

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 15.10.2024 11:34:46

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbd5be827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 6 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»**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «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*

Год начала подготовки 2022

Краснодар – 2021 г.

Составитель:

к.т.н., доцент, доцент кафедры торговли и общественного питания

Брикота Т.Б.

Оценочные материалы одобрены на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 1 от 30.08.2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров»

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Наименование контролируемых разделов и тем
ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	ПК-1.1. 3-1. Знает основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции	Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 2. Категории упитанности, клеймение и разделка туш на отруба Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 9. Рыба как промышленное сырье Тема 10. Структура и химический состав мяса рыбы Тема 11. Основные промысловые рыбы Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы
		ПК-1.1. 3-2. Знает законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия	Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы
		ПК-1.1. 3-3. Знает национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции	Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы

	ПК-1.1. 3-4. Знает классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 2. Категории упитанности, клеймение и разделка туш на отруба</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 9. Рыба как промышленное сырье</p> <p>Тема 10. Структура и химический состав мяса рыбы</p> <p>Тема 11. Основные промысловые рыбы</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
	ПК-1.1. 3-5. Знает современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
	ПК-1.1. 3-6. Знает методологию развертывания функций качества	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
	ПК-1.1. У-1. Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
	ПК-1.1. У-2. Умеет применять основные	Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса

		положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия	<p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		ПК-1.1. У-3. Умеет применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		ПК-1.1. У-4. Умеет применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества)	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		ПК-1.1. У-5. Умеет применять методологию развертывания функций качества	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по	ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	ПК-1.2. З-1. Знает основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 9. Рыба как промышленное сырье</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p>

их устранению			<p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		ПК-1.2. 3-2. Знает факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 2. Категории упитанности, клеймение и разделка туш на отруба</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 9. Рыба как промышленное сырье</p> <p>Тема 10. Структура и химический состав мяса рыбы</p> <p>Тема 11. Основные промысловые рыбы</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		ПК-1.2. У-1. Умеет устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 2. Категории упитанности, клеймение и разделка туш на отруба</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 9. Рыба как промышленное сырье</p> <p>Тема 10. Структура и химический состав мяса рыбы</p> <p>Тема 11. Основные промысловые рыбы</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		ПК-1.2. У-2. Умеет устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 9. Рыба как промышленное сырье</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
ПК-1. Способен выявлять и анализировать	ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие	ПК-1.3. 3-1. Знает виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 2. Категории упитанности, клеймение и разделка туш на отруба</p>

<p>лизировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению</p>	<p>вающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующих продукцию</p>	<p>ественных показателей продукции</p>	<p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 9. Рыба как промышленное сырье Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		<p>ПК-1.3. 3-2. Знает показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию</p>	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 2. Категории упитанности, клеймение и разделка туш на отруба Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 9. Рыба как промышленное сырье Тема 10. Структура и химический состав мяса рыбы Тема 11. Основные промысловые рыбы Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		<p>ПК-1.3. 3-3. Знает методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества</p>	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 9. Рыба как промышленное сырье Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		<p>ПК-1.3. У-1. Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию</p>	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 2. Категории упитанности, клеймение и разделка туш на отруба Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 9. Рыба как промышленное сырье Тема 10. Структура и химический состав мяса рыбы Тема 11. Основные промысловые рыбы</p>

			<p>Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		ПК-1.3. У-2. Умеет систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 2. Категории упитанности, клеймение и разделка туш на отруба Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 9. Рыба как промышленное сырье Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		ПК-1.3. У-3. Умеет применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 9. Рыба как промышленное сырье Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.4. Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, по предупреждению и сокращению товарных потерь	ПК-1.4. З-1. Знает способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		ПК-1.4. З-2. Знает виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p>

			<p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		ПК-1.4. У-1. Умеет составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разрабатывать предложения по их устранению	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		ПК-1.4. У-2. Умеет разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	ПК-1.5. 3-1. Знает нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		ПК-1.5. 3-2. Знает современные инструменты контроля качества и управления качеством	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		ПК-1.5. 3-3. Знает методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса</p>

			<p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		ПК-1.5. 3-4. Знает методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 9. Рыба как промышленное сырье</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		ПК-1.5. 3-5. Знает методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		ПК-1.5. У-1. Умеет применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		ПК-1.5. У-2. Умеет применять современные инструменты контроля качества и управления качеством	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p>

			<p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		ПК-1.5. У-3. Умеет применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы количественного анализа продукции)	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		ПК-1.5. У-4. Умеет применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 9. Рыба как промышленное сырье</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
		ПК-1.5. У-5. Умеет применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 9. Рыба как промышленное сырье</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>
ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля	ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и представляет отчеты о выполненных работах и их результатах	ПК-5.1. З-1. Знает основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров	<p>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса</p> <p>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы</p> <p>Тема 4. Мясные субпродукты</p> <p>Тема 6. Мясные копчености из свинины</p> <p>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий</p> <p>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов</p> <p>Тема 12. Живая товарная рыба</p> <p>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба</p> <p>Тема 14. Икра и икорные товары</p> <p>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы</p>

внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия		ПК-5.1. 3-2. Знает порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия	Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы
		ПК-5.1. 3-3. Знает технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства	Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 9. Рыба как промышленное сырье Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы
		ПК-5.1. У-1. Умеет вести реестр сертификатов соответствия продукции	Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы
		ПК-5.1. У-2. Умеет оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции	Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы
ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государствен-	ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы	ПК-5.2. 3-1. Знает основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях	Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий

ного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия	продукции		Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы
		ПК-5.2. 3-2. Знает порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории	Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы
		ПК-5.2. У-1. Умеет осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории	Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы
		ПК-5.2. У-2. Умеет оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований	Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы
ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и дру-	ПК-7.1. 3-1. Знает нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции	Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы
		ПК-7.1. 3-2. Знает требования к качеству	Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса

	гим документам	и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами)	Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы
		ПК-7.1. 3-3. Знает порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции	Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы
		ПК-7.1. У-1. Умеет применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции	Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы
		ПК-7.1. У-2. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам	Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы
ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и	ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортиро-	ПК-7.2. 3-1. Знает требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей	Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 2. Категории упитанности, клеймение и разделка туш на отруба Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий

реализации продукции	вания и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи		Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы
		ПК-7.2. У-1. Умеет 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	Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса Тема 2. Категории упитанности, клеймение и разделка туш на отруба Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы Тема 4. Мясные субпродукты Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса Тема 6. Мясные копчености из свинины Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов Тема 12. Живая товарная рыба Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба Тема 14. Икра и икорные товары Тема 15. Рыбные консервы и пресервы

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Перечень учебных заданий на аудиторных занятиях

Вопросы для проведения опроса обучающихся

Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса

Индикатор достижения: 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

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

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

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-7.2

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

Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы

Индикатор достижения: 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

1. Какую долю составляет мясо птицы в общих ресурсах мяса в стране, импорте, валовом производстве мяса (во всех категориях хозяйств)?
2. Чем в основном отличаются кости скелета птицы и убойных животных?
3. У каких видов сельскохозяйственной птицы грудные мышцы по цвету и химическому составу отличаются от остальных мышц? У каких видов птицы отличия практически не выражены? В чем конкретно выражается разница в цвете и составе?
4. Сравните по содержанию соединительной ткани мясо кур и говядину.
5. Перечислите операции при убое и переработке птицы.

Тема 4. Мясные субпродукты

Индикатор достижения: 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

1. Какова классификация субпродуктов (по строению и составу; в зависимости от особенностей обработки; по пищевой ценности)?
2. В каких субпродуктах наиболее высокое содержание полноценных белков, неполноценных белков, липидов, минеральных веществ, витаминов?

3. Какие основные требования предъявляются к качеству обработки мякотных, слизистых и шерстных субпродуктов?
4. У каких субпродуктов показатели свежести определяются только органолептическим методом?
5. Каков срок годности охлажденных субпродуктов?
6. Почему при хранении замороженных субпродуктов окислительные процессы в них более активны, чем в мясе?
7. Как определяется запах замороженных субпродуктов при приемке?
8. Каковы причины неустойчивости в хранении охлажденных субпродуктов?
9. Какой процент от числа упаковочных единиц в партии субпродуктов отбирается в выборку для характеристики упаковки и маркировки?
10. Какое число фасованных субпродуктов отбирают для определения органолептических показателей из упаковочных единиц выборки?

Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-7.2

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

Тема 6. Мясные копчености из свинины

Индикатор достижения: 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

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

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

Индикатор достижения: 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

1. Чем отличаются продукты из мяса от колбасных изделий? Что общего в их изготовлении?
2. Чем посол в мясной промышленности отличается от посола в кулинарии?
3. Перечислите процессы, происходящие в мясе, при выдержке его в посоле.
4. Почему при посоле мяса важно повысить его влагосвязывающую и влагоудерживающую способность?
5. Какова основная причина повышения влагосвязывающей способности мяса при посоле?
6. Если посол мяса производят в рассоле, каковы потери экстрактивных веществ мяса?
7. Каковы три фактора, обуславливающие консервирующее действие нитритного по-

сола мяса?

8. К какой группе пищевых добавок относятся нитриты?
9. Какие химические изменения происходят в миоглобине под действием хлористого натрия и при тепловой обработке мяса?
10. Как называется розовый пигмент готовых к употреблению мясопродуктов, устойчивый при тепловой обработке? К каким факторам внешней среды он не устойчив?
11. Какие вещества посолочной смеси создают условия для восстановления азотистой кислоты до оксида азота?
12. Что такое ветчинность? Почему солено-копченые изделия вырабатывают в основном из свинины?

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

Индикатор достижения: 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

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

Тема 9. Рыба как промышленное сырье

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.5, ПК-5.1 Назовите объём мирового улова гидробионтов и объём мирового производства рыбной продукции.

1. Каково потребление рыбных продуктов, включая морепродукты, в России в сравнении с другими рыбообрабатывающими странами мира?
2. В каких бассейнах ведётся добыча и обработка рыбы в России?
3. В чём состоят проблемы рыбного хозяйства РФ?

Тема 10. Структура и химический состав мяса рыбы

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3

1. Какие виды промысловых рыб стандарт относит к мелочи первой, второй и третьей групп?
2. Сколько спинных плавников имеют большинство представителей семейства тресковых и семейства сельдевых?
3. Сколько спинных плавников имеют представители семейства карповых и семейства окуневых?
4. К какому семейству относится бестер?
5. К какому роду сельдевых относится иваси?
6. К каким семействам относится морской окунь, серебристый хек, салака, сазан, налим?
7. К каким семействам относятся судак, горбуша, сардина, навага, вобла, минтай?
8. К каким семействам относятся балтийская килька, кета, пикша, белуга, лещ, путасу?

9. По каким признакам можно идентифицировать семейства лососевых и карповых?
10. По каким признакам можно идентифицировать семейств осетровых и тресковых?

Тема 11. Основные промысловые рыбы

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3

1. Определите коды ОКП и ТН ВЭД следующих наименований продукции: скипиджек (тунец полосатый) мороженный обезглавленный, креветки семейства Pandalidae варёно-мороженые, форель холодного копчения, кальмары *Loligo vulgaris* потрошёные мороженые, икра альгиновая (заменитель икры) баночная.

2. Определите коды ОКП и ТН ВЭД следующих наименований продукции: скумбрия мороженная улова второй декады января, пресноводные раки живые, угорь горячего копчения, консервы из сардин в оливковом масле, медузы свежемороженые.

3. Определите коды ОКП и ТН ВЭД следующих наименований продукции: тунец голубой потрошёный мороженный, лангусты варёно-мороженые, анчоусы солёные, улитки сыро-мороженые, крабы консервированные натуральные.

4. Определите коды ОКП и ТН ВЭД следующих наименований продукции: меч-рыба мороженная, омары норвежские неразделанные варёно-мороженые, треска сушёная *Gadus morhua* несолёная (стокфиск), медузы солёные, «крабовые палочки» из сурими.

5. Определите коды ОКП и ТН ВЭД следующих наименований продукции: окунь пресноводный мороженный, креветки рода *Crangon* варёно-мороженые, лосось атлантический *Salmosalar* слабосолёный, устрицы охлаждённые, мидии, консервированные в герметических упаковках.

6. В каких продуктах ограничивается содержание гистамина?
7. Какие паразитарные заболевания рыб представляют опасность для человека?
8. Назовите преобладающее белковое вещество в рыбных продуктах.
9. Назовите основной саркоплазматический белок рыбы.

Тема 12. Живая товарная рыба

Индикатор достижения: 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

1. Опишите, как проводится экспертиза качества живой рыбы.

2. По каким признакам можно определить степень свежести охлажденной рыбы?

3. Каковы особенности дифференцирования по качеству мороженной рыбы и филе?

4. Как проводится приёмка рыба по количеству?

5. Каким образом осуществляют приёмку охлаждённой и мороженной рыбы по качеству?

6. Какая температура должна быть в толще мяса у позвоночника охлаждённой рыбы?

7. Каким образом определяют степень свежести рыбы?

8. Какая температура должна быть в толще блоков рыбы или тела мороженной рыбы при выгрузке из морозильных камер?

9. В каких случаях указывается срок хранения при маркировке рыбопродуктов, в каких случаях – срок годности?

10. В чём различие между терминами «тушка рыбы» и «тушка рыбы спецразделки»?

Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба

Индикатор достижения: 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

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?
6. Что означает термин «созревание» соленой и вяленой рыбы?
7. Какие дефекты наиболее распространены в соленой и вяленой рыбе? Причины развития дефектов и меры предупреждения.
8. Опишите отличительные особенности двух товарных групп: вяленой и сушеной рыбы. В чем причины разной сохраняемости этих товаров?
9. Укажите отличительные особенности товарных групп продукции холодного и горячего копчения. Объясните причины различия в сохранности этих товаров.
10. Какие изделия называют балычными? Изложите товароведческую характеристику этой товарной группы.

Тема 14. Икра и икорные товары

Индикатор достижения: 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

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

Тема 15. Рыбные консервы и пресервы

Индикатор достижения: 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

1. Классификация консервов и суть процесса их производства.
2. Ассортимент консервов, условия и сроки хранения.
3. Экспертиза качества рыбных консервов и дефекты при производстве и хранении.
4. Биологические основы созревания пресервов.
5. Микробиологический контроль пресервов.
6. Маркировка рыбных консервов и пресервов.
7. Экспертиза качества рыбных консервов, условия и сроки хранения.

Критерии оценки:

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

1 балл выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,7 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

0,3 балла выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Темы для проведения групповой дискуссии

Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы

Индикатор достижения: 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

1. Какую долю составляет мясо птицы в общих ресурсах мяса в стране, импорте, валовом производстве мяса (во всех категориях хозяйств)?
2. Чем в основном отличаются кости скелета птицы и убойных животных?
3. У каких видов сельскохозяйственной птицы грудные мышцы по цвету и химическому составу отличаются от остальных мышц? У каких видов птицы отличия практически не выражены? В чем конкретно выражается разница в цвете и составе?
4. Сравните по содержанию соединительной ткани мясо кур и говядину.
5. Перечислите операции при убое и переработке птицы.

Критерии оценки:

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

1,5 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

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

0,5 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Задания для текущего контроля

Кейсы

Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса
Индикатор достижения: 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

Задача 1. В магазин поступила партия говяжьего мяса со следами удаления побитостей около 25% поверхности. Ваши действия. Допустима ли приемка такого мяса? Укажите признаки, по которым мясо не подлежит приемке в розничной торговой сети.

Задача 2. В магазин поступила партия мяса замороженного в количестве 1 т, имеющего следующие органолептические показатели: поверхность туши и жира красного цвета; поверхность разруба темно-красного цвета. При прикосновении теплого ножа цвет не изменяется. Консистенция твердая, при постукивании твердым предметом мясо издает ясный звук. Цвет жира и мяса с розовым оттенком. Запах отсутствует. Бульон мутный, с запахом лежалого мяса. Ваше заключение и действия.

Задача 3. При приемке партии говядины 1 категории упитанности было установлено, что у полутуши остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают не резко, подкожный жир покрывает тушу ровным слоем от 8 ребра к седалищным буграм. Имеются срывы подкожного жира с площади поверхности около 20%. Ваши действия. Назовите важнейшие жирные кислоты, входящие в состав триглицеридов мяса.

Задача 4. На полутуше говядины (от взрослого скота) стоят квадратные клейма. Бедрa имеют впадины, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо. Подкожные жировые отложения отсутствуют. Соответствует ли клеймо категории упитанности?

Задача 5. На говяжьих полутушах (от молодняка) жировые отложения имеются только у основания хвоста и на верхней внутренней стороне бедер. При каком условии такие полутуши могут быть отнесены к первой категории?

