 Типовые задания к интерактивным занятиям**

### Тематика форумов, дискуссий

Форум на тему «Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса»

Форум на тему «Категории упитанности, клеймение и разделка туш на отруба»

Дискуссия на тему: «Категории упитанности, клеймение и разделка туш на отруба»

Дискуссия на тему «Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы»

### Примеры ситуационных задач

**Задача 1.** В магазин поступила партия мороженого мяса уток. В сопроводительных документах указаны: виды птицы - У; категория-1; количество мест 50; температура в толще мышц – 8 С. При приемке по качеству было установлено, что мышцы тушки уток хорошо развиты, имеются отложения подкожного жира на животе и спине, киль грудной клетки не выделяется. Обнаружены 2-3 разрыва кожи длиной по 1,5 см. Температура в толще мышц, находилась в диапазоне – 6: - 7 С. Проведите экспертизу данной партии (укажите необходимые нормативные документы, проведите приемку по количеству и качеству с учетом имеющихся данных).

## **6 Примеры тестов для контроля знаний**

**1. Рыба, какого способа копчения имеет, как правило, более плотную консистенцию?**

- а) холодного копчения;
- б) горячего копчения;
- в) консистенция рыбы не зависит от способа копчения.

**2. Рыба, какого способа копчения имеет, как правило, менее соленый вкус?**

- а) холодного копчения;
- б) горячего копчения;
- в) вкус рыб по степени солености одинаков.

**3. Рыбу, какого способа копчения обычно перевязывают шпагатом?**

- а) холодного копчения;
- б) горячего копчения;
- в) и холодного, и горячего копчения.

**4. Как подразделяется рыба горячего копчения по качеству?**

- а) на высший и первый сорта;
- б) на первый и второй сорта;
- в) на высший, первый и второй сорта
- г) на сорта не подразделяется.

## **VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий по дисциплине «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров» представлена в таблице :

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров»

Таблица 6

Вид учебных занятий, работ	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.
Реферат	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата
Лабораторные занятия (форум, дискуссия, ситуационные задачи)	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Методические указания по выполнению лабораторных занятий.
Контрольная работа (собеседование)	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.

### **VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Таблица 7

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)	40
Итого	100

Результаты входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин не формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по дисциплине, критерии оценки входного контроля представлены в оценочных и методических материалах к дисциплине.

**Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре:**

- 1) Расчет баллов по результатам текущего контроля

- для студентов очной и очно-заочной форм обучения

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 7 семестре для очной и 8 семестре для очно-заочной форм обучения представлен в таблице:

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса.	<i>форум</i>	0,5
		<i>ситуационные задачи</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		<b>Итого</b>	<b>2,0</b>
	Тема 2. Категории упитанности, клеймение и разделка туш на отруба.	<i>форум</i>	0,5
		<i>дискуссия</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		<b>Итого</b>	<b>1,5</b>
	Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы.	<i>ситуационные задачи</i>	0,5
		<i>тест</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		<i>дискуссия</i>	0,5
		<b>Итого</b>	<b>2,0</b>
	Тема 4. Мясные субпродукты	<i>реферат</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		<b>Итого</b>	<b>1,0</b>
	Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса	<i>реферат</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		<b>Итого</b>	<b>1,0</b>
	Тема 6. Мясные копчености из свинины	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>ситуационные задачи</i>	0,5
		<b>Итого</b>	<b>1,0</b>
	Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий	<i>реферат</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		<b>Итого</b>	<b>1,0</b>
	Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов	<i>ситуационные задачи</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		<i>текущий контроль №1 (тестирование)</i>	2,5
		<b>Итого</b>	<b>3,5</b>
	Тема 9. Рыба как промышленное сырье	<i>реферат</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		<b>Итого</b>	<b>1,0</b>
	Тема 10. Структура и химический состав мяса рыбы	<i>собеседование</i>	0,5
<b>Итого</b>		<b>0,5</b>	
Тема 11. Основные промысловые рыбы	<i>собеседование</i>	0,5	
	<i>тест</i>	0,5	
	<b>Итого</b>	<b>1,0</b>	
Тема 12. Живая товарная рыба	<i>собеседование</i>	0,5	
	<b>Итого</b>	<b>0,5</b>	
Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба.	<i>ситуационные задачи</i>	0,5	
	<i>собеседование</i>	0,5	
	<b>Итого</b>	<b>1,0</b>	
Тема 14. Икра и икорные товары	<i>собеседование</i>	0,5	
	<i>контрольная работа</i>	2,5	
	<b>Итого</b>	<b>3,0</b>	
<b>Всего</b>			<b>20</b>

