Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 17.09.2025 14:25:29 Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

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

#### 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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

#### Б1.В.19 Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) программы Товарная экспертиза, оценочная деятельность и управление качеством

Уровень высшего образования Бакалавриат

Составитель:	
к.т.н., доцент, доцент кафедры торговли и общественного питания	Т.Б. Брикота
Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговл	и и общественного
питания, протокол № 7 от 17.02.2022	

# СОДЕРЖАНИЕ

І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
Цель и задачи освоения дисциплины	
МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Объем дисциплины и виды учебной работы	
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧ ДИСЦИПЛИНЫ	ЕНИЕ
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	4
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ	
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ	
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ",	
НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	42
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ	
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО	
ОБЕСПЕЧЕНИЯ	42
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	42
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАН УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛ	
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	43
АННОТАПИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ЛИСПИПЛИНЫ	70

### І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

#### Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров» является получение необходимого перечня теоретических знаний и практических навыков в области формирования потребительских свойств, показателей качества и ассортимента мясных и рыбных товаров, оценки и контроля показателей качества и безопасности, идентификации и подтверждения соответствия, выявления и анализа факторов, вызывающих ухудшение качественных и количественных характеристик, эффективного управления процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации мясных и рыбных товаров.

Задачи учебной дисциплины «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров»:

- изучение и анализ основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов, основных положений Технических регламентов на данную продукцию;
- изучение классификации, ассортимента, номенклатуры потребительских свойств и показателей качества мясных и рыбных товаров;
- изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество мясных и рыбных товаров;
- изучение видов дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей мясных и рыбных товаров, а также способов их устранения;
- изучение методов оценки и контроля показателей качества и безопасности мясных и рыбных товаров для выявления нестандартных и опасных образцов продукции, методов идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации;
- изучение основных понятий стандартизации и подтверждения соответствия мясных и рыбных товаров;
- изучение порядка отбора проб и представления технических документов и образцов мясных и рыбных товаров в испытательные лаборатории;
- изучение требований к качеству и безопасности мясных и рыбных товаров, установленных нормативно-технической документацией;
- изучение порядка приемки мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности данной товарной группы;
- изучение требований к упаковке и маркировке мясных и рыбных товаров, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации данной товарной группы;
- формирование навыков систематизации и анализа данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую мясную и рыбную продукцию;
- формирование навыков применения на практике нормативно-технических документов (технических регламентов, стандартов и других), регламентирующих качество и безопасность мясных и рыбных товаров;
- формирование навыков установления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей мясных и рыбных товаров, разработки предложений по предупреждению и сокращению товарных потерь;
- формирование навыков применения современных инструментов контроля качества и управления качеством, методов оценки и контроля показателей качества и безопасности мясных и рыбных товаров;
- формирование навыков проведения приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, определения требований к мясным и рыбным товарам и установления соответствия качества и безопасности данной товарной группы техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.

#### Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.19 «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров» относится к части,

## Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Поморожения объемо этомический	Всего часов по формам обучения					
Показатели объема дисциплины	очная	очно-заочная				
Объем дисциплины в зачетных единицах	6 3ET					
Объем дисциплины в акад. часах	2.	216				
Промежуточная аттестация:	зачет,	зачет,				
форма	зачет с оценкой,	зачет с оценкой,				
	курсовая работа	курсовая работа				
Контактная работа обучающихся с препода-	110	81				
вателем (Контакт. часы), всего:	110	01				
1. Контактная работа на проведение занятий						
лекционного и семинарского типов, всего	104	76				
часов, в том числе						
• лекции	48	36				
• практические занятия	-	-				
• лабораторные занятия	56	40				
в том числе практическая подготовка	-	-				
2. Индивидуальные консультации (ИК)	1	-				
3. Контактная работа по промежуточной ат-	5	5				
тестации (Катт)	3	3				
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-				
5. Контактная работа по промежуточной ат-						
тестации в период экз. сессии / сессии за-	-	-				
очников (Каттэк)						
Самостоятельная работа (СР), всего:	106	135				
в том числе:						
• самостоятельная работа в период экз.	_	_				
сессии (СРэк)						
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	88	117				
в том числе, самостоятельная работа на кур-	18	18				
совую работу		-				
• другие виды	88	117				

## Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции (код и наименование компе-	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)
тенции)	(код и наименование индика-	
	тора)	
ПК-1. Способен выявлять и	ПК-1.1. Осуществляет сбор	ПК-1.1. 3-1. Знает основные поня-
анализировать причины сни-	данных по показателям каче-	тия в сфере товароведной, оценоч-
жения качества продукции и	ства, характеризующим про-	ной деятельности и управления ка-
разрабатывать предложения по	дукцию	чеством (менеджмента качества)
их устранению		продукции
		ПК-1.1. 3-2. Знает законодательство
		Российской Федерации и междуна-
		родное законодательство в сфере
		технического регулирования, стан-
		дартизации и оценки соответствия

	T	
		ПК-1.1. 3-3. Знает национальные,
		межгосударственные, международ-
		ные нормативные правовые акты (в
		том числе стандарты, технические
		регламенты и другие) в сфере тех-
		нического регулирования, стандар-
		тизации и управления качеством
		продукции
		ПК-1.1. 3-4. Знает классификацию
		и ассортимент потребительских то-
		варов, номенклатуру потребитель-
		ских свойств и показателей каче-
		ства, характеризующих продукцию
		ПК-1.1. 3-5. Знает современный
		российский и зарубежный опыт в
		области управления качеством (ме-
		неджмента качества) продукции
		ПК-1.1. 3-6. Знает методологию
		развертывания функций качества
		ПК-1.1. У-1. Умеет систематизиро-
		вать и анализировать данные по по-
		казателям качества, характеризую-
		щим разрабатываемую и выпускае-
		мую продукцию, в том числе с ис-
		пользованием средств и технологий
		цифровизации
		ПК-1.1. У-2. Умеет применять ос-
		новные положения российского и
		международного законодательства
		в сфере технического регулирова-
		ния, стандартизации, оценки соот-
		ветствия
		ПК-1.1. У-3. Умеет применять на
		практике технические регламенты,
		стандарты и другие нормативно-
		технические документы, регламен-
		тирующие качество и безопасность
		продукции
		ПК-1.1. У-4. Умеет применять на
		практике стандарты в области ре-
		гламентации и сертификации си-
		стем управления качеством (ме-
		неджмента качества)
		ПК-1.1. У-5. Умеет применять ме-
		тодологию развертывания функций
		качества
ПК-1. Способен выявлять и	ПК-1.2. Выявляет причины	ПК-1.2. 3-1. Знает основные поня-
анализировать причины сни-	возникновения дефектов, вы-	тия в сфере товароведной, оценоч-
жения качества продукции и	зывающих ухудшение каче-	ной деятельности и управления ка-
разрабатывать предложения по	ственных и количественных	чеством (менеджмента качества)
их устранению	показателей продукции	продукции
In yorpanoninio	показатолон продукции	ПК-1.2. 3-2. Знает факторы, форми-
		рующие и сохраняющие качество
		продукции
		ПК-1.2. У-1. Умеет устанавливать
		влияние сырья и материалов, проек-
		тирования и конструирования, тех-

	T						
		нологии производства, условий					
		транспортирования и хранения на					
		качественные и количественные					
		показателей продукции					
		ПК-1.2. У-2. Умеет устанавливать					
		причины возникновения дефектов,					
		вызывающих ухудшение каче-					
		ственных и количественных показа-					
		телей продукции					
ПК-1. Способен выявлять и	ПК-1.3. Анализирует дефекты,	ПК-1.3. 3-1. Знает виды дефектов,					
анализировать причины сни-	вызывающие ухудшение каче-	вызывающих ухудшение каче-					
жения качества продукции и	ственных и количественных	ственных и количественных показа-					
разрабатывать предложения по	показателей продукции, и по-	телей продукции					
их устранению	казатели качества, характери-	ПК-1.3. 3-2. Знает показатели каче-					
	зующих продукцию	ства и идентификации, характери-					
		зующие продукцию					
		ПК-1.3. 3-3. Знает методология					
		анализа видов и последствий по-					
		тенциальных отказов и методология					
		развертывания функций качества					
		ПК-1.3. У-1. Умеет систематизиро-					
		вать и анализировать данные по по-					
		казателям качества и идентифика-					
		ции, характеризующим продукцию					
		ПК-1.3. У-2. Умеет систематизиро-					
		вать и анализировать данные по де-					
		фектам, характеризующим продук-					
		цию					
		ПК-1.3. У-3. Умеет применять ме-					
		тодологию анализа видов и послед-					
		ствий потенциальных отказов и ме-					
		тодологию развертывания функций					
		качества					
ПК-1. Способен выявлять и	ПК-1.4. Разрабатывает пред-	ПК-1.4. 3-1. Знает способы устра-					
анализировать причины сни-	ложения по устранению де-	нения дефектов, вызывающих					
жения качества продукции и	фектов, вызывающих ухудше-	ухудшение качественных и количе-					
разрабатывать предложения по	ние качественных и количе-	ственных показателей продукции					
их устранению	ственных показателей про-	ПК-1.4. 3-2. Знает виды товарных					
пл устранению	дукции, по предупреждению и	потерь, порядок списания количе-					
	сокращению товарных потерь	ственных и качественных потерь					
	сокращению товарных потерь	<u>^</u>					
		ПК-1.4. У-1. Умеет составлять до-					
		кументацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызываю-					
		*					
		щих ухудшение качественных и					
		количественных показателей про-					
		дукции и разрабатывать предложе-					
		ния по их устранению					
		ПК-1.4. У-2. Умеет разрабатывать					
		предложения по предупреждению и					
HIC1 C	HIC 1.5. H	сокращению товарных потерь					
ПК-1. Способен выявлять и	ПК-1.5. Применяет методы	ПК-1.5. 3-1. Знает нормативно-					
анализировать причины сни-	оценки и контроля показателей	технические документы (стандарты,					
жения качества продукции и	качества и безопасности, ме-	методические рекомендации и дру-					
разрабатывать предложения по	тоды идентификации для вы-	гие) на методы контроля качества и					
их устранению	явления опасной, фальсифи-	безопасности продукции					
	цированной и контрафактной	ПК-1.5. 3-2. Знает современные ин-					
	продукции в организации	струменты контроля качества и					

		управления качеством
		ПК-1.5. 3-3. Знает методы оценки и
		контроля показателей качества и
		безопасности продукции для выяв-
		ления нестандартной и опасной
		продукции
		ПК-1.5. 3-4. Знает методы выявле-
		ния дефектов, вызывающих ухуд-
		шение качественных и количе-
		ственных показателей продукции
		ПК-1.5. 3-5. <b>Знает</b> методы иденти-
		фикации для выявления фальсифи-
		цированной и контрафактной про-
		дукции в организации
		ПК-1.5. У-1. Умеет применять на
		практике нормативно-технические
		документы (стандарты, методиче-
		ские рекомендации и другие) на
		методы контроля качества и без-
		опасности продукции
		ПК-1.5. У-2. Умеет применять со-
		временные инструменты контроля
		качества и управления качеством
		ПК-1.5. У-3. Умеет применять ме-
		тоды оценки и контроля показате-
		лей качества и безопасности про-
		дукции (методы квалиметрического
		анализа продукции)
		ПК-1.5. У-4. Умеет применять со-
		временные методы выявления де-
		фектов, вызывающих ухудшение
		качественных и количественных
		показателей продукции
		ПК-1.5. У-5. Умеет применять ме-
		тоды идентификации для выявления
		-
		фальсифицированной и контрафактной продукции в организации
ПК-5. Способен выполнять	TIV 5 1 Ohomayagar nagnyay ya	ПК-5.1. З-1. Знает основные поня-
	ПК-5.1. Оформляет заявки на	
мероприятия по результатам	подтверждение соответствия	тия стандартизации и подтвержде-
государственного надзора,	продукции в соответствии с	ния соответствия отдельных групп
межведомственного	установленными правилами и	продовольственных и непродоволь-
и ведомственного контроля	предоставляет отчеты о вы-	ственных товаров
внедрения и	полненных работах и их ре-	ПК-5.1. 3-2. Знает порядок разра-
соблюдения технических ре-	зультатах	ботки, оформления, утверждения и
гламентов, стандартов и тех-		внедрения документов по подтвер-
нических условий		ждению соответствия
по качеству продукции, подго-		ПК-5.1. 3-3. Знает технические ха-
товке продукции		рактеристики продукции (отдель-
к подтверждению соответ-		ных групп продовольственных и
ствия		непродовольственных товаров) и
		технологию ее производства
		ПК-5.1. У-1. Умеет вести реестр
		сертификатов соответствия продук-
		ции
		ПК-5.1. У-2. Умеет оформлять тех-
		ническую документацию, удостове-
		ряющую качество продукции

THE S. C. S.	Тик 5 о и	THE SO DIE
ПК-5. Способен выполнять	ПК-5.2. Предоставляет в испы-	ПК-5.2. 3-1. Знает основные поня-
мероприятия по результатам	тательные лаборатории техни-	тия стандартизации и подтвержде-
государственного надзора,	ческих документов и образцов	ния соответствия в области отбора
межведомственного	продукции	проб и образцов для исследований в
и ведомственного контроля		испытательных лабораториях
внедрения и		ПК-5.2. З-2. Знает порядок отбора
соблюдения технических ре-		проб и представления технических
гламентов, стандартов и тех-		документов и образцов продукции в
нических условий		испытательные лаборатории
по качеству продукции, подго-		ПК-5.2. У-1. Умеет осуществлять
товке продукции		отбора проб и представлять техни-
к подтверждению соответ-		ческие документы и образцы про-
ствия		дукции в испытательные лаборато-
		рии
		ПК-5.2. У-2. Умеет оформлять тех-
		ническую документацию, удостове-
		ряющую качество продукции по
		результатам лабораторных исследо-
		ваний
ПК-7. Способен организовы-	ПК-7.1. Умеет проводить при-	ПК-7.1. 3-1. <b>Знает</b> нормативную и
вать и управлять процессами	емку продукции по количе-	техническую документацию по
• 1	ству, качеству и комплектно-	правилам приемки и оценки каче-
транспортирования, хранения,		ства и безопасности продукции
приемки и реализации продук-	сти, устанавливать соответ- ствие ее качества и безопасно-	
ции	сти требованиям технических	ПК-7.1. 3-2. Знает требования к ка-
	регламентов, стандартов и	честву и безопасности продукции,
	другим документам	установленные нормативно- технической документацией (тех-
	другим документам	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
		ническими регламентами, стандар-
		тами и другими документами)
		ПК-7.1. 3-3. Знает порядок приемки
		продукции по количеству, качеству
		и комплектности, оценки качества и
		безопасности продукции
		ПК-7.1. У-1. Умеет применять нор-
		мативную и техническую докумен-
		тацию по правилам приемки и
		оценки качества и безопасности
		продукции
		ПК-7.1. У-2. Умеет проводить при-
		емку продукции по количеству, ка-
		честву и комплектности, определять
		требования к продукции разных
		видов и групп и устанавливать со-
		ответствие ее качества и безопасно-
		сти техническим регламентам,
		стандартам и другим нормативным
		документам
ПК-7. Способен организовы-	ПК-7.2. Осуществляет кон-	ПК-7.2. 3-1. Знает требования к
вать и управлять процессами	троль за соблюдением требо-	упаковке и маркировке продукции,
транспортирования, хранения,	ваний к упаковке и маркиров-	правила и сроки хранения, транс-
приемки и реализации продук-	ке, правил и сроков хранения,	портирования и реализации про-
ции	транспортирования и реализа-	дукции, способы и требования,
	ции продукции, правил их вы-	предъявляемые к складированию
	кладки в местах продажи	товарно-материальных ценностей

THE Z O V. 1 V
ПК-7.2. У-1. <b>Умеет</b> правильно раз-
мещать продукцию на хранение;
осуществлять контроль за соблюде-
нием правил и сроков хранения,
транспортирования и реализации
товарно-материальных ценностей,
оценивать соблюдение требований
к упаковке продукции, выявлять
основные дефекты упаковки

## **II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очной формы обучения

Таблица 3

												таолица 3
		Трудоемкость, академические часы							-и-		аз- це-	
№ п/п	Наименование раздела, темы дисци- плины	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подго- товка	Самостоятельная рабо- та/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для ауди- торных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему куру в целом)
					Сем	естр 7					l	l
1.	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	4		6	-	8/-	18	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	IIK-1.1.3-1.   IIK-1.1.3-2   IIK-1.1.3-2   IIK-1.1.3-3   IIK-1.1.3-4.   IIK-1.1.3-5.   IIK-1.1.3-6   IIK-1.1. V-1   IIK-1.1. V-2   IIK-1.1. V-2   IIK-1.1. V-4   IIK-1.1. V-5   IIK-1.2.3-1   IIK-1.2.3-2.   IIK-1.2.3-2.   IIK-1.3.3-2.   IIK-1.3.3-2.   IIK-1.3.3-2.   IIK-1.3. V-1.   IIK-1.3. V-2.   IIK-1.3. V-2.   IIK-1.3. V-3.   IIK-1.4. 3-2.   IIK-1.4. V-1	О.	K.	P.