Задача 6. Масса охлажденной свиной туши в шкуре – 90 кг, толщина шпика 3,7 см. Категория? Форма клейма?

Задача 7. Мясокомбинат подготовил для доставки в торговую сеть две партии мяса. Партия свинины. Туши массой 57-70 кг с хорошо развитой мышечной тканью, плотным шпиком белого цвета, толщиной 2-3 см, на разрезе грудной части имеются прослойки мышечной ткани. Температура в толще мышц 10°C. Партия баранины. Туши имели удовлетворительно развитые мышцы, остистые отростки спины холка слегка выделяются. Подкожный жир покрывает тонким слоем тушу на спине и слегка на пояснице и ребрах. На тушах встречаются зачистки от побитостей на площади 12% поверхности и срывы подкожного жира на площади 8-11% поверхности туши. Температура в толще мышц 4°C.

Охарактеризуйте каждую партию мяса по термическому состоянию. Какая товароведная маркировка должна быть нанесена на тушах свинины и баранины? Можно ли обе партии допустить в торговую сеть для реализации?

Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы
Индикатор достижения: 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

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).

Тема 6. Мясные копчености из свинины

Индикатор достижения: 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

Задача 1. В магазин поступила партия говяжьего мяса со следами удаления побитостей около 25% поверхности. Ваши действия. Допустима ли приемка такого мяса? Укажите признаки, по которым мясо не подлежит приемке в розничной торговой сети.

Задача 2. В магазин поступила партия мяса замороженного в количестве 1 т, имеющего следующие органолептические показатели: поверхность туши и жира красного цвета; поверхность разруба темно-красного цвета. При прикосновении теплого ножа цвет не изменяется. Консистенция твердая, при постукивании твердым предметом мясо издает ясный звук. Цвет жира и мяса с розовым оттенком. Запах отсутствует. Бульон мутный, с запахом лежалого мяса. Ваше заключение и действия.

Задача 3. При приемке партии говядины 1 категории упитанности было установлено, что у полутуши остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают не резко, подкожный жир покрывает тушу ровным слоем от 8 ребра к седалищным буграм. Имеются срывы подкожного жира с площади поверхности около 20%. Ваши действия. Назовите важнейшие жирные кислоты, входящие в состав триглицеридов мяса.

Задача 4. На полутуше говядины (от взрослого скота) стоят квадратные клейма. Бедрa имеют впадины, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо. Подкожные жировые отложения отсутствуют. Соответствует ли клеймо категории упитанности?

Задача 4. На говяжьих полутушах (от молодняка) жировые отложения имеются только у основания хвоста и на верхней внутренней стороне бедер. При каком условии такие полутуши могут быть отнесены к первой категории?

Задача 5. Масса охлажденной свиной туши в шкуре – 90 кг, толщина шпика 3,7 см. Категория? Форма клейма?

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

Индикатор достижения: 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

Задача 1. Партия консервов «Говядина тушеная» - 150 ящиков, хранилась на складе холодильника 1,5 месяца с момента поступления при $t +10$ С и относительной влажности воздуха 75%.

Консервы упакованы в картонные коробки. На торцевой стороне наклеена этикетка, содержащая информацию: предприятие – изготовитель; название продукта; сорт; количество банок; номер банки; масса нетто; дата изготовления.

Перед отпуском со склада для определения качества консервов была отобрана выборка, составлен исходный образец в соответствии с ГОСТ 87560.

Исходный образец подвергли наружному осмотру с целью определения внешнего вида, состояния упаковки и маркировки, наличия внешних дефектов.

При внешнем осмотре установлено: консервы упакованы в металлические банки №8, банки имели бумажную этикетку, содержащую информацию (Таблица 1):

На крышке выштампована следующая информация: 01.02.4
1 250 697

Все банки были чистые, без признаков течи. При осмотре банок установлено: 4 банки имели вздувшиеся крышки, которые приобретают нормальное положение под нажимом пальцев, но после снятия давления пальцев крышка опять возвращается во вздутое положение; 6 банок имели незначительные зазубрены по окружности фальца и незначительные наплывы припоя по шву банки; 4 банки имели незначительную помятость корпуса банок без острых граней.

Таблица 1

Предприятие – изготовитель	
Наименование продукции	- Говядина тушеная
Сорт	- высший
Масса нетто	- 325 г
ГОСТ	5284-84
Условия и сроки хранения	- хранить в сухом прохладном месте 3 года
Состав	- говядина, жир, лук, специи, соль
Пищевая ценность на 100 г продукта	- белок – 16%, жир – 33%, энергетическая ценность 361 ккал.

Для проведения лабораторных исследований от исходного образца консервов был составлен средний образец.

Результаты лабораторных испытаний представлены в таблице 2.

Таблица 2

Показатели	Характеристика	Требования ГОСТ
1. Внешний вид и консистенция мяса	Мясо кусочками, мясной фарш, мясо волокнистое, не сочное, переваренное, присутствует грубая соединительная ткань и жировая ткань	
2. Вкус и запах	Отмечен привкус подгоревшего мяса	
3. Внешний вид мясного сока	В нагретом состоянии бульон темно-коричневого цвета, с наличием большого количества белковых хлопьев, мутный, при остывании желируется	
4. Масса, нетто	306,0 г	
5. Массовая доля мяса и жира	161,7 г	
6. Массовая доля жира	54,5 г	
7. Массовая доля поваренной соли	1,4%	
8. Массовая доля солей олова	0,017%	
9. Массовая доля солей свинца	0,0001%	

1. Произведите отбор проб для оценки качества мясных консервов.

2. Сопоставьте информацию, содержащуюся на этикетке исходного образца с требованиями ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

Заполните табл. 1 (графу – Требования ГОСТ) и сделайте заключение о качестве мясных консервов.

Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба

Индикатор достижения: 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

Задача 1. Провести товарную оценку (группа, сорт) образцов сельди соленой атлантической неразделанной: 1-й образец: длина 20 см, содержание жира – 15,1%, при определении содержания поваренной соли на титрование 25 мл вытяжки из 2 г продукта израсходовано 4,3 мл 0,1 Н раствора азотнокислого серебра, имеется незначительное повреждение

брюшка; 2-й образец: длина 36 см, содержание жира 14,4%, при определении содержания поваренной соли на титрование 25 мл вытяжки из 2 г продукта израсходовано 2,9 мл 0,1 N раствора азотнокислого серебра. Имеется подкожное пожелтение жира, проникшее в мышцы.

Критерии оценки:

3 балла выставляется студенту, если кейс решен правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. При разборе предложенной ситуации проявляет творческие способности, знание дополнительной литературы. Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса.

2 балла выставляется студенту, если кейс решен правильно, дано пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией.

1 балл выставляется студенту, если кейс решен правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя. Имеет ограниченные теоретические знания, допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей, допускает ошибки при использовании научной терминологии.

0,5 балла выставляется студенту, если кейс решен неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению. Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания, не использует научную терминологию.

Тестовые задания

Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы

Индикатор достижения: 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

Вопрос 1. Каким показателем определяют яичную продуктивность птицы?

1. Половой зрелостью.
2. Массой яиц.
3. Яичной массой.
4. Яйце-носкостью.
5. Интенсивностью яйценоскости.

Вопрос 2. Что понимают под половой зрелостью несушек?

1. Возраст снесения первого оплодотворенного яйца.
2. Пик яйце-носкости.
3. Возраст снесения первого яйца.
4. Возраст перевода молодок во взрослое поголовье.
5. Высокую оплодотворяемость яиц.

Вопрос 3. Что понимают под циклом яйценоскости?

1. Число яиц, снесенных несушкой подряд до перерыва.
2. Число яиц, снесенных за первую неделю яйценоскости.
3. Число яиц, снесенных за 40 недель жизни.
4. Число яиц одинаковой массы.
5. Число яиц, снесенных за 72 недели жизни.

Вопрос 4. Какая сельскохозяйственная птица практически не проявляет инстинкта насиживания?

1. Мясо-яичные куры.
2. Мясные куры.
3. Индейки.
4. Яичные куры и перепела.
5. Гуси.

Вопрос 5. Что понимают под полупотрошенной тушкой?

1. Тушку со снятым оперением.
2. Тушку с удаленным кишечником.
3. Тушку с удаленными внутренними органами.
4. Тушку с удаленной головой.
5. Тушку с удаленными ногами.

Вопрос 6. До какого возраста выращивают цыплят-бройлеров?

1. До 4 недель.
2. До 7 – 9 недель.
3. До 11 недель.
4. До 16 недель.
5. До 12 недель.