2) Критерии оценки заданий к лабораторным занятиям

#### Собеседование – 0,5 балла

**0,5 балла** выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

**0,3 балла** выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

**0,2 балла** выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

**0,1 балла** выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

#### Тестирование – 0,5 балла

**0,5 балла** выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

**0,4 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

**0,3 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

**0,2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

#### Контрольная работа (текущий контроль) – 2,5 балла

**2,5 балла** выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

**2,0 балла** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

**1,5 балла** выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

**1 балл** выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

#### Тестирование (текущий контроль) – 2,5 балла

**2,5 балла** выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

**2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

**1,5 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

**1 балл** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

#### Реферат – 0,5 балла

**0,5 балла** – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная

позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

**0,4 балла** – выставляется студенту, если основные требования к реферата (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

**0,3 балла** – выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

### 3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

#### Форум – 0,5 балла

**0,5 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**0,4 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**0,3 балла** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,2 балла** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

#### Дискуссия – 0,5 балла

**0,5 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**0,4 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**0,3 балла** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,2 балла** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

#### Ситуационные задачи – 0,5 балла

**0,5 балла** выставляется студенту за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которое свидетельствует о высоком уровне его подготовки, верно выполнены нужные вычисления, и преобразования, получен правильный ответ, последовательно записано решение,

**0,3 балла** выставляется студенту, который правильно выбрал способ решения, само решение сопровождается необходимыми разъяснениями, но в вычислениях имеются не существенные арифметические и логические ошибки,

**0,2 балла** выставляется студенту, который правильно выбрал правильный способ решения задачи (проблемной ситуации), однако в самом решении отсутствуют разъяснения, а в вычислениях имеются существенные арифметические и логические ошибки,

**0,1 балла** выставляется студенту, который допустил при решении задачи грубейшие ошибки, предложил нелогичное решение, не раскрывающее сути проблемной ситуации.

### Критерии оценки творческого рейтинга

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы

Таблица 9

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Подготовка реферата с презентацией на тему «Ассортимент. Основные виды мясных копченостей из свинины» (Тема 6. Мясные копчености из свинины)	5
Подготовка реферата с презентацией на тему: «Экспертиза качества солено-копченых изделий» (Тема 6. Мясные копчености из свинины)	5
Подготовка реферата с презентацией на тему: «Характеристика товарного ассортимента икры и икорных товаров» (Тема 4. Икра и икорные товары)	5
Подготовка реферата с презентацией на тему: «Сертификация и экспертиза качества икры и икорных товаров» (Тема 4. Икра и икорные товары)	5
Итого	<b>20</b>

### Критерии оценки промежуточной аттестации

**Экзамен** по результатам изучения дисциплины «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров» в 7 семестре проводится по экзаменационным билетам, включающим *два теоретических вопроса и 1 задачу*, и соответствует **40 баллам**. Оценка по результатам экзамена выставляется по следующим критериям:

- правильный ответ на **первый вопрос – 12 баллов;**
- правильный ответ на **второй вопрос – 13 баллов;**
- правильное решение задачи – **15 баллов.**

**Итоговый балл** формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

### Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОПК-3	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность мясных и рыбных товаров <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества мясных и рыбных товаров <b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки мясных и рыбных товаров
		ПК-8	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности мясных и рыбных товаров, химический состав и пищевую ценность мясных и рыбных товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент мясных и рыбных товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности мясных и рыбных товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов мясных и рыбных товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации мясных и рыбных товаров