									IIK-1.4. Y-2 IIK-1.5. 3-1 IIK-1.5. 3-2 IIK-1.5. 3-3 IIK-1.5. 3-4 IIK-1.5. 3-5 IIK-1.5. Y-1 IIK-1.5. Y-2 IIK-1.5. Y-2 IIK-1.5. Y-3 IIK-1.5. Y-5 IIK-1.5. Y-5 IIK-5.1. 3-1 IIK-5.1. 3-2 IIK-5.1. 3-3 IIK-5.1. Y-1 IIK-5.1. Y-2 IIK-5.1. Y-3 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. Y-1 IIK-7.1. 3-1 IIK-7.1. 3-2 IIK-7.1. Y-1 IIK-7.1. Y-2 IIK-7.1. Y-1 IIK-7.1. Y-2 IIK-7.2. Y-1			
2	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	2	-	4	-	6/-	12	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-7.2	IIK-1.1. 3-1 IIK-1.1. 3-4 IIK-1.2. 3-2 IIK-1.2. V-1 IIK-1.2. V-2 IIK-1.3. 3-1 IIK-1.3. V-1 IIK-1.3. V-1 IIK-1.3. V-2 IIK-7.2. V-1	O.	-	-
3.	<b>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы.</b> Особенности морфологического и химического состава мяса птицы, его пищевая ценность.	4	-	6	-	8/-	18	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1.3-2. ПК-1.1.3-3. ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1.3-6	O.	Т., К., Гр.д.	-

		,			_	
Переработка птицы и влияние отдель-			ПК-5.2	ПК-1.1. У-1		
ных операций технологического про-			ПК-7.1	ПК-1.1. У-2		
цесса на качество мяса. Классификация			ПК-7.2	ПК-1.1 У-3		
мяса птицы по виду, возрасту, упитан-				ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5		
ности, способу и качеству обработки,				ПК-1.1.у-3		
*				ПК-1.2.3-1		
термическому состоянию. Части тушек				ПК-1.2.У-1.		
птицы (окорочок, бедро, голень и др.).				ПК-1.2.У-2.		
Экспертиза качества мяса птицы. Пра-				ПК-1.3 3-1		
вила отбора образцов. Дефекты техно-				ПК-1.3.3-2.		
логической обработки. Категории све-				ПК-1.3. 3-3.		
жести мяса птицы и их характеристика				ПК-1.3.У-1.		
по органолептическим показателям.				ПК-1.3.У-2.		
-				ПК-1.3. У.3		
Биохимические и химические методы				ПК-1.4 3-1		
определения свежести мяса птицы				ПК-1.4. 3-2		
				ПК-1.4. У-1		
				ПК-1.4. У-2 ПК-1.5. 3-1		
				ПК-1.5. 3-1		
				ПК-1.5. 3-2		
				ПК-1.5. 3-4		
				ПК-1.5. 3-5		
				ПК-1.5. У-1		
				ПК-1.5. У-2		
				ПК-1.5. У-3		
				ПК-1.5. У-4		
				ПК-1.5. У-5		
				ПК-5.1. 3-1		
				ПК-5.1. 3-2		
				ПК-5.1. З-3		
				ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2		
				ПК-5.1. У-2		
				ПК-5.1. 3-3		
				ПК-5.2. 3-1		
				ПК-5.2. У-1		
				ПК-5.2. У-2		
				ПК-7.1. 3-1		
				ПК-7.1. 3-2		
				ПК-7.1. У-1		
				ПК-7.1. У-2		
				ПК-7.2. 3-1		

									ПК-7.2. У-1			
4.	Тема 4. Мясные субпродукты.	4	_	-	_	8/-	12	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	_	P.
••	Классификация субпродуктов убойных					G/	12	ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2	0.		1.
								ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
	животных по строению, пищевой цен-							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	ности, термическому состоянию. Ас-							ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	сортимент, характеристика и использо-							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
	вание отдельных видов субпродуктов.							ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
	Экспертиза качества субпродуктов. Де-							ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
								ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
	фекты технологической обработки.								ПК-1.1. У-4			
	Определение свежести субпродуктов.								ПК-1.1.У-5			
	Процессы при хранении, виды порчи								ПК-1.2.3-1			
	субпродуктов. Условия, сроки хранения								ПК-1.2.3-2.			
	охлажденных и замороженных субпро-								ПК-1.2.У-1.			
	дуктов. Птичьи субпродукты. Пищевая								ПК-1.2.У-2.			
									ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2.			
	ценность. Классификация, ассортимент.								ПК-1.3.3-2.			
	Экспертиза качества. Хранение								ПК-1.3. У-1.			
									ПК-1.3.У-2.			
									ПК-1.3. У.3			
									ПК-1.4 3-1			
									ПК-1.4. 3-2			
									ПК-1.4. У-1			
									ПК-1.4. У-2			
									ПК-1.5. 3-1			
									ПК-1.5. 3-2			
									ПК-1.5. 3-3			
									ПК-1.5. 3-4			
									ПК-1.5. 3-5			
									ПК-1.5. У-1			
									ПК-1.5. У-2			
									ПК-1.5. У-3			
									ПК-1.5. У-4			
									ПК-1.5. У-5			
									ПК-5.1. 3-1			
									ПК-5.1. 3-2			
									ПК-5.1. 3-3			
									ПК-5.1. У-1			
									ПК-5.1. У-2			
									ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-1			

								ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
5.	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. 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	2	-	-	8/-	10	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-7.2	IIK-1.1. 3-1 IIK-1.1. 3-2 IIK-1.1. 3-2 IIK-1.1. 3-3 IIK-1.1. 3-4 IIK-1.1. Y-2 IIK-1.1. Y-3 IIK-1.2. 3-2 IIK-1.2. Y-1 IIK-1.2. Y-2 IIK-1.3. 3-2 IIK-1.3. Y-2 IIK-1.4. 3-2 IIK-1.5. 3-3 IIK-1.5. 3-4 IIK-1.5. Y-4 IIK-7.2. 3-1 IIK-7.2. Y-1	О.	-	P.

6.	Тема 6. Мясные копчености из	4	-	6	-	8/-	18	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	К.	-
	свинины. Характеристика сырья для							ПК-1.2 ПК-1.3	ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3			
	солено-копченых изделий. Схема раз-							ПК-1.3	ПК-1.1.3-4.			
	делки свиных туш. Формирование каче-							ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	ства изделий в процессе посола. Влия-							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
	ние посола на микрофлору; стабилиза-							ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
	ция окраски, формирование вкуса и							ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
	аромата ветчинности, повышение вла-							ПК-7.2	ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4			
	госвязывающей способности и нежно-								ПК-1.1. У-4			
	сти мяса. Роль копчения в производстве								ПК-1.2.3-1			
									ПК-1.2.3-2.			
	мясопродуктов. Бактерицидные и анти-								ПК-1.2.У-1.			
	окислительные свойства коптильного								ПК-1.2.У-2.			
	дыма. Формирование вкуса, аромата и								ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2.			
	цвета копченых мясопродуктов. Биоло-								ПК-1.3.3-2.			
	гическая оценка копченых мясопродук-								ПК-1.3.У-1.			
	тов. Опасность накопления в них токси-								ПК-1.3.У-2.			
	ческих и канцерогенных веществ. Без-								ПК-1.3. У.3			
	дымное копчение, виды коптильных								ПК-1.4 3-1			
	жидкостей и препаратов, используемых								ПК-1.4. З-2 ПК-1.4. У-1			
	в производстве мясопродуктов. Тепло-								ПК-1.4. У-2			
	вая обработка и сушка в производстве								ПК-1.5. 3-1			
	солено-копченых изделий. Классифика-								ПК-1.5. 3-2			
	ция солено-копченых изделий по спо-								ПК-1.5. 3-3			
	собу тепловой обработки и срокам хра-								ПК-1.5. 3-4			
	нения. Ассортимент. Характеристика								ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1			
	основных видов. Экспертиза качества								ПК-1.5. У-2			
	солено-копченых изделий. Правила от-								ПК-1.5. У-3			
	бора проб. Дефекты. Показатели, ре-								ПК-1.5. У-4			
	гламентируемые нормативно-								ПК-1.5. У-5			
	технической документацией. Особенно-								ПК-5.1. 3-1			
	сти органолептической оценки качества								ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3			
	продукции в вакуумной упаковке. Спо-								ПК-5.1. У-1			
	собы упаковывания солено-копченых								ПК-5.1. У-2			
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·								ПК-5.1. У-3			
	изделий и правила транспортирования.								ПК-5.2. 3-1			
	Условия, сроки хранения и реализации								ПК-5.2. 3-2			

7. Тема 7. Химический состав, пищевая неньость, классификация колбасных изделий. Особенности состава, питательности, вкусовых достоинств колбасных изделии. Классификация в зависимости от вида мяса, состава, качества сырья, вида оболочки, рисунка на разрезе. Влияние состава сырья на пищевую ценность изделия.
7. Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий. Особенности состава, питательности, вкусовых достоинств колбасных изделии. Классификация в зависимости от вида мяса, состава, качества сырья, вида оболочки, рисунка на разрезе. Влияние со-
7. Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделии. Классификация в зависимости от вида мяса, состава, качества сырья, вида оболочки, рисунка на разрезе. Влияние со-
7. Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделии. Классификация в зависимости от вида мяса, состава, качества сырья, вида оболочки, рисунка на разрезе. Влияние со-
7. Тема 7. Химический состав, пищевая 4 - 6 - 8/- 18 ПК-1.1 ПК-1.1.3-1. ПК-1.1.3-2. ПК-1.1.3-2. ПК-1.1.3-3. ПК-1.1.3-3. ПК-1.1.3-3. ПК-1.1.3-4. ПК-1.5. ПК-1.3-5. ПК-1.5. ПК-1.1.3-6. ПК-5.2 ПК-1.1.3-6. ПК-5.2 ПК-1.1. У-1. ПК-5.2 ПК-1.1. У-2.
7. Тема 7. Химический состав, пищевая 4 - 6 - 8/- 18 ПК-1.1 ПК-1.1.3-1. ПК-1.1.3-2. ПК-1.1.3-2. ПК-1.1.3-3. ПК-1.1.3-3. ПК-1.1.3-3. ПК-1.1.3-4. ПК-1.5. ПК-1.3-5. ПК-1.5. ПК-1.1.3-6. ПК-5.2 ПК-1.1.3-6. ПК-5.2 ПК-1.1. У-1. ПК-5.2 ПК-1.1. У-2.
7. Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий. Особенности состава, питательности, вкусовых достоинств колбасных изделии. Классификация в зависимости от вида мяса, состава, качества сырья, вида оболочки, рисунка на разрезе. Влияние со-
7. Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий. Особенности состава, питательности, вкусовых достоинств колбасных изделии. Классификация в зависимости от вида мяса, состава, качества сырья, вида оболочки, рисунка на разрезе. Влияние со-
7. Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий. Особенности состава, питательности, вкусовых достоинств колбасных изделии. Классификация в зависимости от вида мяса, состава, качества сырья, вида оболочки, рисунка на разрезе. Влияние со-
ценность, классификация колбасных изделий. Особенности состава, питательности, вкусовых достоинств колбасных изделии. Классификация в зависимости от вида мяса, состава, качества сырья, вида оболочки, рисунка на разрезе. Влияние со-
изделий. Особенности состава, питательности, вкусовых достоинств колбасных изделии. Классификация в зависимости от вида мяса, состава, качества сырья, вида оболочки, рисунка на разрезе. Влияние со-       ПК-1.3 ПК-1.1 3-3 ПК-1.1 3-3 ПК-1.1 3-4 ПК-1.1 3-5 ПК-1.1 3-5 ПК-1.1 3-6 ПК-5.2 ПК-1.1 У-1 ПК-5.2 ПК-1.1 У-1 ПК-1.1 У-2
изделии. Особенности состава, питательности, вкусовых достоинств колбасных изделии. Классификация в зависимости от вида мяса, состава, качества сырья, вида оболочки, рисунка на разрезе. Влияние со-       ПК-1.4 ПК-1.1.3-4. ПК-1.1.3-5. ПК-1-1.3-5. ПК-1-1.3-5. ПК-5.1 ПК-5.1 ПК-5.1 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-1.1. У-1
ности, вкусовых достоинств колбасных из-       ПК-1.5       ПК-1.3-5.         делии. Классификация в зависимости от вида мяса, состава, качества сырья, вида оболочки, рисунка на разрезе. Влияние со-       ПК-1.1 3-6
делии. Классификация в зависимости от вида мяса, состава, качества сырья, вида оболочки, рисунка на разрезе. Влияние со- ПК-1.1 У-2 ПК-1.1 У-2
вида мяса, состава, качества сырья, вида оболочки, рисунка на разрезе. Влияние со- ПК-1.1. У-2 ПК-1.1. У-2
оболочки, рисунка на разрезе. Влияние со-
Става сырья на пищевую ценность изделия.
ПК-1.1.У-5
ПК-1.2.3-1
ПК-1.2.3-2.
ПК-1.2.У-1.
ПК-1.2.У-2.
ПК-1.3 3-1
ПК-1.3.3-2.
ПК-1.3. 3-3.
ПК-1.3.У-1.
ПК-1.3.У-2.
ПК-1.3. У.3
ПК-1.4. 3-2
ПК-1.4. У-1
ПК-1.4. У-2
ПК-1.5. 3-1
ПК-1.5. 3-1
ПК-1.5. 3-2
ПК-1.5. 3-3
ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5
ПК-1.5. У-1
ПК-1.5. У-2
ПК-1.5. У-2
ПК-1.5. У-4
ПК-1.3. У-4