Вопрос 7. По каким признакам в первую очередь можно судить о мясной продуктивности птицы в убойном возрасте?

1. По живой массе и развитию грудной мышцы.
2. По длине туловища и киля.
3. По возрасту убоя птицы.
4. По скорости оперяемости птицы.
5. По живой массе суточного молодняка.

Тестовые задания

Тема 11. Основные промысловые рыбы Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3

Вариант 1

1. Выбрать правильный ответ:

Каких рыб относят к семейству осетровых?

- а) кета
- б) вобла
- в) шип

2. Выбрать правильный ответ:

Какие вещества придают рыбному бульону специфический вкус и запах?

- а) витамины
- б) минеральные вещества
- в) экстрактивные вещества

3. Выбрать правильный ответ:

Какая рыба имеет змеевидную форму тела, слегка сплюснутую у головы и хвоста?

- а) угорь
- б) зубатка
- в) камбала

4. Выбрать правильный ответ:

У каких рыб мясо имеет окраску от светло-розового до розового?

- а) ставридовых
- б) окуневых
- в) лососевых

5. Выбрать правильный ответ:

Каковы особенности маринованного посола рыбы?

- а) посол с добавлением пряностей
- б) посол с добавлением уксусной кислоты
- в) посол с добавлением антисептиков

6. Выбрать правильный ответ:

Какие консервы относят к натуральным?

- а) сельдь в желе
- б) шпроты в масле
- в) голубцы рыбные в томатном соусе

7. Выбрать правильный ответ:

Какую рыбу заготавливают в живом виде?

- а) сардина
- б) сазан
- в) палтус

8. Выбрать правильный ответ:

Какую температуру должна иметь в толще мышечной ткани охлаждённая рыба?

- а) от -1 до 5*С
- б) от -8 до -10-С
- в) от 5 до 10-С

9. Выбрать правильный ответ:

У каких рыб икра имеет окраску от светло-серого до чёрного?

- а) осетровых
- б) окуневых
- в) сельдевых

Вариант 2

1. Выбрать правильный ответ:

Каких рыб относят к семейству карповых?

- а) кета
- б) вобла
- в) шип

2. Выбрать правильный ответ:

Из каких рыб готовят балычные изделия?

- а) сельдевых
- б) осетровых
- в) окуневых

3. Выбрать правильный ответ:

У каких рыб тело плоское, несимметричное?

- а) камбаловых
- б) тресковых
- в) лососевых

4. Выбрать правильный ответ:

У каких рыб икра имеет окраску от светло-розовой до розовой?

- а) лососевых
- б) ставридовых
- в) окуневых

5. Выбрать правильный ответ:

Из спиной струны каких рыб вырабатывают визигу?

- а) тунцовых
- б) осетровых
- в) скумбриевых

6. Выбрать правильный ответ:

Какую рыбу заготавливают в живом виде?

- а) тунец
- б) угорь
- в) карась

7. Выбрать правильный ответ:

Какие консервы относят к рыбо-растительным?

- а) сельдь в желе
- б) шпроты в масле
- в) голубцы рыбные в томатном соусе

8. Выбрать правильный ответ:

Какую температуру должен иметь в толще мышечной ткани мороженая рыба?

- а) от -1 до 5°C
- б) от -8 до -10°C
- в) от 5 до 10°C

9. Выбрать правильный ответ:

У каких рыб свойства улучшаются после посола?

- а) карповых
- б) сельдевых
- в) тресковых

Критерии оценки:

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

1,5 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

1 балл выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% те-

стовых заданий

0,5 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Тестовые задания для проведения текущего контроля №1

Индикатор достижения: 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

1. Тестовый вопрос 1:

Рыбы, какого из перечисленных семейств обычно не продаются в живом виде?

- а) скумбриевые;
- б) карповые;
- в) осетровые;
- г) щуковые.

2. Тестовый вопрос 2:

Какого цвета должны быть жабры у качественной живой рыбы?

- а) розовые;
- б) красные;
- в) желтоватые;
- г) беловатые.

3. Тестовый вопрос 3:

Какие факторы не влияют на сохранение качества живой рыбы при ее содержании в аквариумах в магазине?

- а) температура воды;
- б) загруженность аквариума;
- в) состав воды;
- г) наличие корма.

4. Тестовый вопрос 4:

Какую температуру обычно имеет охлажденная рыба в толще мышц?

- а) $-1 \dots +5^{\circ}\text{C}$;
- б) $+4 \dots +6^{\circ}\text{C}$;
- в) $0 \dots -4^{\circ}\text{C}$;
- г) $-2 \dots -6^{\circ}\text{C}$.

5. Тестовый вопрос 5:

В каком виде охлажденная рыба не выпускается?

- а) неразделанная;
- б) потрошенная с головой;
- в) тушка;
- г) потрошенная обезглавленная.

6. Тестовый вопрос 6:

Как подразделяется охлажденная рыба в зависимости от показателей качества?

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

7. Тестовый вопрос 7:

Какую температуру обычно имеет мороженая рыба в толще мышц?

- а) не выше -25°C ;
- б) не выше -18°C ;
- в) не выше -12°C ;
- г) не выше -8°C .

8. Тестовый вопрос 8:

Как рыбу замораживают на современных предприятиях?

- а) россыпью и блоками;
- б) поштучно и блоками;
- в) поштучно, россыпью и блоками;
- г) только блоками.

9. Тестовый вопрос 9:

Как подразделяется мороженая рыба в зависимости от показателей качества?

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

10. Тестовый вопрос 10:

От чего зависит срок хранения мороженой рыбы?

- а) от вида рыбы;
- б) от вида разделки рыбы;
- в) от способа замораживания;
- г) от всего перечисленного.

11. Тестовый вопрос 11:

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

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

12. Тестовый вопрос 12:

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

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

13. Тестовый вопрос 13:

Рыбу, какого способа копчения обычно перевязывают шпагатом?

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

14. Тестовый вопрос 14:

Как подразделяется рыба горячего копчения по качеству?

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

15. Тестовый вопрос 15:

Как подразделяется рыба холодного копчения по качеству?

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

16. Тестовый вопрос 16:

Какое отклонение от качества допускается стандартом у рыб горячего копчения?

- а) незначительные признаки сырости;
- б) отломанные головы и хвостовые плавники;
- в) небольшие ожоги на поверхности;
- г) все перечисленные.

17. Тестовый вопрос 17:

Какое отклонение от качества не допускается у рыб холодного копчения?

- а) налет соли на поверхности;
- б) светлые пятна, неохваченные дымом;
- в) йодистый запах у морских рыб;
- г) дряблая консистенция.

18. Тестовый вопрос 18:

Рыба, какого способа копчения имеет более длительные сроки хранения?

- а) холодного копчения;
- б) горячего копчения;
- в) срок хранения не зависит от способа копчения.

19. Тестовый вопрос 19:

Почему для изготовления балычных изделий используют рыб только определенных семейств (осетровые, лососевые, некоторые океанические рыбы)?

- а) для балычных изделий используют только редкие виды рыб;
- б) для балычных изделий используют только рыб, имеющих определенную форму тела;
- в) для балычных изделий используют только жирные виды рыб;
- г) по всем перечисленным причинам.

20. Тестовый вопрос 20:

Какой еще способ обработки рыбы, кроме холодного копчения, используется при изготовлении балычных изделий?

- а) вяление;
- б) сушка;
- в) горячее копчение;
- г) все перечисленные способы.

Критерии оценки:

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

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

2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

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

Варианты контрольной работы для проведения текущего контроля №2

Индикатор достижения: 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

Вариант 1

Задание 1. Пищевая ценность и химический состав мяса убойных животных.

Задание 2. Дичь пернатая. Классификация, особенности химического состава, оценка качества и экспертиза, хранение.

Задание 3. Какое клеймение соответствует партиям свинины, если первая партия состоит из полутуш массой 30-40 кг со слоем шпика более 4,1 см; вторая - из полутуш по 65-70 кг, имеющих слой шпика 2,5 см и прослойки мышечной ткани в грудном шпике?

Задание 4. Дайте заключение о качестве варено-копченой колбасы, если поверхность батонов чистая, сухая, слипов нет, на разрезе видны кусочки шпика размером 6 мм. Батоны прямые с одной вязкой по краям, длиной 50 см.

Вариант 2

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?

Задание 4. При приемке в магазин партии свинины установлено, что на разрезе цвет мяса темный, при надавливании пальцем ямка не выравнивается, жир серый с кислым запахом. Ваши действия? Обоснуйте ответ.