			<p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> методами управления ассортиментом и качеством мясных и рыбных товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества мясных и рыбных товаров на всех этапах товародвижения</p>
		ПК-9	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные методы оценки качества, безопасности и идентификации мясных и рыбных товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> проводить оценку качества и безопасности мясных и рыбных товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> методологией оценки качества и безопасности мясных и рыбных товаров; методами идентификации и выявления фальсификации мясных и рыбных товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь</p>
		ПК-11	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> требования к товарной информации мясных и рыбных товаров в соответствии с действующими нормативными документами</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> оценивать соответствие товарной информации мясных и рыбных товаров требованиям нормативной документации</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> методами оценки соответствия товарной информации мясных и рыбных товаров требованиям нормативной документации</p>
		ПК-12	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия мясных и рыбных товаров, методы товарной экспертизы мясных и рыбных товаров, особенности других видов оценочной деятельности мясных и рыбных товаров</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия мясных и рыбных товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности мясных и рыбных товаров</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия мясных и рыбных товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности мясных и рыбных товаров</p>
		ПК-13	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность мясных и рыбных товаров; правила приемки мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности мясных и рыбных товаров</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> проводить приемку мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к мясным и рыбным товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> приемки мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствие качества и безопасности мясных и рыбных товаров техническим</p>

			регламентам, стандартам и другим нормативным документам
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОПК-3	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность мясных и рыбных товаров</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества мясных и рыбных товаров</p> <p><b>Владет навыками с незначительными замечаниями:</b> поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки мясных и рыбных товаров</p>
		ПК-8	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности мясных и рыбных товаров, химический состав и пищевую ценность мясных и рыбных товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент мясных и рыбных товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности мясных и рыбных товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов мясных и рыбных товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации мясных и рыбных товаров</p> <p><b>Владет навыками с незначительными замечаниями:</b> методами управления ассортиментом и качеством мясных и рыбных товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества мясных и рыбных товаров на всех этапах товародвижения</p>
		ПК-9	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные методы оценки качества, безопасности и идентификации мясных и рыбных товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> проводить оценку качества и безопасности мясных и рыбных товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери</p> <p><b>Владет навыками с незначительными замечаниями:</b> методологией оценки качества и безопасности мясных и рыбных товаров; методами идентификации и выявления фальсификации мясных и рыбных товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь</p>
		ПК-11	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> требования к товарной информации мясных и рыбных товаров в соответствии с действующими нормативными документами</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> оценивать соответствие товарной информации мясных и рыбных товаров требованиям нормативной документации</p> <p><b>Владет навыками с незначительными замечаниями:</b> методами оценки соответствия товарной информации мясных и рыбных товаров требованиям нормативной документации</p>
		ПК-12	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия мясных и рыбных товаров, методы товарной</p>

			<p>экспертизы мясных и рыбных товаров, особенности других видов оценочной деятельности мясных и рыбных товаров</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия мясных и рыбных товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности мясных и рыбных товаров</p> <p><b>Владет навыками с незначительными замечаниями:</b> проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия мясных и рыбных товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности мясных и рыбных товаров</p>
		ПК-13	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность мясных и рыбных товаров; правила приемки мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности мясных и рыбных товаров</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> проводить приемку мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к мясным и рыбным товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p> <p><b>Владет навыками с незначительными замечаниями:</b> приемки мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствия качества и безопасности мясных и рыбных товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОПК-3	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность мясных и рыбных товаров</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества мясных и рыбных товаров</p> <p><b>Владет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической документации для экспертизы и оценки мясных и рыбных товаров</p>
		ПК-8	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности мясных и рыбных товаров, химический состав и пищевую ценность мясных и рыбных товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент мясных и рыбных товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности мясных и рыбных товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов мясных и рыбных товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации мясных и рыбных товаров</p> <p><b>Владет на базовом уровне, с ошибками:</b> методами управления ассортиментом и качеством мясных и рыбных товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества мясных и рыбных товаров на всех этапах товародвижения</p>
		ПК-9	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основные методы оценки качества, безопасности и идентификации мясных и рыбных товаров, методы диагностики дефектов, способы</p>