									ПК-5.1. 3-1			
									ПК-5.1. 3-2			
									ПК-5.1. 3-3			
									ПК-5.1. У-1			
									ПК-5.1. У-2			
									ПК-5.1. У-3			
									ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.1. 3-2			
									ПК-5.1. У-1			
									ПК-5.1. У-2			
									ПК-5.1. У-3			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.2. У-1			
									ПК-5.2. У-2			
									ПК-7.1. 3-1			
									ПК-7.1. 3-2			
									ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
	Контактная работа по промежуточной					-/2	2		11K-/.2. y-1			
	аттестации (Катт)					-/ 2						
Um asa a	и 7 семестр	24	_	28	_	54/2	108					
<b>И</b> ТМОГО 30	і / семестр	24		28			108					
-	m 0 0		1		Сем	естр 8	1.4	TTC 1 1	THE LAB A		1.C. (T)	
8.	Тема 8. Сырье, технология произ-	4	-	6	-	4/2	14	ПК-1.1 ПК-1.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1.3-2	O.	К., Т.	-
	водства и классификация, ассорти-							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2			
	мент мясных консервов. Способ							ПК-1.3	ПК-1.1.3-4.			
	консервирования мяса стерилизацией в							ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	герметически закрытых банках и его							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
								ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
	оценка. Влияние на пищевую ценность,							ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
	сроки хранения мяса. Потребительская							ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
	тара для мясных консервов. Классифи-								ПК-1.1. У-4			
	кация мясных консервов. Схема произ-								ПК-1.1.У-5			
	водства консервов из мяса и мясопро-								ПК-1.2.3-1			
	дуктов. Требования к сырью и особен-								ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1.			
	ности технологии пастеризованных вет-								ПК-1.2.У-1.			
	•								ПК-1.3 3-1			
	чинных консервов и консервов для								1111-1.5 5-1			

	детского питания								ПК-1.3.3-2			
	детского питания								ПК-1.3. 3-3.			
									ПК-1.3.У-1.			
									ПК-1.3.У-2.			
									ПК-1.3. У-3			
									ПК-1.4 3-1			
									ПК-1.4.3-1			
									ПК-1.4. У-1			
									ПК-1.4. У-1			
									ПК-1.4. 3-2			
									ПК-1.5. 3-1			
									ПК-1.5. 3-2			
									ПК-1.5. 3-4			
									ПК-1.5. 3-5			
1									ПК-1.5. У-1			
									ПК-1.5. У-2			
									ПК-1.5. У-3			
									ПК-1.5. У-4			
									ПК-1.5. У-5			
									ПК-5.1. 3-1			
									ПК-5.1. 3-2			
									ПК-5.1. 3-3			
									ПК-5.1. У-1			
									ПК-5.1. У-2			
									ПК-5.1. У-3			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.2. У-1			
									ПК-5.2 У-2			
									ПК-7.1. 3-1			
									ПК-7.1. 3-2			
									ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-2			
									ПК-7.2. 3-1			
						4./2	- 10	HIC 1 1	ПК-7.2. У-1			
9.	Тема 9. Рыба как промышленное	4	-	4	-	4/2	12	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	-	P.
	сырье. Признаки подразделения рыб в							ПК-1.2	ПК-1.1.3-4.			
	зависимости от условий существования							ПК-1.3	ПК-1.2.3-1			
								ПК-1.5	ПК-1.2.3-2.			
	и образа жизни; классификацию рыб в							ПК-5.1	ПК-1.2.У-1.			
	зависимости от строения внутреннего								ПК-1.2.У-2.			
	скелета. Деление рыб по характеру пи-								ПК-1.3 3-1			
	тания. Характеристика форм тела рыб и								ПК-1.3.3-2			
	танил. Ларактеристика форм тела рыо и								ПК-1.3. 3-3.			

	r r *				I				THE 1 2 X/ 1			
	особенности их приобретения. Физиче-								ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2.			
	ские свойства рыб их массовый состав								ПК-1.3. У-2.			
									ПК-1.5. 3.4			
									ПК-1.5. У-4			
									ПК-1.5. У-5			
									ПК-5.1. 3-3			
									ПК-5.1.У-3			
10.	Тема 10. Структура и химический	2	-	-	-	4/-	6	ПК-1.1	ПК-1.1. 3-1	O.	_	-
	состав мяса рыбы. Усвояемость ры-							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-4			
	бых жиров. Особенности химического							ПК-1.3	ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-1			
	состава разных видов рыб. Различие								ПК-1.3. 3-2			
									ПК-1.3. У-1			
	минерального состава морских и прес-								1110 1.5. 5 1			
	новодных рыб. Роль азотистых экстрак-											
	тивных веществ. Посмертные измене-											
	ния, происходящие в рыбе (схема рас-											
	пада гликогена в мышечной ткани рыб,											
	изменение жирно-кислотного состава											
	липидов в посмертный период)											
11.		2	_	_	_	4/-	6/-	ПК-1.1	ПК-1.1. 3-1	0.	T.	_
11.	Тема 11. Основные промысловые	2	_	_	_	4/-	0/-	ПК-1.2	ПК-1.1. 3-4	0.	1.	_
	рыбы. Основные отличительные при-							ПК-1.3	ПК-1.2. 3-2			
	знаки промысловых рыб (семейства								ПК-1.2. У-1			
	осетровых, лососевых, сиговых, сельде-								ПК-1.3. 3-2			
	вых, тресковых, скумбриевых, тунцо-								ПК-1.3. У-1			
	вых, пеламидовых, ставридовых, анчо-											
	усовых, корюшковых, карповых, окуне-											
	вых, щуковых, сомовых, камбаловых,											
	скорпеновых, макрелещуковых, бычко-											
	вых), особенности их строения и среды											
	обитания. Основные представители раз-											
	личных семейств											

12.	Тема 12. Живая товарная рыба.	2	-	6	-	4/-	12	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	-	-
	Виды рыб, используемые для торговли							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2			
	в живом виде. Биотехнические основы							ПК-1.3 ПК-1.4	ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4.			
	заготовки, транспортирования и хране-							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	ния. Живорыбные садки и аквариумы.							ПК-1.3	ПК-1.1 3-6			
	Факторы, влияющие на качества при							ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
								ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
	транспортировании и хранении. Прави-							ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
	ла транспортирования, приемки и реа-								ПК-1.1. У-4			
	лизации. Экспертиза качества живой								ПК-1.1.У-5			
	рыбы. Инфекционные и паразитарные								ПК-1.2.3-1			
	заболевания рыб: влияние на качество и								ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1.			
	фактор риска для здоровья человека.								ПК-1.2.У-1.			
	Отличительные признаки больной ры-								ПК-1.3 3-1			
	бы. Условия пищевой пригодности и								ПК-1.3.3-2.			
	реализации								ПК-1.3. 3-3.			
	реализации								ПК-1.3.У-1.			
									ПК-1.3.У-2.			
									ПК-1.3. У-3			
									ПК-1.4 3-1			
									ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1			
									ПК-1.4. У-1			
									ПК-1.5. 3-1			
									ПК-1.5. 3-2			
									ПК-1.5. 3-3			
									ПК-1.5. 3-4			
									ПК-1.5. 3-5			
									ПК-1.5. У-1			
									ПК-1.5. У-2			
									ПК-1.5. У-3			
									ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5			
									ПК-1.3. 3-3			
									ПК-5.1. 3-1			
									ПК-5.1. 3-3			
									ПК-5.1. У-1			
									ПК-5.1. У-2			
									ПК-5.1. У-3			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.2. У-1			

									ПК-5.2 У-2			
									ПК-7.1. 3-1			
									ПК-7.1. 3-2			
									ПК-7.1. 3-3			
									ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-2			
									ПК-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
13.	Тема 13. Соленая, пряная и мари-	4	-	6	-	4/-	14	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	K.	-
	нованная рыба. Основные понятия.							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2			
	Классификация по способам посола,							ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
	-							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	степени солености, разделке и другим							ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	критериям. Теоретические основы по-							ПК-5.1 ПК-5.2	ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1			
	сола. Биохимические процессы созрева-							ПК-3.2 ПК-7.1				
	ния соленой, пряной и маринованной							ПК-7.1	ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3			
	рыбы. Характеристика товарного ассор-							11K-7.2	ПК-1.1 У-4			
									ПК-1.1. У-4			
	тимента, идентифицирующие признаки.								ПК-1.1.3-3			
	Нормативные требования к качеству.								ПК-1.2.3-1			
	Упаковка, маркировка, перевозка и хра-								ПК-1.2.У-1.			
	нение. Приемка товара. Экспертиза ка-								ПК-1.2.У-2.			
	чества. Дефекты и вредители соленых и								ПК-1.3 3-1			
	маринованных рыбных товаров, причи-								ПК-1.3.3-2.			
									ПК-1.3. 3-3.			
	ны возникновения, признаки способы								ПК-1.3.У-1.			
	обнаружения, меры предупреждения.								ПК-1.3.У-2.			
	Факторы сохранности соленых и мари-								ПК-1.3. У.3			
	нованных рыбных товаров								ПК-1.4 3-1			
	nessansin psiensin resupes								ПК-1.4. 3-2			
									ПК-1.4. У-1			
									ПК-1.4. У-2			
									ПК-1.5. 3-1			
									ПК-1.5. 3-2			
									ПК-1.5. 3-3			
									ПК-1.5. 3-4			
									ПК-1.5. 3-5			
									ПК-1.5. У-1			
									ПК-1.5. У-2			
									ПК-1.5. У-3			
									ПК-1.5. У-4			
		1		l	1				ПК-1.5. У-5			Ì

									ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1. У-1 ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2			
14.	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. Нормативная документация.	2	-	-	-	4/-	6	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1	ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. З-1 ПК-7.2. У-1 ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. З-2 ПК-1.1. З-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 З-6 ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2	O.	-	-
	Требования к качеству, градация. Упаковка, маркировка, транспортирования. Условия и гарантийные сроки хранения. Сертификация и экспертиза качества. Идентифицирующие признаки продукции, товарных сортов, дефектов. Особенности состава, пищевой ценности и качества икры осетровых, лососевых,							ПК-7.2	ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3.3-3. ПК-1.3. У-1.			
	частиковых и других рыб. Перспективы расширения ассортимента и повышения качества икорных продуктов. Причины возникновения дефектов и меры предупреждения.								ПК-1.3.У-2. ПК-1.3. У-3. ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2 ПК-1.4. У-1 ПК-1.4. У-2			

	T									1		,
									ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4			
									ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. З-1 ПК-5.1. З-2			
									ПК-5.1. З-3 ПК-5.1. У-1			
									ПК-5.1. У-2 ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. З-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2 У-2			
									ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1			
15.	Тема 15. Рыбные консервы и пре-	4	-	6	-	6/-	16	ПК-1.1 ПК-1.2	ПК-7.2. У-1 ПК-1.1.3-1. ПК-1.1. 3-2	O.	K/p	-
	сервы. Основные понятия, классификация, потребительские свойства. Фак-							ПК-1.3 ПК-1.4	ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4.			
	торы, формирующие качество стерилизованных консервов: натуральных, с масляными и томатными заливками и							ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2	ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6 ПК-1.1. У-1			
	др. Сырье и вспомогательные материалы. Расфасовка, упаковка и маркировка.							ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1. У-2 ПК-1.1 У-3 ПК-1.1. У-4			
	Характеристика ассортимента. Идентифицирующие признаки. Нормативная								ПК-1.1.У-5 ПК-1.2.3-1			
	документация. Требования к качеству. Особенности ассортимента и требова-								ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2.			
	ния к качеству импортируемой продукции. Условия и гарантийные сроки								ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2.			

						ı						
	хранения. Теория созревания и старения								ПК-1.3. 3-3.			
	консервов и пресервов. Факторы со-								ПК-1.3.У-1.			,
	хранности качества консервов и пресер-								ПК-1.3.У-2.			,
	вов. Правила приемки по количеству и								ПК-1.3. У.3			
									ПК-1.4 3-1 ПК-1.4. 3-2			
	качеству. Экспертиза качества. Дефек-								ПК-1.4. У-1			
	ты. Обнаружение дефектов, причины								ПК-1.4. У-1			
	возникновения и меры предупреждения								ПК-1.5. 3-1			
									ПК-1.5. 3-1			
									ПК-1.5. 3-2			
									ПК-1.5. 3-4			
									ПК-1.5. 3-5			
									ПК-1.5. У-1			
									ПК-1.5. У-2			
									ПК-1.5. У-3			
									ПК-1.5. У-4			
									ПК-1.5. У-5			
									ПК-5.1. 3-1			
									ПК-5.1. 3-2			
									ПК-5.1. 3-3			
									ПК-5.1. У-1			
									ПК-5.1. У-2			
									ПК-5.1. У-3			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.2. У-1			
									ПК-5.2 У-2 ПК-7.1. 3-1			
									ПК-7.1. 3-1			
									ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-2			
									ПК-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
	Контактная работа по промежуточной					-/3	3					
	аттестации (Катт)					, 3						
	Индивидуальные консультации (ИК)					-/1	1					
	Самостоятельная работа на курсовую					18/-	18					
	работу					10,	10					
Итого з	а 8 семестр	24	-	28	-	52/4	108	X	X	X	X	X
Всего по	дисциплине	48		56		106/6	216					
		ĺ			l		ı		1		1	l

## Для студентов очно-заочной формы обучения

Таблица 4

_	T	1							1			таолица 4
		Т	рудое	мкость	, академ	иические час	Ы			-И-		аз- це-
№ п/п	Наименование раздела, темы дисци- плины	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подго- товка	Самостоятельная рабо- та/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для ауди- торных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ раз- делу или по всему куру в це- лом)
	1	I	I	I.	Сем	естр 7	I					1
1.	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	2	-	4	-	10/-	16	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	IIK-1.1.3-1. IIK-1.1.3-2. IIK-1.1.3-3. IIK-1.1.3-4. IIK-1.1.3-5. IIK-1.1.3-6. IIK-1.1. V-1 IIK-1.1. V-2 IIK-1.1. V-2 IIK-1.1. V-3 IIK-1.1. V-4 IIK-1.1. V-5 IIK-1.2.3-1 IIK-1.2.3-2. IIK-1.2.V-1. IIK-1.3.3-1 IIK-1.3.3-2. IIK-1.3.3-3. IIK-1.3.V-1. IIK-1.3.V-2. IIK-1.3.V-1. IIK-1.3.V-2. IIK-1.3.V-1. IIK-1.3.V-2. IIK-1.3.V-3. IIK-1.3.V-1. IIK-1.3.V-2. IIK-1.3.V-3. IIK-1.3.V-3. IIK-1.3.V-3. IIK-1.3.V-3. IIK-1.3.V-3. IIK-1.3.V-3.	О.	K.	P.