Вариант 3

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

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

Задание 3. При приемке партии говядины первой категории упитанности было установлено, что у туши остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают не резко. Подкожный жир покрывает тушу ровным слоем от 8 ребра к седалищным буграм, в области шеи и лопаток отложение жира в виде небольших участков. Имеются срывы подкожного жира размером около 25% площади поверхности туши. Проведите приемку поступившего мяса.

Задание 4. В магазин поступила партия полупотрошенных кур, первой категории упитанности, имеющих незначительную пеньковатость и срывы кожи не более 2 см. На некоторых экземплярах срывы кожи на груди размером 1,5 см. Какое заключение должен сделать товаровед?

Вариант 4

Задание 1. Оценка степени свежести мяса. Отличительные особенности мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего. Пороки мяса (загар, ослизнение, плесневение, гниение, кислое брожение, пигментация, потемнение). Причины возникновения, меры предупреждения, использование дефектной продукции.

Задание 2. Классификация мяса птицы по различным признакам. Требования к качеству мяса птицы. Допустимые и недопустимые дефекты.

Задание 3. В магазин поступили мясные консервы «Баранина тушеная» в/с. и колбасный фарш «Любительский». Укажите рецептурный состав консервов, содержание в них мяса и жира (в %).

Задание 4. Сделайте заключение о качестве колбасы Одесской по следующим показателям: поверхность батонов морщинистая, 5 батонов выборки имели жировые отеки размером 5 см., массовая доля влаги - 40%, поваренной соли - 4,2%, температура в толще батона 14⁰С.

Вариант 5

Задание 1. Соединительная ткань мяса убойных животных, её разновидности и строение. Влияние соединительной ткани на химический состав и пищевую ценность отдельных частей туши.

Задание 2. Колбасы варено-копченые. Химический состав, пищевая ценность., ассортимент, факторы формирующие качество, условия и сроки хранения. Экспертиза варено-копченых колбас.

Задание 3. Рассчитайте выход отрубов телятины 1,2 и 3 сорта. Масса туши 46 кг. Телятина 1 категории упитанности.

Задание 4. С мясокомбината на холодильник поступила партия замороженной птицы в ассортименте, массой 7 тонн; из них 3 тонны с маркировкой на ящиках ЦБЕЕ1; 2,2 тонны – ГМЕ2; 1,8 тонны – КР2. Расшифруйте маркировку.

Вариант 6

Задание 1. Жировая ткань мяса убойных животных. Строение, химический состав и пищевая ценность.

Задание 2. Колбасы сырокопченые. Химический состав, пищевая ценность, ассортимент, факторы формирующие качество, условия и сроки хранения. Экспертиза сырокопченных колбас.

Задание 3. В магазин поступила партия говяжьего мяса со следами удаления побитостей около 25% поверхности. Допустима ли приемка такого мяса? Укажите признаки, по которым мясо не подлежит приемке в розничной торговой сети.

Задание 4. При приемке партии индеек 1 категории были обнаружены незначительная пеньковатость и порывы кожи до 2 см. На некоторых экземплярах имелись порывы кожи на груди не более 1 см. Ваши действия?

Вариант 7

Задание 1. Мышечная ткань мяса. Виды, строение, химический состав и пищевая ценность.

Задание 2. Характеристика мясных полуфабрикатов. Пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения. Экспертиза мясных полуфабрикатов.

Задание 3. Характеристика пороков и дефектов охлажденного и замороженного мяса.

Задание 4. Дайте заключение о качестве вареных колбас: Любительской, Столовой, Докторской имеющих бульонные и жировые отеки длиной 3-4 см; слипы 8,5-9 см; в фарше колбасы Любительской имеется 5% желтого шпига.

Вариант 8

Задание 1. Морфологический и химический состав мяса убойных животных. Их зависимость от вида, пола, возраста, упитанности и других факторов.

Задание 2. Консервы из мяса. Классификация, ассортимент, пищевая ценность. Сырье, основные операции технологического процесса производства. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Задание 3. Дайте заключение о качестве сырокопченой колбасы Столичная, если поверхность батона чистая, сухая, без плесени, без повреждений оболочки. Содержание поваренной соли - 6,5 %, содержание влаги - 29%.

Задание 4. В магазин поступила партия кур 1 категории, среди которых значительная часть петухов с длиной шпор более 15 мм. Какое заключение должен сделать товаровед о качестве данной партии?

Вариант 9

Задание 1. Мясные копчености. Классификация, ассортимент, пищевая ценность. Характеристика сырья и особенностей производства. Оценка качества, пороки, условия и сроки хранения.

Задание 2. Мясные кулинарные изделия. Виды, пищевая ценность. Сырье, основные процессы производства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Задание 3. Перечислите вареные колбасы с указанием торгового сорта, в рецептуру которых входит куриное яйцо или яичный меланж, сухое молоко или молочные продукты.

Задание 4. Рассчитайте выход отрубов свинины беконной 1 и 2 сорта. Масса полутуши 53 кг.

Вариант 10

Задание 1. Мясные субпродукты. Понятие, классификация, химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

Задание 2. Характеристика продуктивности домашних убойных животных и ее влияние на выход мяса.

Задание 3. Составьте заключение о качестве партии кур, поступивших в магазин со следующими органолептическими показателями: клюв и слизистая оболочка ротовой полости тусклые, с незначительным затхлым запахом, цвет кожи серовато-желтый, глазное яблоко частично «проваливается», подкожный жир без постороннего запаха. Ваши действия?

Задание 4. Дайте заключение о качестве мясных консервов «Мясо в белом соусе». При следующих условиях: органолептические показатели соответствуют требованиям ГОСТ 9937, масса банки с продуктом – 688 г, масса банки с соусом – 351 г, масса порожней банки – 118 г.

Вариант 11

Задание 1. Порядок и методы проведения экспертизы мяса убойных животных.

Задание 2. Колбасы вареные, сосиски и сардельки. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

Задание 3. Рассчитайте выход отрубов говядины 1,2 и 3 сортов. Масса полутуши 276 кг.

Задание 4. В магазин поступила партия свинокопченостей и копчено-вареных изделий. Поверхность чистая, сухая, форма – прямоугольная, плоская; ножка отпилена в запястье; толщина подкожного шпига при прямом срезе 3,8 см. Масса изделий не превысила 8 кг. Дайте заключение о качестве и определите наименование изделия.

Вариант 12

Задание 1. Послеубойные автолитические изменения в мясе: окоченение, созревание, автолиз. Их влияние на потребительские и технологические свойства мяса. Способы ускорения процесса созревания.

Задание 2. Маркировка мяса птицы и тары по результатам ветеринарно-санитарной и товароведной экспертизы. Требования к упаковке и хранению птицы в холодильниках и в торговой сети.

Задание 3. В магазин поступила партия мяса замороженного в количестве 1 т., имеющего следующие органолептические показатели: поверхность туши и жира красноватого цвета, на разрубе мясо темно-красного цвета. При постукивании твердым предметом мясо издает ясный звук, консистенция твердая. Жир с розовым оттенком, запах отсутствует. Бульон мутный с запахом лежалого мяса. Определите качество мяса согласно ГОСТ.

Задание 4. В партии мясных консервов в металлических банках №9 с маркировкой 09-09-04-1-135-А-52 при проведении контроля качества было установлено, что массовая доля олова составляет 0,017%. Расшифруйте маркировку на крышке банок. Подлежат ли эти консервы реализации? Какие показатели характеризуют безопасность мясных консервов?

Вариант 13

Задание 1. Правила маркировки мяса по результатам товароведной экспертизы.

Задание 2. Фаршированные колбасы. Химический состав, пищевая ценность, ассортимент. Требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

Задание 3. На базу поступило 35 ящиков с консервами «Говядина тушеная» в расфасовке по 475 г. и 10 ящиков с консервами «Свинина тушеная» в расфасовке 525 г. Какое количество банок должно быть отобрано из каждой партии для составления среднего образца?

Задание 4. При проверке качества партии уток массой 700 кг, поступившей в ящиках №14 из гофрированного картона, установлено: средняя масса тушек 1060 г., температура в толще мышц от 2 до 4⁰С; тушки освобождены от кишечника, клоаки, зоба, яйцевода; мышцы развиты хорошо; киль грудной кости не выделяется; клюв не окостеневший; кожа эластичная. Определите возраст, способ разделки и термическое состояние птицы. Как должны быть маркированы тушки?

Вариант 14

Задание 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. Правила маркировки мяса домашних животных по результатам экспертизы.