			<p>защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> проводить оценку качества и безопасности мясных и рыбных товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> методологией оценки качества и безопасности мясных и рыбных товаров; методами идентификации и выявления фальсификации мясных и рыбных товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь</p>
		ПК-11	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> требования к товарной информации мясных и рыбных товаров в соответствии с действующими нормативными документами</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> оценивать соответствие товарной информации мясных и рыбных товаров требованиям нормативной документации</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> методами оценки соответствия товарной информации мясных и рыбных товаров требованиям нормативной документации</p>
		ПК-12	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия мясных и рыбных товаров, методы товарной экспертизы мясных и рыбных товаров, особенности других видов оценочной деятельности мясных и рыбных товаров</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия мясных и рыбных товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности мясных и рыбных товаров</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия мясных и рыбных товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности мясных и рыбных товаров</p>
		ПК-13	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность мясных и рыбных товаров; правила приемки мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности мясных и рыбных товаров</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> проводить приемку мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к мясным и рыбным товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками приемки мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствия качества и безопасности мясных и рыбных товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОПК-3	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность мясных и рыбных товаров</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> использовать правовую и нормативно-техническую документацию для оценки и экспертизы качества мясных и рыбных товаров</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками поиска и использования актуальной правовой и нормативно-технической</p>

			документации для экспертизы и оценки мясных и рыбных товаров
		ПК-8	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности мясных и рыбных товаров, химический состав и пищевую ценность мясных и рыбных товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, ассортимент мясных и рыбных товаров; процессы, протекающие при хранении и транспортировании продукции</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> определять пищевую ценность, показатели ассортимента, качества и безопасности мясных и рыбных товаров, анализировать ассортимент, выявлять причины возникновения дефектов мясных и рыбных товаров; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации мясных и рыбных товаров</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> методами управления ассортиментом и качеством мясных и рыбных товаров, навыками определения степени влияния сырья, особенностей рецептуры, а также процессов производства на качество готовой продукции; способами сохранения качества мясных и рыбных товаров на всех этапах товародвижения</p>
		ПК-9	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основные методы оценки качества, безопасности и идентификации мясных и рыбных товаров, методы диагностики дефектов, способы защиты потребителей от опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, виды и причины товарных потерь</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> проводить оценку качества и безопасности мясных и рыбных товаров на основании действующих нормативных документов для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров, диагностировать дефекты, предупреждать и сокращать товарные потери</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> методологией оценки качества и безопасности мясных и рыбных товаров; методами идентификации и выявления фальсификации мясных и рыбных товаров, методологией контроля качества, способами сокращения и предотвращения товарных потерь</p>
		ПК-11	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> требования к товарной информации мясных и рыбных товаров в соответствии с действующими нормативными документами</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> оценивать соответствие товарной информации мясных и рыбных товаров требованиям нормативной документации</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> методами оценки соответствия товарной информации мясных и рыбных товаров требованиям нормативной документации</p>
		ПК-12	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> правила и порядок организации и проведения экспертизы, подтверждения соответствия мясных и рыбных товаров, методы товарной экспертизы мясных и рыбных товаров, особенности других видов оценочной деятельности мясных и рыбных товаров</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять организацию товарной экспертизы и подтверждения соответствия мясных и рыбных товаров, осуществлять другие виды оценочной деятельности мясных и рыбных товаров</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками проведения товарной экспертизы и подтверждения соответствия мясных и рыбных товаров, методами экспертизы, контроля качества и других видов оценочной деятельности мясных и рыбных товаров</p>