									ПК-1.4. У-2			
									ПК-1.4. У-2			
									ПК-1.5. 3-1			
									ПК-1.5. 3-2			
									ПК-1.5. 3-4			
									ПК-1.5. 3-5			
									ПК-1.5. У-1			
									ПК-1.5. У-2			
									ПК-1.5. У-3			
									ПК-1.5. У-4			
									ПК-1.5. У-5			
									ПК-5.1. 3-1			
									ПК-5.1. 3-2			
									ПК-5.1. 3-3			
									ПК-5.1. У-1			
									ПК-5.1. У-2			
									ПК-5.1. У-3			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.2. У-1			
									ПК-5.2. У-2			
									ПК-7.1. 3-1			
									ПК-7.1. 3-2			
									ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-2			
									ПК-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
	T 2 IC	2		2		10/-	1.4	ПК-1.1	ПК-1.1. 3-1	O.		
2	Тема 2. Категории упитанности,	2	-	2	-	10/-	14	ПК-1.1	ПК-1.1. 3-1	O.	-	-
	клеймение и разделка туш на от-							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-4			
	руба. Разделка туш для розничной тор-							ПК-1.3	ПК-1.2. У-1			
								11K-7.2				
	говли. Научные основы розничной раз-								ПК-1.2. У-2			
	делки туш. Разделка говядины, свини-								ПК-1.3. 3-1			
	ны, баранины; выход отрубов по сор-								ПК-1.3. 3-2			
	там. Пищевая ценность отрубов, их ку-								ПК-1.3. У-1			
									ПК-1.3 У-2			
	линарное назначение								ПК-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
3.	Тема 3. Пищевая ценность мяса	4	-	6	-	8/-	18	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	T., K.,	-
	птицы. Переработка птицы. Осо-							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2		Гр.д.	
								ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3		1 .	
	бенности морфологического и химиче-							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	ского состава мяса птицы, его пищевая							ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	ценность.							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
	¬		1		i		1	l	l			27

_						•	•	_	1
	Переработка птицы и влияние отдель-				ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
	ных операций технологического про-				ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
	цесса на качество мяса. Классификация				ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
	мяса птицы по виду, возрасту, упитан-					ПК-1.1. У-4 ПК-1.1.У-5			
	ности, способу и качеству обработки,					ПК-1.2.3-1			
						ПК-1.2.3-1			
	термическому состоянию. Части тушек					ПК-1.2.У-1.			
	птицы (окорочок, бедро, голень и др.).					ПК-1.2.У-2.			
	Экспертиза качества мяса птицы. Пра-					ПК-1.3 3-1			
	вила отбора образцов. Дефекты техно-					ПК-1.3.3-2.			
	логической обработки. Категории све-					ПК-1.3. 3-3.			
	жести мяса птицы и их характеристика					ПК-1.3.У-1.			
						ПК-1.3.У-2.			
						ПК-1.3. У.3			
	Биохимические и химические методы					ПК-1.4 3-1			
	определения свежести мяса птицы					ПК-1.4. 3-2			
						ПК-1.4. У-1			
						ПК-1.4. У-2			
						ПК-1.5. 3-1			
						ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3			
						ПК-1.5. 3-3			
						ПК-1.5. 3-4			
						ПК-1.5. У-1			
						ПК-1.5. У-2			
						ПК-1.5. У-3			
						ПК-1.5. У-4			
						ПК-1.5. У-5			
						ПК-5.1. 3-1			
						ПК-5.1. 3-2			
						ПК-5.1. 3-3			
						ПК-5.1. У-1			
						ПК-5.1. У-2			
						ПК-5.1. У-3			
						ПК-5.2. 3-1			
						ПК-5.2. 3-2			
						ПК-5.2. У-1 ПК-5.2. У-2			
						ПК-3.2. У-2			
						ПК-7.1. 3-1			
						ПК-7.1. У-1			
						ПК-7.1. У-2			
						ПК-7.2. 3-1			
		1							

	T	1	1	I					THC 7.0 X 1			
									ПК-7.2. У-1			
4.	Тема 4. Мясные субпродукты.	2	-	-	-	10/-	12	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	-	P.
	Классификация субпродуктов убойных							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2			
	животных по строению, пищевой цен-							ПК-1.3 ПК-1.4	ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4.			
	ности, термическому состоянию. Ас-							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	сортимент, характеристика и использо-							ПК-1.3	ПК-1.1 3-6			
								ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
	вание отдельных видов субпродуктов.							ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
	Экспертиза качества субпродуктов. Де-							ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
	фекты технологической обработки.								ПК-1.1. У-4			
	Определение свежести субпродуктов.								ПК-1.1.У-5			
	Процессы при хранении, виды порчи								ПК-1.2.3-1			
	субпродуктов. Условия, сроки хранения								ПК-1.2.3-2.			
	охлажденных и замороженных субпро-								ПК-1.2.У-1.			
	дуктов. Птичьи субпродукты. Пищевая								ПК-1.2.У-2.			
									ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2.			
	ценность. Классификация, ассортимент.								ПК-1.3.3-2.			
	Экспертиза качества. Хранение								ПК-1.3.У-1.			
									ПК-1.3.У-2.			
									ПК-1.3. У.3			
									ПК-1.4 3-1			
									ПК-1.4. 3-2			
									ПК-1.4. У-1			
									ПК-1.4. У-2			
									ПК-1.5. 3-1			
									ПК-1.5. 3-2			
									ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-4			
									ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. 3-5			
									ПК-1.5. У-1			
									ПК-1.5. У-2			
									ПК-1.5. У-3			
									ПК-1.5. У-4			
									ПК-1.5. У-5			
									ПК-5.1. 3-1			
									ПК-5.1. 3-2			
									ПК-5.1. 3-3			
									ПК-5.1. У-1			
									ПК-5.1. У-2			
									ПК-5.1. У-3			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-2			

									ПК-5.2. У-1			
									ПК-5.2. У-2			
									ПК-7.1. 3-1			
									ПК-7.1. 3-2			
									ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
5.	Тема 5. Холодильная обработка и	2	-	-	_	10/-	12	ПК-1.1	ПК-1.1. 3-1	O.	_	P.
	хранение мяса. Охлаждение мяса.							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2			
	Условия и продолжительность различ-							ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
	ных способов охлаждения. Охлаждение							ПК-1.4	ПК-1.1. 3-4 ПК-1.1. У-2			
	мяса птицы и субпродуктов. Процессы							ПК-1.5	ПК-1.1. У-3			
	при охлаждении. Хранение охлажден-							ПК-7.2	ПК-1.2. 3-2			
								1110 7.2	ПК-1.2. У-1			
	ного мяса. Изменение качества при хра-								ПК-1.2. У-2			
	нении. Способы удлинения сроков хра-								ПК-1.3. 3-2			
	нения. Условия и сроки хранения охла-								ПК-1.3. У-2 ПК-1.4. 3-2			
	жденного мяса в оптовом и розничном								ПК-1.4. У-2			
	звеньях торговли. Замораживание мяса								ПК-1.5. 3-3			
	убойных животных, птицы, субпродук-								ПК-1.5. 3-4			
	тов. Режимы и продолжительность раз-								ПК-1.5. У-4			
	ных способов замораживания. Хранение								ПК-7.2. 3-1			
	замороженного мяса. Процессы при								ПК-7.2. У-1			
	хранении замороженного мяса. Повтор-											
	но замороженное мясо. Использование.											
	Отличительные признаки. Убыль массы											
	мяса при холодильной обработке											
	(охлаждении, замораживании) и хране-											
	нии. Размораживание мяса. Способы и											
	условия размораживания. Процессы при											
	размораживании. Использование размо-											
	роженного мяса											

свинины.         Характеристика сырья для солено-копченых изделий. Схема разделки свиных туш. Формирование качества изделий в процессе посола. Влияние посола на микрофлору; стабилизация окраски, формирование вкуса и аромата ветчинности, повышение влагосвязывающей способности и нежности мяса. Роль копчения в производстве мясопродуктов. Бактерицидные и антиокилительные свойства коптильного дыма. Формирование вкуса, аромата и цвета копченых мясопродуктов. Биологическая оценка 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. Тепло-         ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1.3-2 ПК-1.1.5-1 ПК-1.1.5-	К
солено-копченых изделий. Схема разделки свиных туш. Формирование качества изделий в процессе посола. Влияние посола на микрофлору; стабилизация окраски, формирование вкуса и аромата ветчинности, повышение влагосвязывающей способности и нежности мяса. Роль копчения в производстве мясопродуктов. Бактерицидные и антиокислительные свойства коптильного дыма. Формирование вкуса, аромата и цвета копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Бездымное копчение, виды коптильных жидкостей и препаратов, используемых пк-1.4. У-1 в пк-1.1. У-2 пк-1.1. У-1 пк-1.1. У-2 пк-1.2. У-1 пк-1.2. У-1 пк-1.2. У-1 пк-1.2. У-1 пк-1.3. У-1 пк-1.4. У-1 пк-1.4. У-1 пк-1.4. У-1	
делки свиных туш. Формирование качества изделий в процессе посола. Влияние посола на микрофлору; стабилизация окраски, формирование вкуса и аромата ветчинности, повышение влагосвязывающей способности и нежности мяса. Роль копчения в производстве мясопродуктов. Бактерицидные и антиокислительные свойства коптильного дыма. Формирование вкуса, аромата и цвета копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Опасность накопления в них токсических и канцерогенных веществ. Бездымное копчение, виды коптильных жидкостей и препаратов, используемых	
тва изделий в процессе посола. Влияние посола на микрофлору; стабилизация окраски, формирование вкуса и аромата ветчинности, повышение влагосвязывающей способности и нежности мяса. Роль копчения в производстве мясопродуктов. Бактерицидные и антиокислительные свойства коптильного дыма. Формирование вкуса, аромата и цвета копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых веществ. Бездымное копчения в них токсических и канцерогенных веществ. Бездымное копчение, виды коптильных жидкостей и препаратов, используемых жидкостей и препаратов.	
ние посола на микрофлору; стабилизация окраски, формирование вкуса и аромата ветчинности, повышение влагосвязывающей способности и нежности мяса. Роль копчения в производстве мясопродуктов. Бактерицидные и антиокислительные свойства коптильного дыма. Формирование вкуса, аромата и цвета копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Опасность накопления в них токсических и канцерогенных веществ. Бездымное копчение, виды коптильных жидкостей и препаратов, используемых пк-1.4.3-1 пк-1.4.3-1 пк-1.4.3-2 пк-1.4.3-1 пк-1.4.3-2 пк-1.4.3-1 пк-1.4.3-2 пк-1.4.3-1 пк-1.4.3-2 пк-1.4.3-1 пк-1.4.3-2 пк-1.4.3-2 пк-1.4.3-2 пк-1.4.3-1 пк-1.4.3-2	
ция окраски, формирование вкуса и аромата ветчинности, повышение влагосьязывающей способности и нежности мяса. Роль копчения в производстве мясопродуктов. Бактерицидные и антиокислительные свойства коптильного дыма. Формирование вкуса, аромата и цвета копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Опасность накопления в них токсических и канцерогенных веществ. Бездымное копчение, виды коптильных жидкостей и препаратов, используемых пк-1.4. У-1	
аромата ветчинности, повышение влагосьязывающей способности и нежности мяса. Роль копчения в производстве мясопродуктов. Бактерицидные и антиокислительные свойства коптильного дыма. Формирование вкуса, аромата и цвета копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Опасность накопления в них токсических и канцерогенных веществ. Бездымное копчение, виды коптильных жидкостей и препаратов, используемых диклользуемых диклольз	
госвязывающей способности и нежности мяса. Роль копчения в производстве мясопродуктов. Бактерицидные и антиокислительные свойства коптильного дыма. Формирование вкуса, аромата и цвета копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Опасность накопления в них токсических и канцерогенных веществ. Бездымное копчение, виды коптильных жидкостей и препаратов, используемых жидкостей и препаратов, используемых пк-1.4.3-2 пк-1.4.У-1	
ти мяса. Роль копчения в производстве мясопродуктов. Бактерицидные и антиокислительные свойства коптильного дыма. Формирование вкуса, аромата и цвета копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Опасность накопления в них токсических и канцерогенных веществ. Бездымное копчение, виды коптильных жидкостей и препаратов, используемых током препаратов, используемых током препаратов, используемых пк-1.4. У-1	
мясопродуктов. Бактерицидные и антиокислительные свойства коптильного дыма. Формирование вкуса, аромата и цвета копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Опасность накопления в них токсических и канцерогенных веществ. Бездымное копчение, виды коптильных жидкостей и препаратов, используемых пк-1.4. У-1	
окислительные 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 току предоставляющий препаратов, используемых пк-1.4. У-1	
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 токи препаратов, используемых токи препаратов, используемых токи препаратов. Токи препаратов пользуемых токи препаратов. Токи препаратов пользуемых токи препаратов пользуемых токи препаратов пользуемых токи препаратов. Токи препаратов пользуемых токи препаратов пользуемых токи препаратов пользуемых п	
цвета копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Опасность накопления в них токсических и канцерогенных веществ. Бездымное копчение, виды коптильных жидкостей и препаратов, используемых Токуро метод ме	
гическая оценка копченых мясопродуктов. Биоло тов. Опасность накопления в них токсических и канцерогенных веществ. Бездымное копчение, виды коптильных жидкостей и препаратов, используемых Тик-1.4.3-2 ПК-1.4.У-1	
тов. Опасность накопления в них токсических и канцерогенных веществ. Бездымное копчение, виды коптильных жидкостей и препаратов, используемых Тик-1.4.3-2 ПК-1.4.У-1	
ческих и канцерогенных веществ. Бездымное копчение, виды коптильных жидкостей и препаратов, используемых ПК-1.4.3-2 ПК-1.4.У-1	
дымное копчение, виды коптильных жидкостей и препаратов, используемых ПК-1.4.3-2 ПК-1.4. У-1	
жидкостей и препаратов, используемых	
лидкостей и препаратов, используемых	
вая обработка и сушка в производстве	
солено-копченых изделий. Классифика-	
ция солено-копченых изделий по спо-	
собу тепловой обработки и срокам хра-	
нения. Ассортимент. Характеристика	
основных видов. Экспертиза качества ПК-1.5. У-2	
солено-копченых изделий. Правила от-	
бора проб. Дефекты. Показатели, ре-	
гламентируемые нормативно-	
технической документацией. Особенно-	
сти органолептической оценки качества	
продукции в вакуумной упаковке. Спо-	
собы упакорывания солено-коппенну	
IIK-3.1. y-3	
изделии и правила транспортирования. Условия, сроки хранения и реализации  ПК-5.2. 3-1 ПК-5.2. 3-2	

									ПК-5.2. У-1			
									ПК-5.2. У-2			
									ПК-7.1. 3-1			
									ПК-7.1. 3-2			
									ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-2			
									ПК-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
7	TD # 37	4		4		10/	1.0	ПК-1.1	ПК-7.2. 3-1	0		D
7.	Тема 7. Химический состав, пищевая	4	-	4	-	10/-	18			O.	-	P.
	ценность, классификация колбасных							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2			
	изделий. Особенности состава, питатель-							ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
	ности, вкусовых достоинств колбасных из-							ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
								ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
	делии. Классификация в зависимости от							ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
	вида мяса, состава, качества сырья, вида							ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
	оболочки, рисунка на разрезе. Влияние со-							ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
	става сырья на пищевую ценность изделия.							ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
									ПК-1.1. У-4			
									ПК-1.1.У-5			
									ПК-1.2.3-1			
									ПК-1.2.3-2.			
									ПК-1.2.У-1.			
									ПК-1.2.У-2.			
									ПК-1.3 3-1			
									ПК-1.3.3-2.			
									ПК-1.3. 3-3.			
									ПК-1.3.У-1.			
									ПК-1.3.У-2.			
									ПК-1.3. У.3			
									ПК-1.4 3-1			
									ПК-1.4. 3-2			
									ПК-1.4. У-1			
									ПК-1.4. У-1			
									ПК-1.4. У-2			
									ПК-1.5. 3-2			
									ПК-1.5. 3-3			
									ПК-1.5. 3-4			
									ПК-1.5. 3-5			
									ПК-1.5. У-1			
									ПК-1.5. У-2			
									ПК-1.5. У-3			
									ПК-1.5. У-4			
									ПК-1.5. У-5			

						1			1		1	
									ПК-5.1. 3-1			
									ПК-5.1. 3-2			
									ПК-5.1. 3-3			
									ПК-5.1. У-1			
									ПК-5.1. У-2			
									ПК-5.1. У-3 ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.1. 3-2			
									ПК-5.1. У-1			
									ПК-5.1. У-2			
									ПК-5.1. У-3			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.2. У-1			
									ПК-5.2. У-2			
									ПК-7.1. 3-1			
									ПК-7.1. 3-2			
									ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-2			
									ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1			
	Контактная работа по промежуточной					-/2	2		11111-7.2. 3-1			
	аттестации (Катт)					-/ 2						
Um asa n	га 7 семестр	18		20		68/2	108	V.	N/	37	37	V
<b>И</b> ТМОГО 3	а / семестр	10		20	-		108	X	X	X	X	X
					Сем	естр 8						
8.	Тема 8. Сырье, технология произ-	4	-	4	-	6/-	14	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	О.	K., T.	-
	водства и классификация, ассорти-							ПК-1.2 ПК-1.3	ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3			
	мент мясных консервов. Способ							ПК-1.3	ПК-1.1.3-4.			
	консервирования мяса стерилизацией в							ПК-1.5	ПК-1-1.3-5.			
								ПК-5.1	ПК-1.1 3-6			
	герметически закрытых банках и его							ПК-5.2	ПК-1.1. У-1			
	оценка. Влияние на пищевую ценность,							ПК-7.1	ПК-1.1. У-2			
	сроки хранения мяса. Потребительская							ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
	тара для мясных консервов. Классифи-								ПК-1.1. У-4			
	кация мясных консервов. Схема произ-								ПК-1.1.У-5			
	водства консервов из мяса и мясопро-								ПК-1.2.3-1			
	дуктов. Требования к сырью и особен-								ПК-1.2.3-2.			
	ности технологии пастеризованных вет-								ПК-1.2.У-1. ПК-1.2.У-2.			
									ПК-1.2.У-2.			
	чинных консервов и консервов								11K-1.3 3-1			

	для детского питания								ПК-1.3.3-2.			
	дли детекого питании								ПК-1.3. 3-3.			
									ПК-1.3.У-1.			
									ПК-1.3.У-2.			
									ПК-1.3. У-3			
									ПК-1.4 3-1			
									ПК-1.4. 3-2			
									ПК-1.4. У-1			
									ПК-1.4. У-2			
									ПК-1.5. 3-1			
									ПК-1.5. 3-2			
									ПК-1.5. 3-3			
									ПК-1.5. 3-4			
									ПК-1.5. 3-5			
									ПК-1.5. У-1			
									ПК-1.5. У-2			
									ПК-1.5. У-3			
									ПК-1.5. У-4			
									ПК-1.5. У-5			
									ПК-5.1. 3-1			
									ПК-5.1. 3-2			
									ПК-5.1. 3-3			
									ПК-5.1. У-1			
									ПК-5.1. У-2			
									ПК-5.1. У-3			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.2. У-1			
									ПК-5.2 У-2			
									ПК-7.1. 3-1			
									ПК-7.1. 3-2			
									ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-2			
									ПК-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
9.	Тема 9. Рыба как промышленное	2	-	4	-	6/-	12	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	_	P.
	over a Harrasser was a positional control	_		•				ПК-1.2	ПК-1.1.3-4.			
	сырье. Признаки подразделения рыб в							ПК-1.3	ПК-1.2.3-1			
	зависимости от условий существования							ПК-1.5	ПК-1.2.3-2.			
	и образа жизни; классификацию рыб в							ПК-5.1	ПК-1.2.У-1.			
	зависимости от строения внутреннего								ПК-1.2.У-2.			
	скелета. Деление рыб по характеру пи-								ПК-1.3 3-1			
									ПК-1.3.3-2			
	тания. Характеристика форм тела рыб и								ПК-1.3. 3-3.			