Задание 2. Мясо кроликов. Химический состав и пищевая ценность, требования к качеству, недопустимые дефекты, условия и сроки хранения.

Задание 3. В процессе приемки 12 тонн говядины 1 категории упитанности в полутушах, поступившей с мясокомбината, выделено 0, 8 т. мяса плохо обескровленного, с наличием раздробленных позвонков, со срывами подкожного жира на площади 20% поверхности. Каков порядок приемки данной партии мяса по качеству? Как маркируют мясо с дефектами технологической обработки?

Задание 4. В магазин поступила партия колбасы вареной Московской 1 сорта. Размер партии 50 кг, количество батонов в партии-38 шт. При приемке установлено: батоны прямые, вязка отсутствует. Поверхность батонов чистая, сухая, под оболочкой имеются бульонно-жировые отеки длиной 4-5 см.; консистенция упругая; фарш розовый, содержит кусочки шпика размером 6-7 мм, отдельные кусочки шпика желтоватого цвета. Сделайте заключение о качестве поступившей продукции. Укажите порядок отбора проб для данной партии колбасы.

Критерии оценки:

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

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

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

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

Задания для творческого рейтинга

Темы рефератов

Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса

Индикатор достижения: 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

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.

Тема 4. Мясные субпродукты

Индикатор достижения: 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

1. Использование каррагинана в производстве мясных и птичьих полуфабрикатов.
2. Отечественный рынок мясных полуфабрикатов.
3. Характеристика ассортимента готовых быстрозамороженных мясных блюд.
4. Характеристика нового ассортимента полуфабрикатов из мяса птицы.

Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-7.2

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

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

Индикатор достижения: 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

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

Тема 9. Рыба как промышленное сырье

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.5, ПК-5.1

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

Критерии оценки:

4 балла – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию рефе-

рата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблема и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентации,

2,5 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферата (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

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

Темы курсовых работ

Индикатор достижения: 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

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.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Структура зачетного задания

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Вопрос 1. Определение степени свежести охлажденной рыбы.	10
Вопрос 2. «Созревание» соленой и вяленой рыбы.	10
Практическое задание (задача). На оптовую базу "Рыба" была поставлена партия океанической ставриды неразделанной пряного посола, расфасованной в заливные бочки в количестве 20 бочек. По договору поставки данная партии скумбрии по степени солёности должна быть среднесоленой, фактически массовая доля поваренной соли в мясе рыбы составила 7,8%. 1. Какое решение должна принять администрация оптовой базы? 2. Как подразделяется ставрида пряного посола исходя из видов разделки? 3. Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы?	20

Задания, включаемые в зачетный билет

1.	Рассчитайте выход мяса по сортам: говяжьей полутуши массой 240 кг; свиной туши массой 180 кг; бараньей туши массой 70 кг.
2.	Произведен сортовой разруб: а) говяжьей полутуши массой 224 кг; б) свиной туши массой 175 кг; в) бараньей туши массой 97 кг. Какими должны быть массы отрубов каждого товарного сорта каждой туши (полутуши)?
3.	Определите категорию мяса свиней в шкуре, если масса туши — 60 кг, толщина шпика — 3,5 см, и категорию мяса свиней с такой же массой, но толщиной шпика 4,5 см. Каким клеймом должно маркироваться мясо в обоих случаях?
4.	В магазин поступила партия охлажденной говядины. При оценке ее качества обнаружили, что поверхность туш увлажненная, слегка липкая, с поверхности разреза стекает слегка мутноватый мясной сок, образующаяся при надавливании пальцем ямка восстанавливается в течение одной минуты, запах слегка затхлый. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию? Ваши действия как товароведа?
5.	В магазин поступила партия фасованного мяса телятины I категории 1-го сорта в количестве 200 кг в ящиках по 20 кг в каждом. Масса нетто порции — 500 г. При приемке была отобрана объединенная проба в количестве двух порций, в которых выявлено наличие в одной порции двух довесков массой 40 и 30 г; во второй порции — одного довеска массой 80 г; масса нетто первой порции — 490 г, второй — 495 г. Дайте заключение о качестве по полученным результатам. Правильно ли отобрана объединенная проба? Можно ли считать результаты приемки верными? Ваши действия как товароведа?
6.	Определите категорию и дайте заключение о качестве телятины, если мышцы туши развиты удовлетворительно, розового цвета; есть небольшие отложения жира в области почек, тазовой полости и пояснично-крестцовой части; остистые отростки спинных позвонков слегка выступают; срывы мышечной ткани на 11% поверхности туши. Сверху имеется корочка подсыхания, мышцы на разрезе слегка влажные, при надавливании ямка быстро выравнивается, сухожилия упругие, плотные. Возможна ли реализация данной телятины? Составьте маркировку для телятины из указанной партии.
7.	В магазин поступила партия полупотрошенных кур II категории в количестве десяти ящиков. При оценке их качества обнаружено: тушки имеют сухую беловато-желтую поверхность, мышцы у них плотные, слегка влажные, бледно-розовые на разрезе; клюв глянцевиый; глазное яблоко выпуклое с блестящей роговицей. Определите размер выборки. Соответствует ли фактическое качество указанным на маркировке сведениям? Составьте маркировку транспортной тары.
8.	В магазин поступила партия вареной колбасы в количестве 100 кг в ящиках по 20 кг в каждом. Определите вид колбасы, если батоны прямые, длиной 45 см, с двумя поперечными перевязками посередине батона; на разрезе видны кусочки шпика розоватого цвета с размером сторон 4,5—5 мм; вкус,

	свойственный вареной колбасе с ароматом чеснока. При приемке в партии обнаружено десять батончиков со слипами 25 см и семь батончиков с наличием бульонно-жировых отеков размером 6 см. Определите массу объединенной пробы для проведения органолептических испытаний. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия как товароведа?
9.	В магазин поступила партия сосисок Молочные в количестве 80 кг в ящиках по 10 кг в каждом. При оценке качества в выборке обнаружено, что батончики перевязаны, длиной по 10—13 см, в оболочке, диаметром 20 мм; масса одной сосиски — 40 г; сосиски чистые, без жировых отеков; фарш на разрезе розовый с незначительной пористостью; вкус и запах, свойственные молочным сосискам; консистенция сочная; две сосиски со слипами по всей длине. Дайте заключение о качестве данной партии сосисок. Можно ли реализовать данную партию? Ваши действия как товароведа?
10.	В гипермаркет "Бест фуд" поступила партия краковских колбас полукопченых высшего сорта. При проведении приёмки по количеству и качеству было установлено: батончики в виде колец с внутренним диаметром 15 см, батончики с чистой, сухой поверхностью, без пятен, у пяти батончиков повреждена оболочка, консистенция упругая, фарш равномерно перемешан, массовая доля влаги 47%, массовая доля поваренной соли 3,7%. 1. Дайте заключение о качестве данной партии колбасы. 2. Как необходимо поступить гипермаркету в сложившейся ситуации? 3. Какую рецептуру применяют при производстве полукопченых краковских колбас?
11.	На оптовую базу "Колбасы" поступила партия варёных фаршированных колбас высшего сорта. В соответствии с договором поставщик обязуется поставить 150 батончиков колбасы высшего сорта, фактически при приёмке была обнаружена недостача 7 батончиков колбасы, а товарная экспертиза установила следующее: батончики с чистой сухой поверхностью, без пятен и наплывов фарша, фарш промешан неравномерно, массовая доля влаги превышает допустимый показатель на 1,6%. 1. Как вы поступите с данной партией колбасы? 2. Какие показатели должны быть соблюдены при производстве варёной фаршированной колбасы? 3. Как должна производиться маркировка варёных фаршированных колбас?
12.	В магазин поступила партия шпикачек в количестве 50 кг в ящиках по 10 кг в каждом. При оценке качества в выборке обнаружено: масса одной сардельки — 100 г, сардельки чистые, без жировых отеков; фарш на разрезе розовый с незначительной пористостью, содержит кусочки шпика белого цвета с размером сторон 3—3,5 мм; вкус и запах, свойственные данному продукту; консистенция сочная; у десяти сарделек на поверхности обнаружены слипы по всей длине батончиков. Определите размер выборки для контроля внешнего вида и массу объединенной пробы для проведения органолептических испытаний. Возможна ли реализация сарделек? Ваши действия как товароведа?
13.	В магазин поступила партия варено-копченой колбасы в количестве 120 кг в ящиках по 20 кг в каждом. Определите вид колбасы, если масса батончиков в среднем — 0,9 кг; батончики прямые, длиной 45 см, с двумя поперечными перевязками на каждом конце батона; на разрезе кусочки шпика размером 6—7 мм. При оценке качества в выборке обнаружено, что свободные концы шпиката на батонах имеют длину 1,5—2 см. Результаты лабораторных испытаний следующие: массовая доля соли — 6%, влаги — 35%. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?
14.	Определите наименование варено-копченой колбасы, имеющей батон прямой формы с четырьмя перевязками на равном расстоянии, кусочки свиной грудинки в фарше размером 3 мм.
15.	В магазин поступила партия сырокопченой корейки в количестве 90 кг в ящиках по 15 кг в каждом. Средняя масса нетто — 1,5 кг. При оценке ее качества в выборке выявлено: поверхность продукта равномерно прокопчена, сухая, чистая; края обрезаны ровно; форма прямоугольная, с ребрами; толщина в тонкой части — 5 см, толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе — 4,5 см. Рассчитайте размер выборки для контроля внешнего вида, размер выборки и массу объединенной пробы для органолептических и химических испытаний. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной корейки? Ваши действия как товароведа?
16.	В магазин поступила партия фасованного бекона сырокопченого в количестве 60 кг в ящиках по 30 кг в каждом. Масса фасовки — 150 г. При оценке качества было обнаружено, что ломтики бекона представляют собой жировую ткань белого цвета с розоватым оттенком с прослойками мышечной ткани розово-красного цвета, толщина подкожного слоя шпика — 2,0—2,5 см; вкус бекона ветчинный, солоноватый, имеет выраженный запах копчения. При проверке массы нетто в десяти упаковочных единицах установлено, что три упаковочные единицы — массой по 148 г, две — по 145, остальные — по 150 г. Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия как товароведа?
17.	В магазин поступила партия вареных свинокопченостей в количестве 500 кг. Средняя масса изделия — 2,5 кг. Определите вид изделий, если они имеют удлиненную форму, ножка отпилена в скакательном суставе, тазовые кости удалены; толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе — 0,33 см. Определите размер выборки для контроля внешнего вида и массу объединенной пробы для проведения органолептических и химических испытаний.