		ПК-13	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> нормативно-техническую документацию (технические регламенты, стандарты и другие документы), регламентирующую качество и безопасность мясных и рыбных товаров; правила приемки мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности; порядок проведения оценки качества и безопасности мясных и рыбных товаров</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> проводить приемку мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к мясным и рыбным товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками приемки мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности, навыками установления соответствие качества и безопасности мясных и рыбных товаров техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>
--	--	-------	--

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой \_\_\_\_\_  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель \_\_\_\_\_  Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель \_\_\_\_\_  А.В. Петровская

2. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 28.02.2023 № 7

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 23.03.2023 № 5

Председатель \_\_\_\_\_  Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 27.04.2023 № 13

Председатель \_\_\_\_\_  А.В. Петровская

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ

**Кафедра торговли и общественного питания**

Направление подготовки: 38.03.07 «Товароведение»  
Направленность (профиль) «Товарная экспертиза и  
оценочная деятельность»

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**  
**по дисциплине «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров»**

1.	Пищевая ценность и характеристика мороженой рыбы.
2.	Экспертиза качества, упаковка и маркировка мясных полуфабрикатов.
3.	Ситуационная задача №1

Преподаватель, к.т.н, доцент

\_\_\_\_\_

Т.Б. Брикота

(подпись)

И.о. зав. кафедрой, к.т.н., доцент

\_\_\_\_\_

Е.Н. Губа

(подпись)

Утверждено на заседании кафедры от \_\_\_\_\_, протокол № \_\_\_\_\_

**Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**  
**Карта обеспеченности дисциплины «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров»**  
**учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение»

Направленность (профиль) программы «Товароведная экспертиза и оценочная деятельность»

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Основная литература</b>							
1	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой.— 4-е изд., перераб. и доп.	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8- Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358252">https://znanium.com/read?id=358252</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В.И. Криштафович, В.М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович ; под общей редакцией В.И. Криштафович. — 3-е изд., стер.	Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4276-8. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/118608/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/118608/#1</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Рязанова, О.А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учебник / О.А. Рязанова, В.М. Дацун, В.М. Позняковский ; под редакцией В.М. Позняковского.	Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 572 с. — ISBN 978-5-8114-2259-3. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/89926/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/89926/#1</a>	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
<b>Всего</b>			x	3	x	x	1,0

1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Дополнительная литература</b>							
1	Гнедов, А.А. Экспертиза рыб северных видов. Качество и безопасность : учебник / А.А. Гнедов, О.А. Рязанова, В.М. Позняковский ; под общей редакцией В.М. Позняковского.	Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 436 с. — ISBN 978-5-8114-3242-4. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/110905/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/110905/#1</a>	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
2	Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / Николаева М.А., Резго Г.Я.	М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-8199-0437-4 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=500197">http://znanium.com/bookread2.php?book=500197</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / Н.В. Долганова, С.А. Мижужева, С.О. Газиева, Е.В. Першина. — 3-е изд., испр.	Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-3638-5. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/113376/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/113376/#1</a>	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
4	Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : справочник / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский ; под редакцией В.М. Позняковского.	Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2492-4. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/93705/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/93705/#1</a>	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
5	Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Ю.В. Данильчук. — 2-е изд., перераб. и доп.	М. : ИНФРА-М, 2018. — 176 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ISBN 978-5-16-013513-7.- Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=940577">http://znanium.com/bookread2.php?book=940577</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
6	Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова.	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: 60x90 1/16. - (ВО: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-006081-1 – Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=361170">http://znanium.com/bookread2.php?book=361170</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

1	2	3	4	5	6	7	8
7	Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М.	М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-005308-0 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=460795">http://znanium.com/bookread2.php?book=460795</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
<b>Всего</b>			x	7	x	x	1,0

Преподаватель  Т.Б. Брикота  
(подпись)

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь  Н.И. Криво  
(подпись)