	особенности их приобретения. Физические свойства рыб их массовый состав								ПК-1.3.У-1. ПК-1.3.У-2 ПК-1.3. У.3 ПК-1.5. 3-4 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-3 ПК-5.1.У-3			
10.	Тема 10. Структура и химический состав мяса рыбы. Усвояемость рыбых 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)	2	-	-	-	6/-	8	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	ПК-1.1. 3-1 ПК-1.1. 3-4 ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-1 ПК-1.3. 3-2 ПК-1.3. У-1	O.	-	-
11.	<b>Тема 11. Основные промысловые рыбы.</b> Основные отличительные признаки промысловых рыб (семейства осетровых, лососевых, сиговых, сельдевых, тресковых, скумбриевых, тунцовых, пеламидовых, ставридовых, анчоусовых, корюшковых, карповых, окуневых, щуковых, сомовых, камбаловых, скорпеновых, макрелещуковых, бычковых), особенности их строения и среды обитания. Основные представители различных семейств	2	1	1	-	6/-	8	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	ПК-1.1. 3-1 ПК-1.1. 3-4 ПК-1.2. 3-2 ПК-1.2. У-1 ПК-1.3. 3-2 ПК-1.3. У-1	O.	T.	-
12.	Тема 12. Живая товарная рыба. Виды рыб, используемые для торговли в живом виде. Биотехнические основы заготовки, транспортирования и хранения. Живорыбные садки и аквариумы.	2	-	4	-	6/-	12	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2	IIK-1.1.3-1. IIK-1.1.3-2 IIK-1.1.3-3 IIK-1.1.3-4. IIK-1-1.3-5. IIK-1.1.3-6 IIK-1.1. V-1	O.	-	-

Факторы, влияющие на качества пр	и			ПК-7.1	ПК-1.1. У-2		
				ПК-7.1	ПК-1.1 У-3		
транспортировании и хранении. Прави					ПК-1.1. У-4		
ла транспортирования, приемки и рез					ПК-1.1.У-5		
лизации. Экспертиза качества живо	й				ПК-1.2.3-1		
рыбы. Инфекционные и паразитарны					ПК-1.2.3-2.		
заболевания рыб: влияние на качество					ПК-1.2.У-1.		
					ПК-1.2.У-2.		
фактор риска для здоровья человек	1.				ПК-1.3 3-1		
Отличительные признаки больной ры					ПК-1.3.3-2.		
бы. Условия пищевой пригодности	И				ПК-1.3. 3-3.		
реализации					ПК-1.3.У-1.		
					ПК-1.3.У-2.		
					ПК-1.3. У-3		
					ПК-1.4 3-1		
					ПК-1.4. 3-2		
					ПК-1.4. У-1		
					ПК-1.4. У-2		
					ПК-1.5. 3-1		
					ПК-1.5. 3-2		
					ПК-1.5. 3-3		
					ПК-1.5. 3-4		
					ПК-1.5. 3-5		
					ПК-1.5. У-1		
					ПК-1.5. У-2		
					ПК-1.5. У-3		
					ПК-1.5. У-4		
					ПК-1.5. У-5 ПК-5.1. 3-1		
					ПК-5.1. 3-1		
					ПК-5.1. 3-2		
					ПК-5.1. У-1		
					ПК-5.1. У-2		
					ПК-5.1. У-3		
					ПК-5.2. 3-1		
					ПК-5.2. 3-2		
					ПК-5.2. У-1		
					ПК-5.2 У-2		
					ПК-7.1. 3-1		
					ПК-7.1. 3-2		
					ПК-7.1. 3-3		
					ПК-7.1. У-1		
					ПК-7.1. У-2		
					ПК-7.2. 3-1		

									ПК-7.2. У-1			
13.	Тема 13. Соленая, пряная и мари-	2	-	4	-	6/-	12	ПК-1.1	ПК-1.1.3-1.	O.	K.	-
	нованная рыба. Основные понятия.							ПК-1.2	ПК-1.1. 3-2			
	Классификация по способам посола,							ПК-1.3	ПК-1.1. 3-3			
								ПК-1.4	ПК-1.1.3-4.			
	степени солености, разделке и другим							ПК-1.5 ПК-5.1	ПК-1-1.3-5. ПК-1.1 3-6			
	критериям. Теоретические основы по-							ПК-5.1	ПК-1.1. У-1			
	сола. Биохимические процессы созрева-							ПК-3.2	ПК-1.1. У-2			
	ния соленой, пряной и маринованной							ПК-7.2	ПК-1.1 У-3			
	рыбы. Характеристика товарного ассор-								ПК-1.1. У-4			
	тимента, идентифицирующие признаки.								ПК-1.1.У-5			
	Нормативные требования к качеству.								ПК-1.2.3-1			
	Упаковка, маркировка, перевозка и хра-								ПК-1.2.3-2.			
	нение. Приемка товара. Экспертиза ка-								ПК-1.2.У-1.			
									ПК-1.2.У-2.			
	чества. Дефекты и вредители соленых и								ПК-1.3 3-1 ПК-1.3.3-2.			
	маринованных рыбных товаров, причи-								ПК-1.3.3-2.			
	ны возникновения, признаки способы								ПК-1.3.У-1.			
	обнаружения, меры предупреждения.								ПК-1.3.У-2.			
	Факторы сохранности соленых и мари-								ПК-1.3. У.3			
	нованных рыбных товаров								ПК-1.4 3-1			
	•								ПК-1.4. 3-2			
									ПК-1.4. У-1			
									ПК-1.4. У-2			
									ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2			
									ПК-1.5. 3-2			
									ПК-1.5. 3-4			
									ПК-1.5. 3-5			
									ПК-1.5. У-1			
									ПК-1.5. У-2			
									ПК-1.5. У-3			
									ПК-1.5. У-4			
									ПК-1.5. У-5			
									ПК-5.1. 3-1 ПК-5.1. 3-2			
									ПК-5.1. 3-2			
									ПК-5.1. У-1			
									ПК-5.1. У-2			
									ПК-5.1. У-3			
					1				ПК-5.2. 3-1			

							ПК-5.2. 3-2 ПК-5.2. У-1 ПК-5.2 У-2 ПК-7.1. 3-1 ПК-7.1. 3-2 ПК-7.1. У-1 ПК-7.1. У-2 ПК-7.2. 3-1 ПК-7.2. У-1		
14.	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. Нормативная документация. Требования к качеству, градация. Упаковка, маркировка, транспортирования. Условия и гарантийные сроки хранения. Сертификация и экспертиза качества. Идентифицирующие признаки продукции, товарных сортов, дефектов. Особенности состава, пищевой ценности и качества икры осетровых, лососевых, частиковых и других рыб. Перспективы расширения ассортимента и повышения качества икорных продуктов. Причины возникновения дефектов и меры предупреждения.	2		6/-	8	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-7.1 ПК-7.2	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1.3-2 ПК-1.1.3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5. ПК-1.1. У-1 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1. У-2 ПК-1.1. У-3 ПК-1.1. У-4 ПК-1.1. У-5 ПК-1.2.3-1 ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-2. ПК-1.3.3-1 ПК-1.3.3-2. ПК-1.3.3-3. ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-2. ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-2. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-3. ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-1. ПК-1.3. У-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.5. 3-1 ПК-1.5. 3-2 ПК-1.5. 3-3 ПК-1.5. 3-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-2	О.	-

15.	Тема 15. Рыбные консервы и пресервы. Основные понятия, классификация, потребительские свойства. Факторы, формирующие качество стерилизованных консервов: натуральных, с	2	-	4	-	7/-	13	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5 ПК-5.1	IIK-1.5. V-4 IIK-1.5. V-5 IIK-5.1. 3-1 IIK-5.1. 3-2 IIK-5.1. 3-3 IIK-5.1. V-1 IIK-5.1. V-2 IIK-5.1. V-3 IIK-5.2. 3-1 IIK-5.2. 3-2 IIK-5.2. V-1 IIK-5.2. V-1 IIK-7.1. 3-1 IIK-7.1. 3-2 IIK-7.1. V-2 IIK-7.1. V-1 IIK-7.1. V-2 IIK-7.1. 3-1 IIK-7.1. J-3 IIK-7.1. J-3 IIK-7.1. J-3 IIK-7.2. V-1 IIK-7.3-1 IIK-7.3-1 IIK-7.3-1 IIK-7.3-1 IIK-7.3-1 IIK-7.3-1 IIK-7.3-1 IIK-1.1.3-3 IIK-1.1.3-3 IIK-1.1.3-4 IIK-1.1.3-5 IIK-1.1.3-6	O.	K/p	-
	сервы. Основные понятия, классификация, потребительские свойства. Фак-							ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4 ПК-1.5	ПК-1.1. 3-2 ПК-1.1. 3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1-1.3-5.			

предупрежде	ения								ПК-1.5. 3-2			
									ПК-1.5. 3-3			
									ПК-1.5. 3-4			
									ПК-1.5. 3-5			
									ПК-1.5. У-1			
									ПК-1.5. У-2			
									ПК-1.5. У-3			
									ПК-1.5. У-4			
									ПК-1.5. У-5			
									ПК-5.1. 3-1			
									ПК-5.1. 3-2			
									ПК-5.1. 3-3			
									ПК-5.1. У-1			
									ПК-5.1. У-2			
									ПК-5.1. У-3			
									ПК-5.2. 3-1			
									ПК-5.2. 3-2			
									ПК-5.2. У-1			
									ПК-5.2 У-2			
									ПК-7.1. 3-1			
									ПК-7.1. 3-2			
									ПК-7.1. У-1			
									ПК-7.1. У-2			
									ПК-7.2. 3-1			
									ПК-7.2. У-1			
	работа по промежуточной					-/3	3					
аттестации	(Kamm)											
	льная работа на курсовую					18/-	18					
работу												
Итого		18	-	20	-	67/3	108	X	X	X	X	X
Всего по дисциплине		36	-	40	-	135/5	216					

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Формы заданий для творческого рейтинга:

Onpoc (O.)

(O.) Peфepam (P.)

Групповая дискуссия (Гр.д.)

# Формы текущего контроля:

Контрольные работы (К/р)

Кейс (К.)

Tecm (T.)

## III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

#### Основная литература:

- 1. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. 5-е изд. Москва : Дашков и К, 2022. 949 с. ISBN 978-5-394-04935-4. Текст : электронный. Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/read?id=432096">https://znanium.ru/read?id=432096</a>
- 2. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : ИНФРА-М, 2022. 336 с. (Высшее образование: Бакалавриат). DOI 10.12737/1070334. ISBN 978-5-16-015930-0. Текст : электронный. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=390064

#### Дополнительная литература:

- 1. Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров : учебное пособие / М. А. Николаева, Г. Я. Резго. Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. 304 с. : ил. (Высшее образование). ISBN 978-5-8199-0437-4. Текст : электронный. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=400307
- 2. Данильчук, Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: учебное пособие / Ю.В. Данильчук. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: ИНФРА-М, 2022. 176 с. (Высшее образование: Бакалавриат). DOI 10.12737/textbook\_5a97ee8be720b3.32421374. ISBN 978-5-16-013513-7. Текст: электронный. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=399478
- 3. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. Москва: ИНФРА-М, 2022. 461 с. (Высшее образование: Бакалавриат). DOI 10.12737/1023804. ISBN 978-5-16-015307-0. Текст: электронный. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=399409

#### Нормативные правовые документы:

- 1. Закон  $P\Phi$  «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 N 2300-1. https://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_305/
- 2. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-Ф3 (ред. от 03.12.2012) «О техническом регулировании». <a href="https://base.garant.ru/12129354/">https://base.garant.ru/12129354/</a>
- 3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». <a href="http://docs.cntd.ru/document/902320560">http://docs.cntd.ru/document/902320560</a>
- 4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». <a href="http://docs.cntd.ru/document/499050564">http://docs.cntd.ru/document/499050564</a>

#### ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

- 1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс
- 2. Справочно-правовая система Гарант

#### ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. Компьютерные тестовые задания: система тестирования Indigo

#### ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

1. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <a href="https://www.elsevier.com/solutions/scopus">https://www.elsevier.com/solutions/scopus</a>

- 2. Исследовательская база данных EBSCO https://www.ebsco.com/
- 3. База данных PATENTSCOPE <a href="https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf">https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf</a>
- 4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational

# ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- 1.Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <a href="http://www.gost.ru/">http://www.gost.ru/</a>
- 2.Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <a href="http://www.rospotrebnadzor.ru/">http://www.rospotrebnadzor.ru/</a>
- 3.Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <a href="http://www.interstandart.ru/">http://www.interstandart.ru/</a>
- 4.Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» www.stq.ru/
- 5.Официальный сайт Общества защиты прав потребителей http://www.ozpp.ru/
- 6. Центр независимой потребительской экспертизы www.cnpe.spb.ru
- 7. Международная конфедерация обществ потребителей <u>www.konfop.ru</u>
- 8.На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <a href="http://www.znaytovar.ru/">http://www.znaytovar.ru/</a>

# ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

- 1. Операционная система Windows 10 PRO
- 2. Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus
- 3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node
- 4. Программное обеспечение утилита РеаZip
- 5. Adobe Acrobat Reader DC

#### МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (лабораторные занятия):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями;
  - лабораторией, оснащенной лабораторным оборудованием; для самостоятельной работы:
- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

## IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО

#### ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- ▶ Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
  - ▶ Положение о курсовых работах (проектах) в ФГБОУ ВО "РЭУ им. Г.В. Плеханова".
  - > Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- ▶ Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
  - > Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- ➤ Методическое пособие по выполнению лабораторных работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельной работы по дисциплине Б1.В.19 Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров.