18.	В магазин поступила партия консервов Сосиски в бульоне в количестве 50 ящиков по 30 банок в каждом. Масса нетто банки — 350 г. Для оценки качества был отобран средний образец в количестве четырех банок. Получены следующие результаты испытаний: оболочка сосисок гладкая; сосиски одинаковой длины; в одной банке обнаружено две сосиски с небольшими трещинами; масса бульона в одной банке — 98 г; во второй — 87,5; в третьей и четвертой — по 77 г. Правильно ли отобран образец? Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?
19.	В магазин поступила партия консервов Печень свиная в собственном соку в количестве 46 ящиков по 20 банок в каждом. Масса банки — 325 г. При приемке был отобран средний образец в количестве двух банок. В среднем образце установлены следующие показатели качества: консистенция плотная, нежесткая; сок коричневого цвета с осадком; в первой банке масса печени составляет 227,5 г; жира — 65, во второй банке масса печени 243,75 и жира — 58,5 г. Рассчитайте исходный образец для наружного осмотра банок. Дайте заключение о качестве по полученным результатам. Правильно ли отобран средний образец? Можно ли реализовать партию? Ваши действия как товароведа?
20.	Составьте маркировку консервов Гусь в собственном соку, если они выработаны Курганским мяскокомбинатом 3 сентября 2003 г. в первую смену: а) для нелитографированных банок; б) литографированных банок; в) литографированных банок для экспорта.
21.	Определите размер выборки (V) для контроля: 1) соответствия упаковки и маркировки требованиям стандартов от партии охлажденной рыбы массой нетто 1,5 т (рыба упакована в ящики по 75 кг); 2) внешнего вида живой рыбы от партии массой 500 кг; 3) качества тузлука соленой сельди от партии массой нетто 5 т (в бочках по 50 кг)?
22.	На оптовую продовольственную базу поступила партия консервов "Горбуша натуральная с добавлением масла". Консервы упакованы в металлические банки по 300 г, объём партии составил 2500 банок. Экспертиза установила следующие показатели: массовая доля поваренной соли 2,3%, запах и вкус свойственные данному виду консервов, консистенция мягкая, куски рыбы слегка разваренные. 1. Определите соответствие данной партии консервов нормам стандарта. Как нужно поступить в данной ситуации? 2. Определите объём выборки для проведения товарной экспертизы. 3. Какие требования предъявляются к сырью для изготовления рыбных консервов?
23.	В магазин "Рыбный мир" была поставлена партия солёной рыбы – скумбрии атлантической. У рыбы брюшко надрезано у грудных плавников, икра и внутренние органы удалены. При приёмке были определены следующие показатели: из 20 поставленных тушек длина пяти колеблется от 11,3 до 11,8 см, поверхность чистая, без наружных повреждений, вкус и запах, свойственные данному роду рыб, имеется расслоение мяса рыбы у четырёх тушек. 1. Определите, к какому виду разделки относится данная партия рыбы. 2. Дайте оценку качества поставленной рыбы. 3. Укажите условия хранения солёной рыбы.
24.	На оптовую базу "Рыба" была поставлена партия океанической ставриды неразделанной пряного посола, расфасованной в заливные бочки в количестве 20 бочек. По договору поставки данная партии скумбрии по степени солёности должна быть среднесоленой, фактически массовая доля поваренной соли в мясе рыбы составила 7,8%. 1. Какое решение должна принять администрация оптовой базы? 2. Как подразделяется ставрида пряного посола исходя из видов разделки? 3. Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы?
25.	В магазин "Огонёк" была поставлена партия пресервов, при этом доставка была просрочена поставщиком на 3 дня. Было принято решение о проведении экспертизы, которая показала: массовая доля поваренной соли 8,3%, массовая доля жира 10,9%, массовая доля сельдей 75%, массовая доля заливки 10%. По наименованию пресервы соответствуют сельди жирной атлантической, неразделённой и обезглавленной. 1. Дайте характеристику качества данной партии пресервов. 2. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации? 3. Укажите условия транспортирования и хранения пресервов.
26.	На этикетке консервов указаны следующие данные: Салат дальневосточный из морской капусты; Россия, Сахалинская область, п. Яблочный, ул. Антонова, 7; состав: морская капуста, лук, сахар, растительное масло, соль, пряности, уксусная кислота; 100 г продукта содержат: белков — 1 г, жира — 10 г, углеводов — 7,4 г; калорийность — 122 ккал.; продукт готов к употреблению; ТУ 15-01365-93; нетто — 220 г; срок хранения и годности — два года с даты изготовления. Дата изготовления указана на крышке в первом ряду; хранить при температуре от 0 до 15°C, при относительной влажности воздуха не выше 75%; знак соответствия. На крышке: 210703 946 28 5P Соответствует ли маркировка требованиям ГОСТ 11771-93? Если не соответствует, то какие реквизи-