# V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 5

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных заня-	20
ХВИТ	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация	40
ИТОГО	100

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет обучающегося».

# VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства по дисциплине разработаны в соответствии с Положением об оценочных материалах в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».

#### Тематика курсовых работ:

- 1. Сравнительная характеристика качества мясных или рыбных товаров (на примере одной из групп), реализуемых в торговом предприятии конкретного региона.
- 2. Анализ ассортимента мясных или рыбных товаров, реализуемых в торговых предприятиях конкретного региона.

- 3. Потребительские свойства мясных или рыбных товаров (на примере одной из групп), различных производителей.
- 4. Сравнительная характеристика потребительских свойств новых и традиционных видов мясных или рыбных товаров.
- 5. Влияние упаковки на качество и сохраняемость мясных или рыбных товаров (на примере одной из групп)
- 6. Влияние различных способов хранения на качество мясных или рыбных товаров (на примере одной из групп).
- 7. Товароведная характеристика новых видов мясных или рыбных товаров (на примере одной из групп).
- 8. Факторы, влияющие на конкурентоспособность отечественных и импортных мясных или рыбных товаров (на примере одной из групп).
- 9. Экспертная оценка качества мясных или рыбных товаров (на примере одной из групп), реализуемых в различных торговых предприятиях конкретного региона.
- 10. Экспертная оценка качества мясных или рыбных товаров (на примере одной из групп), реализуемых в различных торговых предприятиях разных регионов.

#### Перечень вопросов к зачету:

- 1. Развитие животноводства в России
- 2. Виды убойных животных
- 3. Скотобойни
- 4. Разделка туш говядины для розничной торговли
- 5. Разделка туш свинины для розничной торговли
- 6. Фальсификация колбасных изделий
- 7. Мясо говядины
- 8. Мясо свинины
- 9. Фальсификация мяса
- 10. Классификация мяса
- 11. Экспертиза качества мяса
- 12. Маркировка и клеймение мяса
- 13. Химический состав мяса
- 14. Морфология мяса
- 15. Процессы, протекающие в мясе после убоя
- 16. Процессы, протекающие в мясе при хранении
- 17. Классификация мясо птицы
- 18. Экспертиза мясо птицы
- 19. Химический состав мясо птицы
- 20. Упаковка и маркировка мясо птицы
- 21. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса
- 22. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным
- 23. Классификация субпродуктов
- 24. Экспертиза качества субпродуктов
- 25. Производство субпродуктов
- 26. Факторы, сохраняющие качество субпродуктов
- 27. Вареные колбасные изделия
- 28. Факторы, формирующие качество вареных колбас
- 29. Факторы, сохраняющие качество вареных колбас
- 30. Экспертиза качества вареных колбас
- 31. Копченые колбасные изделия
- 32. Факторы, формирующие качество копченых колбас
- 33. Факторы, сохраняющие качество копченых колбас

- 34. Экспертиза качества копченых колбас
- 35. Классификация мясных консервов
- 39. Классификация мясных полуфабрикатов
- 40. Экспертиза мясных полуфабрикатов
- 48. Фальсификация колбасных изделий
- 49. Характеристика и использование мяса с признаками «DFD».
- 50. Характеристика и использование мяса с признаками «PSE».
- 51. Способы замораживания мяса. Характеристика процессов при замораживании.
- 52. Способы копчения мясопродуктов. Характеристика процессов при копчении.
- 53. Способы охлаждения мяса. Характеристика процессов при охлаждении.
- 54. Способы посола мяса и их характеристика.
- 55. Сублимационная сушка мяса, характеристика.
- 56. Сырье для производства колбасных изделий и его характеристика.
- 57. Тепловая обработка мяса и мясопродуктов.
- 58. Технологические процессы, формирующие качество мясных консервов.
- 59. Липиды, углеводы, экстрактивные вещества мяса, их значение в питании человека.
- 60. Условия и сроки хранения мясных консервов.
- 61. Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.
- 62. Условия и сроки хранения охлажденного мяса.
- 63. Условия и сроки хранения охлажденного мяса.

#### Перечень вопросов к зачету с оценкой:

- 1. Факторы, формирующие качество мясных консервов
- 2. Факторы, сохраняющие качество мясных консервов
- 3. Экспертиза качества мясных консервов
- 4. Место рыбных продуктов и морепродуктов в питании человека в России и других странах мира.
- 5. Современное состояние и перспективы уловов промысловых рыб и нерыбных гидробионтов в России и за рубежом.
- 6. Товароведческие аспекты аквакультуры рыбы и нерыбных гидробионтов в России и за рубежом.
- 7. Проблемы и перспективы в снабжении населения рыбой, рыбной продукцией и морепродуктами в России и других рыбодобывающих странах.
- 8. Основные подходы в систематизации рыб
- 9. Отличительные особенности строения костных и хрящевых рыб.
- 10. Питательная ценность объектов водного промысла и продуктов переработки.
- 11. Классификация рыб.
- 12. Строение рыб.
- 13. Отличительные особенности семейства осетровых.
- 14. Отличительные особенности семейства лососевых.
- 15. Разделка рыбы.
- 16. Химический состав мяса рыбы. Факторы, влияющие на химический состав.
- 17. Посмертные изменения в рыбе и их влияние на качество.
- 18. Болезни и паразиты живой рыбы.
- 19. Способы охлаждения рыб.
- 20. Способы замораживания рыбы.
- 21. Способы посола рыбы.
- 22. Ассортимент и экспертиза качества полуфабрикатов и кулинарных изделий.
- 23. Методика проведения экспертизы качества живой рыбы.
- 24. Товарная живая рыба: ассортимент и экспертиза качества.
- 25. Охлаждённая рыба, ассортимент и экспертиза качества.

- 26. Ассортимент и товарная экспертиза мороженой рыбы.
- 27. Рыбное филе мороженое: ассортимент и нормативные требования к качеству.
- 28. Рыбные полуфабрикаты. Ассортимент и экспертиза потребительских свойств.
- 29. Кулинарные изделия мороженые. Ассортимент и экспертиза потребительских свойств.
- 30. Ассортимент и экспертиза качества охлажденной рыбы. полуфабрикатов и кулинарных изделий.
- 31. Соленые, пряные и маринованные рыбные товары: характеристика группового ассортимента и требования к качеству.
- 32. Потребительские свойства вяленых и сушеных товаров из рыбы и морепродуктов.
- 33. Современное решение проблемы безопасности копченых продуктов для человека с позиций экологии.
- 34. Копченые товары из рыбы и морепродуктов: ассортимент и требования к качеству.
- 35. Балычные изделия из рыбы: ассортимент и требования к качеству.
- 36. Ассортимент и потребительские свойства икорной продукции.
- 37. Аналоги икры: сырьевые источники, ассортимент и требования к качеству.
- 38. Технологические процессы, формирующие качество рыбных консервов.
- 39. Технологические процессы, формирующие качество рыбных пресервов.
- 40. Особенности ассортимента и качества импортируемых рыбных продуктов.
- 41. Потребительские свойства пресервов из рыбы и морепродуктов.
- 42. Методы товарной экспертизы продуктов, вырабатываемых из рыбы
- 43. Методы товарной экспертизы консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов.
- 44. Определение степени свежести охлажденной рыбы.
- 45. Особенности дифференцирования по качеству мороженой рыбы и филе.
- 46. «Созревание» соленой и вяленой рыбы.
- 47. Дефекты соленой и пряной рыбе. Причины развития дефектов и меры предупреждения.
- 48. Отличительные особенности двух товарных групп: вяленой и сушеной рыбы. Причины разной сохраняемости этих товаров.
- 49. Отличительные особенности товарных групп рыбной продукции холодного и горячего копчения.
- 50. Опишите отличительные особенности консервов и пресервов из рыбы. Поясните факторы качества и сохранности этих товарных групп.
- 51. Методика проведения экспертизы качества рыбных товаров.
- 52. Питательная ценность, ассортимент и качество икры осетровых и лососевых рыб.
- 53. Дефекты икорной продукции. Причины их возникновения и меры предупреждения.
- 54. Пищевая ценность и характеристика вяленой и сушеной рыбы.
- 55. Пищевая ценность и характеристика копченой рыбы.
- 56. Пищевая ценность и характеристика мороженой рыбы.
- 57. Пищевая ценность и характеристика охлажденной рыбы.
- 58. Пищевая ценность и характеристика рыбных консервов.
- 59. Пищевая ценность и характеристика соленой рыбы.
- 60. Экспертиза качества рыбных товаров.

#### Типовые практические задания к зачету и зачету с оценкой:

- 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?

#### Типовые тестовые задания:

- 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.
- a) 1;
- б) 1 и 2;
- в) 2 и 3;
- г) 1 и 3.

#### Типовые кейсы:

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).

#### Примеры вопросов для опроса:

- 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, называемой ржавчиной?
- 5. Что такое шашел?

#### Примеры тем групповых дискуссий:

- 1. Показатели, по которым определяется упитанность говядины и баранины.
- 2. Показатели, по которым определяется категория свинины.
- 3. 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.

#### Примеры типовых 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?

#### 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.
- 6. Использование каррагинана в производстве мясных и птичьих полуфабрикатов.
- 7. Отечественный рынок мясных полуфабрикатов.
- 8. Характеристика ассортимента готовых быстрозамороженных мясных блюд.
- 9Характеристика нового ассортимента полуфабрикатов из мяса птицы.

Типовая структура зачетного задания

типовая структура зачетного задания								
Наименование оценочного средства	Максимальное количество							
	баллов							
Вопрос 1. Определение степени свежести охлажденной ры-	10							
бы.								
Вопрос 2. «Созревание» соленой и вяленой рыбы.	10							
Практическое задание (задача). На оптовую базу "Рыба"	20							
была поставлена партия океанической ставриды неразде-								
ланной 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?								

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

Таблица 6

Шк	ала оценивания	Формируемые компетенции	Индикатор достижения компе- тенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«Зачтено» «Ончицто»	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	Знает верно и в полном объеме: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания функций качества  Умеет верно и в полном объеме: систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации; применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического	Продвинутый

	1		
		регулирования, стандартизации, оценки	
		соответствия; применять на практике	
		технические регламенты, стандарты и	
		другие нормативно-технические доку-	
		менты, регламентирующие качество и	
		безопасность продукции; применять на	
		практике стандарты в области регламен-	
		тации и сертификации систем управле-	
		ния качеством (менеджмента качества);	
		применять методологию развертывания	
		функций качества	
	ПК-1.2. Выявляет причины воз-	Знает верно и в полном объеме: ос-	
	никновения дефектов, вызываю-	новные понятия в сфере товароведной,	
	щих ухудшение качественных и	оценочной деятельности и управления	
	количественных показателей	качеством (менеджмента качества) про-	
	продукции	дукции; факторы, формирующие и со-	
		храняющие качество продукции	
		Умеет верно и в полном объеме: уста-	
		навливать влияние сырья и материалов,	
		проектирования и конструирования,	
		технологии производства, условий	
		транспортирования и хранения на каче-	
		ственные и количественные показателей	
		продукции; устанавливать причины	
		возникновения дефектов, вызывающих	
		ухудшение качественных и количе-	
		ственных показателей продукции	
	ПК-1.3. Анализирует дефекты,	Знает верно и в полном объеме: виды	
	вызывающие ухудшение каче-	дефектов, вызывающих ухудшение ка-	
	ственных и количественных по-	чественных и количественных показате-	
	казателей продукции, и показате-	лей продукции; показатели качества и	
	ли качества, характеризующие	идентификации, характеризующие про-	
	продукцию	дукцию; методология анализа видов и	
		последствий потенциальных отказов и	
		методология развертывания функций	
		качества	
		Умеет верно и в полном объеме: си-	
		стематизировать и анализировать дан-	
		ные по показателям качества и иденти-	
		фикации, характеризующим продукцию;	

T		
	систематизировать и анализировать дан-	
	ные по дефектам, характеризующим	
	продукцию; применять методологию	
	анализа видов и последствий потенци-	
	альных отказов и методологию развер-	
	тывания функций качества	
ПК-1.4. Разрабатывает предложе-	Знает верно и в полном объеме: спосо-	
ния по устранению дефектов,	бы устранения дефектов, вызывающих	
вызывающих ухудшение каче-	ухудшение качественных и количе-	
ственных и количественных по-	ственных показателей продукции; виды	
казателей продукции, по преду-	товарных потерь, порядок списания ко-	
преждению и сокращению товар-	личественных и качественных потерь	
ных потерь	Умеет верно и в полном объеме: со-	
	ставлять документацию и отчеты по	
	анализу выявленных дефектов, вызыва-	
	ющих ухудшение качественных и коли-	
	чественных показателей продукции и	
	разрабатывать предложения по их	
	устранению; разрабатывать предложе-	
	ния по предупреждению и сокращению	
	товарных потерь	
ПК-1.5. Применяет методы оцен-	Знает верно и в полном объеме: нор-	
ки и контроля показателей каче-	мативно-технические документы (стан-	
ства и безопасности, методы	дарты, методические рекомендации и	
идентификации для выявления	другие) на методы контроля качества и	
опасной, фальсифицированной и	безопасности продукции; современные	
контрафактной продукции	инструменты контроля качества и	
	управления качеством; методы оценки и	
	контроля показателей качества и без-	
	опасности продукции для выявления не-	
	стандартной и опасной продукции; ме-	
	тоды выявления дефектов, вызывающих	
	ухудшение качественных и количе-	
	ственных показателей продукции; мето-	
	ды идентификации для выявления фаль-	
	сифицированной и контрафактной про-	
	дукции в организации	
	Умеет верно и в полном объеме: при-	
	менять на практике нормативно-	
	технические документы (стандарты, ме-	

			1	
			тодические рекомендации и другие) на	
			методы контроля качества и безопасно-	
			сти продукции; применять современные	
			инструменты контроля качества и	
			управления качеством; применять мето-	
			ды оценки и контроля показателей каче-	
			ства и безопасности продукции (методы	
			квалиметрического анализа продукции);	
			применять современные методы выяв-	
			ления дефектов, вызывающих ухудше-	
			ние качественных и количественных по-	
			казателей продукции; применять методы	
			идентификации для выявления фальси-	
			фицированной и контрафактной продук-	
			ции в организации	
	ПК-5. Способен выполнять	ПК-5.1. Оформляет заявки на	Знает верно и в полном объеме: ос-	
	мероприятия по результатам	подтверждение соответствия	новные понятия стандартизации и под-	
	государственного надзора,	продукции в соответствии с уста-	тверждения соответствия отдельных	
	межведомственного	новленными правилами и предо-	групп продовольственных и непродо-	
	и ведомственного контроля	ставляет отчеты о выполненных	вольственных товаров; порядок разра-	
	внедрения и	работах и их результатах	ботки, оформления, утверждения и	
	соблюдения технических ре-		внедрения документов по подтвержде-	
	гламентов, стандартов и тех-		нию соответствия; технические харак-	
	нических условий		теристики продукции (отдельных групп	
	по качеству продукции, подго-		продовольственных и непродоволь-	
	товке продукции		ственных товаров) и технологию ее про-	
	к подтверждению соответ-		изводства	
	ствия		Умеет верно и в полном объеме: вести	
			реестр сертификатов соответствия про-	
			дукции; оформлять техническую доку-	
			ментацию, удостоверяющую качество	
			продукции	

1				
		ПК-5.2. Предоставляет в испыта-	Знает верно и в полном объеме: ос-	
		тельные лаборатории техниче-	новные понятия стандартизации и под-	
		ские документы и образцы про-	тверждения соответствия в области от-	
		дукции	бора проб и образцов для исследований	
			в испытательных лабораториях; поря-	
			док отбора проб и представления тех-	
			нических документов и образцов про-	
			дукции в испытательные лаборатории	
			Умеет верно и в полном объеме: осу-	
			ществлять отбора проб и представлять	
			технические документы и образцы про-	
			дукции в испытательные лаборатории;	
			оформлять техническую документацию,	
			удостоверяющую качество продукции	
			по результатам лабораторных исследо-	
			ваний	
	ПК-7. Способен организовы-	ПК-7.1. Умеет проводить прием-	Знает верно и в полном объеме: нор-	
	вать и управлять процессами	ку продукции по количеству, ка-	мативную и техническую документацию	
	транспортирования, хранения,	честву и комплектности, устанав-	по правилам приемки и оценки качества	
	приемки и реализации про-	ливать соответствие ее качества и	и безопасности продукции; требования	
	дукции	безопасности требованиям тех-	к качеству и безопасности продукции,	
		нических регламентов, стандар-	установленные нормативно-технической	
		нических регламентов, стандартов и другим документам		
			установленные нормативно-технической	
			установленные нормативно-технической документацией (техническими регла-	
			установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими доку-	
			установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции	
			установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектно-	
			установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности	
			установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции	
			установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции  Умеет верно и в полном объеме: при-	
			установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции Умеет верно и в полном объеме: применять нормативную и техническую до-	
			установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции  Умеет верно и в полном объеме: применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и	
			установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции  Умеет верно и в полном объеме: применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продук-	
			установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции  Умеет верно и в полном объеме: применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по	
			установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции  Умеет верно и в полном объеме: применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности,	
			установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции  Умест верно и в полном объеме: применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции раз-	
			установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции  Умеет верно и в полном объеме: применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать со-	

			THE 5 2		
			ПК-7.2. Осуществляет контроль	Знает верно и в полном объеме: требо-	
			за соблюдением требований к	вания к упаковке и маркировке продук-	
			упаковке и маркировке, правил и	ции, правила и сроки хранения, транс-	
			сроков хранения, транспортиро-	портирования и реализации продукции,	
			вания и реализации продукции,	способы и требования, предъявляемые к	
			правил их выкладки в местах	складированию товарно-материальных	
			продажи	ценностей	
				Умеет верно и в полном объеме: пра-	
				вильно размещать продукцию на хране-	
				ние; осуществлять контроль за соблюде-	
				нием правил и сроков хранения, транс-	
				портирования и реализации товарно-	
				материальных ценностей, оценивать со-	
				блюдение требований к упаковке про-	
				дукции, выявлять основные дефекты	
				упаковки	
		ПК-1. Способен выявлять и	ПК-1.1. Осуществляет сбор дан-	Знает с незначительными замечания-	Повышенный
		анализировать причины сни-	ных по показателям качества, ха-	ми: основные понятия в сфере товаро-	
		жения качества продукции и	рактеризующим продукцию	ведной, оценочной деятельности и	
		разрабатывать предложений		управления качеством (менеджмента ка-	
		по их устранению		чества) продукции; законодательство	
				Российской Федерации и международ-	
				ное законодательство в сфере техниче-	
				ского регулирования, стандартизации и	
				оценки соответствия; национальные,	
				межгосударственные, международные	
				нормативные правовые акты (в том	
70 - 84	«зачтено»			числе стандарты, технические регламен-	
баллов	«хорошо»			ты и другие) в сфере технического регу-	
Ottalalob	<b>P</b>			лирования, стандартизации и управле-	
				ния качеством продукции; классифика-	
				цию и ассортимент потребительских то-	
				варов, номенклатуру потребительских	
				свойств и показателей качества, харак-	
				теризующих продукцию; современный	
				российский и зарубежный опыт в обла-	
				сти управления качеством (менеджмента	
				качества) продукции; методологию раз-	
				вертывания функций качества	
				1 17	
				Умеет с незначительными замечани-	

1	<u> </u>	
	ями: систематизировать и анализиро-	
	вать данные по показателям качества,	
	характеризующим разрабатываемую и	
	выпускаемую продукцию, в том числе с	
	использованием средств и технологий	
	цифровизации; применять основные по-	
	ложения российского и международного	
	законодательства в сфере технического	
	регулирования, стандартизации, оценки	
	соответствия; применять на практике	
	технические регламенты, стандарты и	
	другие нормативно-технические доку-	
	менты, регламентирующие качество и	
	безопасность продукции; применять на	
	практике стандарты в области регламен-	
	тации и сертификации систем управле-	
	ния качеством (менеджмента качества);	
	применять методологию развертывания	
	функций качества	
ПК-1.2. Выявляет причины воз-	Знает с незначительными замечания-	
никновения дефектов, вызываю-	ми: основные понятия в сфере товаро-	
щих ухудшение качественных и	ведной, оценочной деятельности и	
количественных показателей	управления качеством (менеджмента ка-	
продукции	чества) продукции; факторы, формиру-	
продукции	ющие и сохраняющие качество продук-	
	шии	
	Умеет с незначительными замечани-	
	ями: устанавливать влияние сырья и ма-	
	териалов, проектирования и конструи-	
	рования, технологии производства,	
	условий транспортирования и хранения	
	на качественные и количественные по-	
	причины возникновения дефектов, вы-	
	зывающих ухудшение качественных и	
THC 1.2	количественных показателей продукции	
ПК-1.3. Анализирует дефекты,	Знает с незначительными замечания-	
вызывающие ухудшение каче-	ми: виды дефектов, вызывающих ухуд-	
ственных и количественных по-	шение качественных и количественных	
казателей продукции, и показа-	показателей продукции; показатели ка-	

	тели качества, характеризующие	чества и идентификации, характеризу-	
	продукцию	ющие продукцию; методология анализа	
		видов и последствий потенциальных от-	
		казов и методология развертывания	
		функций качества	
		Умеет с незначительными замечани-	
		ями: систематизировать и анализиро-	
		вать данные по показателям качества и	
		идентификации, характеризующим про-	
		дукцию; систематизировать и анализи-	
		ровать данные по дефектам, характери-	
		зующим продукцию; применять методо-	
		логию анализа видов и последствий по-	
		тенциальных отказов и методологию	
		развертывания функций качества	
	ПК-1.4. Разрабатывает предложе-	Знает с незначительными замечания-	
	ния по устранению дефектов,	ми: способы устранения дефектов, вы-	
	вызывающих ухудшение каче-	зывающих ухудшение качественных и	
	ственных и количественных по-	количественных показателей продук-	
	казателей продукции, по преду-	ции; виды товарных потерь, порядок	
	преждению и сокращению то-	списания количественных и качествен-	
	-		
	варных потерь	ных потерь	
		Умеет с незначительными замечани-	
		ями: составлять документацию и отчеты	
		по анализу выявленных дефектов, вызы-	
		вающих ухудшение качественных и ко-	
		личественных показателей продукции и	
		разрабатывать предложения по их	
		устранению; разрабатывать предложе-	
		ния по предупреждению и сокращению	
		товарных потерь	
	ПК-1.5. Применяет методы оцен-	Знает с незначительными замечания-	
	ки и контроля показателей каче-	ми: нормативно-технические документы	
	ства и безопасности, методы	(стандарты, методические рекомендации	
	идентификации для выявления	и другие) на методы контроля качества и	
	опасной, фальсифицированной и	безопасности продукции; современные	
	контрафактной продукции	инструменты контроля качества и	
		управления качеством; методы оценки и	
		контроля показателей качества и без-	
		опасности продукции для выявления не-	
l l	1	1 'V ' ',	

 T	T		
		стандартной и опасной продукции; ме-	
		тоды выявления дефектов, вызывающих	
		ухудшение качественных и количе-	
		ственных показателей продукции; мето-	
		ды идентификации для выявления фаль-	
		сифицированной и контрафактной про-	
		дукции в организации	
		Умеет с незначительными замечани-	
		ями: применять на практике норматив-	
		но-технические документы (стандарты,	
		методические рекомендации и другие)	
		на методы контроля качества и безопас-	
		ности продукции; применять современ-	
		ные инструменты контроля качества и	
		управления качеством; применять мето-	
		ды оценки и контроля показателей каче-	
		ства и безопасности продукции (методы	
		квалиметрического анализа продукции);	
		применять современные методы выяв-	
		ления дефектов, вызывающих ухудше-	
		ние качественных и количественных по-	
		казателей продукции; применять методы	
		идентификации для выявления фальси-	
		фицированной и контрафактной продук-	
		ции в организации	
ПК-5. Способен выполнять	ПК-5.1. Оформляет заявки на	Знает с незначительными замечания-	
мероприятия по результатам	подтверждение соответствия	ми: основные понятия стандартизации и	
государственного надзора,	продукции в соответствии с	подтверждения соответствия отдельных	
межведомственного	установленными правилами и	групп продовольственных и непродо-	
и ведомственного контроля	предоставляет отчеты о выпол-	вольственных товаров; порядок разра-	
внедрения и	ненных работах и их результатах	ботки, оформления, утверждения и	
соблюдения технических ре-		внедрения документов по подтвержде-	
гламентов, стандартов и тех-		нию соответствия; технические харак-	
нических условий		теристики продукции (отдельных групп	
по качеству продукции, под-		продовольственных и непродоволь-	
готовке продукции		ственных товаров) и технологию ее про-	
к подтверждению соответ-		изводства	
ствия		Умеет с незначительными замечани-	
СТВИЯ		t meet e nesha mitenbilbilimi same lann	
Кидтэ		ями: вести реестр сертификатов соот-	

1		
		ческую документацию, удостоверяю-
		щую качество продукции
	ПК-5.2. Предоставляет в испыта-	Знает с незначительными замечания-
1	тельные лаборатории техниче-	ми: основные понятия стандартизации и
1	ские документы и образцы про-	подтверждения соответствия в области
1	дукции	отбора проб и образцов для исследова-
1		ний в испытательных лабораториях; по-
1		рядок отбора проб и представления тех-
1		нических документов и образцов про-
1		дукции в испытательные лаборатории
		Умеет с незначительными замечани-
		ями: осуществлять отбора проб и пред-
		ставлять технические документы и об-
		разцы продукции в испытательные ла-
1		боратории; оформлять техническую до-
		кументацию, удостоверяющую качество
		продукции по результатам лаборатор-
		ных исследований
ПК-7. Способен организовы-	ПК-7.1. Умеет проводить прием-	Знает с незначительными замечания-
вать и управлять процессами	ку продукции по количеству, ка-	ми: нормативную и техническую доку-
транспортирования, хранения,	честву и комплектности, уста-	ментацию по правилам приемки и оцен-
приемки и реализации про-	навливать соответствие ее каче-	ки качества и безопасности продукции;
дукции	ства и безопасности требованиям	требования к качеству и безопасности
1	технических регламентов, стан-	продукции, установленные нормативно-
1	дартов и другим документам	технической документацией (техниче-
1		скими регламентами, стандартами и
1		другими документами); порядок прием-
1		ки продукции по количеству, качеству и
		комплектности, оценки качества и без-
		опасности продукции
		опасности продукции Умеет с незначительными замечани-
		опасности продукции Умеет с незначительными замечани- ями: применять нормативную и техни-
		опасности продукции Умеет с незначительными замечаниями: применять нормативную и техническую документацию по правилам при-
		опасности продукции Умеет с незначительными замечани- ями: применять нормативную и техни- ческую документацию по правилам при- емки и оценки качества и безопасности
		опасности продукции Умеет с незначительными замечани- ями: применять нормативную и техни- ческую документацию по правилам при- емки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продук-
		опасности продукции Умеет с незначительными замечани- ями: применять нормативную и техни- ческую документацию по правилам при- емки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продук- ции по количеству, качеству и ком-
		опасности продукции Умеет с незначительными замечани- ями: применять нормативную и техни- ческую документацию по правилам при- емки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продук- ции по количеству, качеству и ком- плектности, определять требования к
		опасности продукции Умеет с незначительными замечаниями: применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и уста-
		опасности продукции Умеет с незначительными замечани- ями: применять нормативную и техни- ческую документацию по правилам при- емки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продук- ции по количеству, качеству и ком- плектности, определять требования к

				стандартам и другим нормативным документам	
			ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	Знает с незначительными замечаниями: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарноматериальных ценностей Умеет с незначительными замечаниями: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки	
50 – 69 баллов	«зачтено» «удовлетворительно»	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	Знает на базовом уровне, с ошибками: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания	Базовый

		фунунун комостро
		функций качества
		Умеет на базовом уровне, с ошибка-
		ми: систематизировать и анализировать
		данные по показателям качества, харак-
		теризующим разрабатываемую и выпус-
		каемую продукцию, в том числе с ис-
		пользованием средств и технологий
		цифровизации; применять основные по-
		ложения российского и международного
		законодательства в сфере технического
		регулирования, стандартизации, оценки
		соответствия; применять на практике
		технические регламенты, стандарты и
		другие нормативно-технические доку-
		менты, регламентирующие качество и
		безопасность продукции; применять на
		практике стандарты в области регламен-
		тации и сертификации систем управле-
		ния качеством (менеджмента качества);
		применять методологию развертывания
		функций качества
	ПК-1.2. Выявляет причины воз-	Знает на базовом уровне, с ошибками:
	никновения дефектов, вызыва-	основные понятия в сфере товароведной,
	ющих ухудшение качественных	оценочной деятельности и управления
	1	качеством (менеджмента качества) про-
	и количественных показателей	
	продукции	дукции; факторы, формирующие и со-
		храняющие качество продукции
		Умеет на базовом уровне, с ошибка-
		ми: устанавливать влияние сырья и ма-
		териалов, проектирования и конструи-
		рования, технологии производства,
		условий транспортирования и хранения
1	1	на качественные и количественные по-
		казателей продукции; устанавливать
		причины возникновения дефектов, вы-
		причины возникновения дефектов, вы-
	ПК-1.3. Анализирует дефекты,	причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и
	ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение каче-	причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции

	1	<u></u>	
	казателей продукции, и показа-	телей продукции; показатели качества и	
	тели качества, характеризующие	идентификации, характеризующие про-	
	продукцию	дукцию; методология анализа видов и	
		последствий потенциальных отказов и	
		методология развертывания функций	
		качества	
		Умеет на базовом уровне, с ошибка-	
		ми: систематизировать и анализировать	
		данные по показателям качества и иден-	
		тификации, характеризующим продук-	
		цию; систематизировать и анализиро-	
		вать данные по дефектам, характеризу-	
		ющим продукцию; применять методоло-	
		гию анализа видов и последствий потен-	
		циальных отказов и методологию раз-	
		вертывания функций качества	
	ПК-1.4. Разрабатывает предло-	Знает на базовом уровне, с ошибками:	
	жения по устранению дефектов,	способы устранения дефектов, вызыва-	
	вызывающих ухудшение каче-	ющих ухудшение качественных и коли-	
	ственных и количественных по-	чественных показателей продукции;	
	казателей продукции, по преду-	виды товарных потерь, порядок списа-	
	преждению и сокращению то-	ния количественных и качественных по-	
	варных потерь		
	варных потерв	терь Умеет на базовом уровне, с ошибка-	
		Y - 1	
		ми: составлять документацию и отчеты	
		по анализу выявленных дефектов, вызы-	
		вающих ухудшение качественных и ко-	
		личественных показателей продукции и	
		разрабатывать предложения по их	
		устранению; разрабатывать предложе-	
		ния по предупреждению и сокращению	
		товарных потерь	
	ПК-1.5. Применяет методы	Знает на базовом уровне, с ошибками:	
	оценки и контроля показателей	нормативно-технические документы	
	качества и безопасности, методы	(стандарты, методические рекомендации	
	идентификации для выявления	и другие) на методы контроля качества и	
	опасной, фальсифицированной и	безопасности продукции; современные	
	контрафактной продукции	инструменты контроля качества и	
		управления качеством; методы оценки и	
		контроля показателей качества и без-	
	контрафактной продукции	управления качеством; методы оценки и	

 T	T	T	
		опасности продукции для выявления не-	
		стандартной и опасной продукции; ме-	
		тоды выявления дефектов, вызывающих	
		ухудшение качественных и количе-	
		ственных показателей продукции; мето-	
		ды идентификации для выявления фаль-	
		сифицированной и контрафактной про-	
		дукции в организации	
		Умеет на базовом уровне, с ошибка-	
		ми: применять на практике нормативно-	
		технические документы (стандарты, ме-	
		тодические рекомендации и другие) на	
		методы контроля качества и безопасно-	
		сти продукции; применять современные	
		инструменты контроля качества и	
		управления качеством; применять мето-	
		ды оценки и контроля показателей каче-	
		ства и безопасности продукции (методы	
		квалиметрического анализа продукции);	
		применять современные методы выяв-	
		ления дефектов, вызывающих ухудше-	
		ние качественных и количественных по-	
		казателей продукции; применять методы	
		идентификации для выявления фальси-	
		фицированной и контрафактной продук-	
HICE C. C.	THC 5.1 O.1	ции в организации	
ПК-5. Способен выполнять	ПК-5.1. Оформляет заявки на	Знает на базовом уровне, с ошибка-	
мероприятия по результатам	подтверждение соответствия	ми: основные понятия стандартизации и	
государственного надзора,	продукции в соответствии с	подтверждения соответствия отдельных	
межведомственного	установленными правилами и	групп продовольственных и непродо-	
и ведомственного контроля	предоставляет отчеты о выпол-	вольственных товаров; порядок разра-	
внедрения и	ненных работах и их результатах	ботки, оформления, утверждения и	
соблюдения технических ре-		внедрения документов по подтвержде-	
гламентов, стандартов и тех-		нию соответствия; технические харак-	
нических условий		теристики продукции (отдельных групп	
по качеству продукции, под-		продовольственных и непродоволь-	
готовке продукции		ственных товаров) и технологию ее про-	
к подтверждению соответ-		изводства	
ствия		Умеет на базовом уровне, с ошибка-	
		ми: вести реестр сертификатов соответ-	

	T	Т	
			ствия продукции; оформлять техниче-
			скую документацию, удостоверяющую
			качество продукции
1		ПК-5.2. Предоставляет в испыта-	Знает на базовом уровне, с ошибками:
		тельные лаборатории техниче-	основные понятия стандартизации и
		ские документы и образцы про-	подтверждения соответствия в области
		дукции	отбора проб и образцов для исследова-
			ний в испытательных лабораториях; по-
			рядок отбора проб и представления тех-
			нических документов и образцов про-
			дукции в испытательные лаборатории
			Умеет на базовом уровне, с ошибка-
			ми: осуществлять отбора проб и пред-
			ставлять технические документы и об-
			· ·
			разцы продукции в испытательные ла-
			боратории; оформлять техническую до-
			кументацию, удостоверяющую качество
			продукции по результатам лаборатор-
			ных исследований
	ПК-7. Способен организовы-	ПК-7.1. Умеет проводить прием-	Знает на базовом уровне, с ошибками:
	вать и управлять процессами	ку продукции по количеству, ка-	нормативную и техническую докумен-
	транспортирования, хране-	честву и комплектности, уста-	тацию по правилам приемки и оценки
	ния, приемки и реализации	навливать соответствие ее каче-	качества и безопасности продукции;
	продукции	ства и безопасности требованиям	требования к качеству и безопасности
		технических регламентов, стан-	продукции, установленные нормативно-
		дартов и другим документам	технической документацией (техниче-
			скими регламентами, стандартами и
			другими документами); порядок прием-
			ки продукции по количеству, качеству и
			комплектности, оценки качества и без-
			опасности продукции
			Умеет на базовом уровне, с ошибка-
			ми: применять нормативную и техниче-
			скую документацию по правилам при-
			емки и оценки качества и безопасности
			продукции; проводить приемку продук-
			ции по количеству, качеству и ком-
			плектности, определять требования к
			продукции разных видов и групп и уста-
			навливать соответствие ее качества и

			ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам  Знает на базовом уровне, с ошибками: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарноматериальных ценностей  Умеет на базовом уровне, с ошибками: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты	
менее 50 баллов	«не зачтено» «неудовлетворительно»	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	упаковки  Не знает на базовом уровне: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) про-	Компетенции не сформированы

	дукции; методологию развертывания	
	функций качества	
	Не умеет на базовом уровне: система-	
	тизировать и анализировать данные по	
	показателям качества, характеризующим	
	разрабатываемую и выпускаемую про-	
	дукцию, в том числе с использованием	
	средств и технологий цифровизации;	
	применять основные положения россий-	
	ского и международного законодатель-	
	ства в сфере технического регулирова-	
	ния, стандартизации, оценки соответ-	
	ствия; применять на практике техниче-	
	ские регламенты, стандарты и другие	
	нормативно-технические документы, ре-	
	гламентирующие качество и безопас-	
	ность продукции; применять на практи-	
	ке стандарты в области регламентации и	
	сертификации систем управления каче-	
	ством (менеджмента качества); приме-	
	нять методологию развертывания функ-	
	ций качества	
	ПК-1.2. Выявляет причины воз- Не знает на базовом уровне: основные	
	никновения дефектов, вызыва- понятия в сфере товароведной, оценоч-	
	ющих ухудшение качественных ной деятельности и управления каче-	
	и количественных показателей ством (менеджмента качества) продук-	
	продукции ции; факторы, формирующие и сохра-	
	няющие качество продукции	
	Не умеет на базовом уровне: устанав-	
	ливать влияние сырья и материалов,	
	проектирования и конструирования,	
	технологии производства, условий	
	транспортирования и хранения на каче-	
	ственные и количественные показателей	
	продукции; устанавливать причины	
	возникновения дефектов, вызывающих	
	ухудшение качественных и количе-	
	ственных показателей продукции	
	отвенных показателен продукции	

		1
ПК-1.3. Анализирует дефекты,	Не знает на базовом уровне: виды де-	
вызывающие ухудшение каче-	фектов, вызывающих ухудшение каче-	
ственных и количественных по-	ственных и количественных показателей	
казателей продукции, и показа-	продукции; показатели качества и	
тели качества, характеризующие	идентификации, характеризующие про-	
продукцию	дукцию; методология анализа видов и	
1	последствий потенциальных отказов и	
	методология развертывания функций	
	качества	
	Не умеет на базовом уровне: система-	
	тизировать и анализировать данные по	
	показателям качества и идентификации,	
	характеризующим продукцию; систе-	
	матизировать и анализировать данные	
	по дефектам, характеризующим продук-	
	цию; применять методологию анализа	
	видов и последствий потенциальных от-	
	казов и методологию развертывания	
	функций качества	
ПК-1.4. Разрабатывает предло-	Не знает на базовом уровне: способы	
жения по устранению дефектов,	устранения дефектов, вызывающих	
* 1	ухудшение качественных и количе-	
вызывающих ухудшение каче-		
ственных и количественных по-	ственных показателей продукции; ви-	
казателей продукции, по преду-	ды товарных потерь, порядок списания	
преждению и сокращению то-	количественных и качественных потерь	
варных потерь	Не умеет на базовом уровне: состав-	
	лять документацию и отчеты по анализу	
	выявленных дефектов, вызывающих	
	ухудшение качественных и количе-	
	ственных показателей продукции и раз-	
	рабатывать предложения по их устране-	
	нию; разрабатывать предложения по	
	предупреждению и сокращению товар-	
	ных потерь	
ПК-1.5. Применяет методы	Не знает на базовом уровне: норма-	
оценки и контроля показателей	тивно-технические документы (стандар-	
качества и безопасности, методы	ты, методические рекомендации и дру-	
идентификации для выявления	гие) на методы контроля качества и без-	
опасной, фальсифицированной и	опасности продукции; современные ин-	
контрафактной продукции	струменты контроля качества и управ-	
контрафактной продукции	струменты контроля качества и управ-	

				1
			ления качеством; методы оценки и кон-	
			троля показателей качества и безопас-	
			ности продукции для выявления нестан-	
			дартной и опасной продукции; методы	
			выявления дефектов, вызывающих	
			ухудшение качественных и количе-	
			ственных показателей продукции; мето-	
			ды идентификации для выявления фаль-	
			сифицированной и контрафактной про-	
			дукции в организации	
			Не умеет на базовом уровне: приме-	
			нять на практике нормативно-	
			технические документы (стандарты, ме-	
			тодические рекомендации и другие) на	
			методы контроля качества и безопасно-	
			сти продукции; применять современные	
			инструменты контроля качества и	
			управления качеством; применять мето-	
			ды оценки и контроля показателей каче-	
			ства и безопасности продукции (методы	
			квалиметрического анализа продукции);	
			применять современные методы выяв-	
			ления дефектов, вызывающих ухудше-	
			ние качественных и количественных по-	
			казателей продукции; применять методы	
			идентификации для выявления фальси-	
			фицированной и контрафактной про-	
			дукции в организации	
	ПК-5. Способен выполнять	ПК-5.1. Оформляет заявки на	Не знает на базовом уровне: основные	
	мероприятия по результатам	подтверждение соответствия	понятия стандартизации и подтвержде-	
	государственного надзора,	продукции в соответствии с	ния соответствия отдельных групп про-	
	межведомственного надзора,	установленными правилами и	довольственных и непродовольственных	
	и ведомственного контроля	предоставляет отчеты о выпол-	товаров; порядок разработки, оформле-	
	внедрения и	ненных работах и их результа-	ния, утверждения и внедрения докумен-	
	соблюдения технических ре-			
	гламентов, стандартов и тех-	Tax	тов по подтверждению соответствия; технические характеристики продукции	
	нических условий		(отдельных групп продовольственных и	
	<u> </u>		непродовольственных товаров) и техно-	
	по качеству продукции, под-			
	готовке продукции		логию ее производства	
	к подтверждению соответ-		Не умеет на базовом уровне: вести ре-	

 Т			
ствия		естр сертификатов соответствия про-	
		дукции; оформлять техническую доку-	
		ментацию, удостоверяющую качество	
		продукции	
	ПК-5.2. Предоставляет в испы-	Не знает на базовом уровне: основные	
	тательные лаборатории техниче-	понятия стандартизации и подтвержде-	
	ские документы и образцы про-	ния соответствия в области отбора проб	
	дукции	и образцов для исследований в испыта-	
		тельных лабораториях; порядок отбора	
		проб и представления технических до-	
		кументов и образцов продукции в испы-	
		тательные лаборатории	
		Не умеет на базовом уровне: осу-	
		ществлять отбора проб и представлять	
		технические документы и образцы про-	
		дукции в испытательные лаборатории;	
		оформлять техническую документацию,	
		удостоверяющую качество продукции	
		по результатам лабораторных исследо-	
		ваний	
ПК-7. Способен организовы-	ПК-7.1. Умеет проводить при-	Не знает на базовом уровне: норма-	
вать и управлять процессами	емку продукции по количеству,	тивную и техническую документацию	
транспортирования, хранения,	качеству и комплектности, уста-	по правилам приемки и оценки качества	
приемки и реализации продук-	навливать соответствие ее каче-	и безопасности продукции; требования	
ции	ства и безопасности требовани-	к качеству и безопасности продукции,	
	ям технических регламентов,	установленные нормативно-технической	
	стандартов и другим докумен-	документацией (техническими регла-	
	там	ментами, стандартами и другими доку-	
		ментами); порядок приемки продукции	
		по количеству, качеству и комплектно-	
		сти, оценки качества и безопасности	
		продукции	
		Не умеет на базовом уровне: приме-	
		нять нормативную и техническую доку-	
		ментацию по правилам приемки и оцен-	
		ки качества и безопасности продукции;	
		проводить приемку продукции по коли-	
		честву, качеству и комплектности, опре-	
		делять требования к продукции разных	
		видов и групп и устанавливать соответ-	

		ствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и дру-	
		гим нормативным документам	
	ПК-7.2. Осуществляет контроль	Не знает на базовом уровне: требова-	
	-	ния к упаковке и маркировке продук-	
		ции, правила и сроки хранения, транс-	
	сроков хранения, транспортиро-	портирования и реализации продукции,	
	вания и реализации продукции,	способы и требования, предъявляемые к	
	правил их выкладки в местах	складированию товарно-материальных	
	продажи	ценностей	
		Не умеет на базовом уровне: правиль-	
		но размещать продукцию на хранение;	
		осуществлять контроль за соблюдением	
		правил и сроков хранения, транспорти-	
		рования и реализации товарно-	
		материальных ценностей, оценивать со-	
		блюдение требований к упаковке про-	
		дукции, выявлять основные дефекты	
		упаковки	

# 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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.19 ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ТОВАРОВ

**Направление подготовки <u>38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ</u>** 

Направленность (профиль) программы ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА, ОЦЕНОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ

Уровень высшего образования <u>Бакалавриат</u>

#### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров» является получение необходимого перечня теоретических знаний и практических навыков в области формирования потребительских свойств, показателей качества и ассортимента мясных и рыбных товаров, оценки и контроля показателей качества и безопасности, идентификации и подтверждения соответствия, выявления и анализа факторов, вызывающих ухудшение качественных и количественных характеристик, эффективного управления процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации мясных и рыбных товаров.

Задачи учебной дисциплины «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров»:

- изучение и анализ основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов, основных положений Технических регламентов на данную продукцию;
- изучение классификации, ассортимента, номенклатуры потребительских свойств и показателей качества мясных и рыбных товаров;
- изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество мясных и рыбных товаров;
- изучение видов дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей мясных и рыбных товаров, а также способов их устранения;
- изучение методов оценки и контроля показателей качества и безопасности мясных и рыбных товаров для выявления нестандартных и опасных образцов продукции, методов идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации;
- изучение основных понятий стандартизации и подтверждения соответствия мясных и рыбных товаров;
- изучение порядка отбора проб и представления технических документов и образцов мясных и рыбных товаров в испытательные лаборатории;
- изучение требований к качеству и безопасности мясных и рыбных товаров, установленных нормативно-технической документацией;
- изучение порядка приемки мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности данной товарной группы;
- изучение требований к упаковке и маркировке мясных и рыбных товаров, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации данной товарной группы;
- формирование навыков систематизации и анализа данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую мясную и рыбную продукцию;
- формирование навыков применения на практике нормативно-технических документов (технических регламентов, стандартов и других), регламентирующих качество и безопасность мясных и рыбных товаров;
- формирование навыков установления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей мясных и рыбных товаров, разработки предложений по предупреждению и сокращению товарных потерь;
- формирование навыков применения современных инструментов контроля качества и управления качеством, методов оценки и контроля показателей качества и безопасности мясных и рыбных товаров;
- формирование навыков проведения приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, определения требований к мясным и рыбным товарам и установления соответствия качества и безопасности данной товарной группы техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам.

## 2. Содержание дисциплины:

<b>№</b> п/п	Наименование разделов / тем дисциплины			
1.	Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса.			
2.	Тема 2. Категории упитанности, клеймение и разделка туш на отруба.			
3.	Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы.			
4.	Тема 4. Мясные субпродукты.			
5.	Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса			
6.	Тема 6. Мясные копчености из свинины			
7.	Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий			
8.	Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных кон-			
	сервов			
9.	Тема 9. Рыба как промышленное сырье.			
10.	Тема 10. Структура и химический состав мяса рыбы			
11.	Тема 11. Основные промысловые рыбы			
12.	Тема 12. Живая товарная рыба			
13.	Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба.			
14.	Тема 14. Икра и икорные товары			
15.	Тема 15. Рыбные консервы и пресервы			
	Трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е. / 216 часов			

# Форма контроля – зачет, зачет с оценкой, курсовая работа

## Составитель:

доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.Б. Брикота