	ты отсутствуют? Возможно ли их отсутствие и почему? Расшифруйте маркировку на крышке. Соответствуют ли данные на крышке и этикетке?
27.	В магазин поступила партия охлажденного крупного судака в ящиках по 75 кг. При оценке качества в объединенной пробе (один ящик) установлено, что рыба чистая, жабры у нее темно-красного цвета, на поверхности багрово-красная окраска, консистенция слегка ослабевшая, 3 кг рыбы имеют длину 30—32 см. Возможна ли реализация данной рыбы? Ваши действия как товароведа?
28.	Дайте заключение о качестве атлантической мороженой скумбрии неразделанной, если в 45 рыбах средний размер составляет 22—24 см. Две рыбы имеют по два пореза длиной 0,5 и 0,7 см; кроме того, выявлена рыба с незначительным подкожным пожелтением. Консистенция у всех рыб из пробы плотная, окраска естественная. Возможна ли реализация данной рыбы? Ваши действия как товароведа?
29.	Дайте заключение о качестве мороженой камбалы потрошенной, обезглавленной, если в выборке, состоящей из 18 рыб, обнаружено, что средняя масса тушек рыбы равна 0,6 кг; поверхность чистая, у одного экземпляра имеется один порез длиной 0,9 см, пятна различного цвета на поверхности, консистенция после размораживания ослабевшая, но не дряблая, запах окислившегося жира на поверхности. Определите размерную категорию рыбы. Можно ли реализовать данную рыбу? Ваши действия как товароведа?
30.	В магазин поступила партия мороженого филе (с кожей без чешуи) ставриды атлантической в/с в количестве 300 кг в ящиках из гофрированного картона массой по 30 кг в каждом. Для оценки качества от партии отобрали максимально установленное для органолептического исследования количество филе. В нем обнаружено, что филе имеет нарушения кожи в местах удаления жучек, подкожное пожелтение без признаков окисления жира, слабовыраженный привкус йода, 2 кг филе имеют остатки костей оснований плавников. Какое количество рыбы необходимо отобрать для органолептической оценки качества? Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данное филе? Ваши действия как товароведа?
31.	Дайте заключение о качестве сельди соленой неразделанной Атлантическая с содержанием жира 10%, соли — 11%, если в бочке (масса нетто — 150 кг) обнаружена рыба, имеющая подкожное пожелтение жира, не проникшее в толщу мяса, слабый запах окислившегося жира; 20 кг рыб со слегка лопнувшим брюшком. Определите вид сельди по содержанию жира и соли. Можно ли реализовать данную рыбу? Ваши действия как товароведа?
32.	Дайте заключение о соответствии качества спинки осетра вяленой требованиям ГОСТ, если масса спинки — 2,5—2,9 кг. Продукт имеет небольшие прослойки жира, поверхность серого цвета, слегка морщинистую, с небольшими вырезами частей, вкус и запах без дефектов, содержание соли — 9%. Возможна ли реализация данной рыбы? Ваши действия как товароведа?
33.	При проверке качества среднего образца (в количестве двух банок массой нетто по 160 г) консервов Шпроты в масле определены следующие показатели качества: вкус и запах приятные; при аккуратном выкладывании из банки отдельные рыбки разламываются; 100 г рыбок — с частично сползшей кожей и лопнувшим брюшком, размер тушек — 7—10 см, масло прозрачное, содержание масла в одной банке — 20 г, в другой — 24 г. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии, если масса одной банки 155 г, другой — 161 г? Ваши действия как товароведа?
34.	В магазин поступила партия консервов Кета натуральная в количестве 40 коробок по 20 банок в каждой. Масса нетто банки — 250 г. При оценке качества среднего образца (4 банки) определены следующие значения показателей качества: вкус и запах приятные, свойственные кете; консистенция суховатая; кожа с чешуей; бульон светлый, прозрачный; у кусков рыбы имеются жировые плавники. Правильно ли отобран средний образец для оценки качества? Дайте заключение о соответствии качества данному продукту. Можно ли считать результаты оценки качества верными? Возможна ли приемка по качеству данной партии, если при измерении массы нетто в среднем образце были получены следующие результаты: одна банка массой 245 г и одна — массой 260, остальные — по 250 г? Рассчитайте размер среднего образца для контроля массы нетто. Ответ обоснуйте.
35.	В магазин поступила партия пресервов Кильки рижские пряного посола в количестве 180 коробок по 20 банок из алюминиевой фольги в каждой. Масса нетто банки — 500 г. При приемке по качеству в исходном образце обнаружены 14 банок с вибрирующими крышками и доньшками, 15 банок с вмятинами от пальцев транспортных устройств и три банки со вздутыми доньшками и крышками, не принимающими нормального положения после надавливания на них пальцами. Укажите, какие дефекты обнаружены товароведом магазина и причины их возникновения. Кому следует предъявить претензии? Рассчитайте размер отобранной выборки. Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия как товароведа?
36.	В магазин поступило пять коробок (по 24 банки) икры зернистой осетровой пастеризованной. Икра расфасована в стеклянные банки массой нетто 60 г. При приемке магазин проверил массу нетто в двух банках и выявил, что они имеют массу по 58 г каждая. Магазин отказался от приемки и предъявил претензию поставщику. Представитель поставщика не согласился с претензией, обосновав свой отказ тем, что магазин неправильно провел контроль массы нетто и предложил повторить контроль. Прав ли представитель поставщика? Какой должна быть выборка при повторном контроле? Ответ аргументируйте.

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. Охлажденная 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.

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

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«зачтено» «отлично»	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	<p>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</p> <p>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 регулирования, стандартизации, оценки соответствия; приме-</p>	Продвинутый

				<p>нять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию развертывания функций качества</p>
			<p>ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>
			<p>ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализиро-</p>

				<p>вать данные по дефектам, характеризующим продукцию; применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества</p>	
			<p>ПК-1.4. Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разрабатывать предложения по их устранению; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	
			<p>ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля качества и управления качеством; методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: применять на практике нормативно-технические документы (стандарты,</p>	

				методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	
		ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия	ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах	Знает верно и в полном объеме: основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров; порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия; технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства Умеет верно и в полном объеме: вести реестр сертификатов соответствия продукции; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции	

			<p>ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях; порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований</p>	
		<p>ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции</p>	<p>ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности ее требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; требования к качеству 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</p> <p>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 соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>	

			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	<p>Знает верно и в полном объеме: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: 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</p>	
70 – 84 баллов	«зачтено» «хорошо»	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные понятия в сфере товарной, 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</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями:</p>	Повышенный

				<p>ниями: 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 регулирования, стандартизации, оценки соответствия; применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию развертывания функций качества</p>	
			<p>ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные понятия в сфере товарной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	
			<p>ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных по-</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количе-</p>	

			<p>казателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию</p>	<p>ственных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию; применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества</p>	
			<p>ПК-1.4. Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разрабатывать предложения по их устранению; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	
			<p>ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля качества и управления качеством; методы оценки и контроля по-</p>	

				<p>казателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p>	
		<p>ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия</p>	<p>ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров; порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия; технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями:</p>	

				<p>ниями: вести реестр сертификатов соответствия продукции; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции</p>
			<p>ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях; порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований</p>
		<p>ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции</p>	<p>ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; требования к качеству 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</p> <p>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 тре-</p>

				<p>бования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>	
			<p>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</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p>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</p>	
<p>50 – 69 баллов</p>	<p>«зачтено» «удовлетворительно»</p>	<p>ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению</p>	<p>ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные понятия в сфере товаро-ведной, 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 зару-</p>	<p>Базовый</p>

				<p>бежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания функций качества</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: 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 регулирования, стандартизации, оценки соответствия; применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию развертывания функций качества</p>	
			<p>ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение каче-</p>	

				ственных и количественных показателей продукции
			ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию; применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества</p>
			ПК-1.4. Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, по предупреждению и сокращению товарных потерь	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разрабатывать предложения по их устранению; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>
			ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, мето-	Знает на базовом уровне, с ошибками: нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомен-

			<p>ды идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции</p>	<p>дации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля качества и управления качеством; методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p>	
		<p>ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и тех-</p>	<p>ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров; порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия; технические</p>	

		<p>нических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия</p>		<p>характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства Умеет на базовом уровне, с ошибками: вести реестр сертификатов соответствия продукции; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции</p>	
			<p>ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях; порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований</p>	
		<p>ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции</p>	<p>ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; требования к качеству 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 на базовом уровне, с ошибками: применять нормативную и техни-</p>	

				<p>ческую 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 соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>	
			<p>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</p>	<p>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 товарно-материальных ценностей</p> <p>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 упаковки</p>	
<p>менее 50 баллов</p>	<p>«не зачтено» «неудовлетворительно»</p>	<p>ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению</p>	<p>ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию</p>	<p>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;</p>	<p>Компетенции не сформированы</p>

				<p>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</p> <p>Не умеет на базовом уровне: 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 регулирования, стандартизации, оценки соответствия; применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию развертывания функций качества</p>	
			<p>ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p>Не знает на базовом уровне: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p>Не умеет на базовом уровне: устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показате-</p>	

				телей продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	
			ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию	<p>Не знает на базовом уровне: виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества</p> <p>Не умеет на базовом уровне: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию; применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества</p>	
			ПК-1.4. Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, по предупреждению и сокращению товарных потерь	<p>Не знает на базовом уровне: способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь</p> <p>Не умеет на базовом уровне: составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разрабатывать предложения по их устранению; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	

			<p>ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции</p>	<p>Не знает на базовом уровне: нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля качества и управления качеством; методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p> <p>Не умеет на базовом уровне: применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p>	
		<p>ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и</p>	<p>ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результа-</p>	<p>Не знает на базовом уровне: основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров; порядок разработки, оформления, утверждения и</p>	

		<p>соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия</p>	<p>тах</p>	<p>внедрения документов по подтверждению соответствия; технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства Не умеет на базовом уровне: вести реестр сертификатов соответствия продукции; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции</p>	
			<p>ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции</p>	<p>Не знает на базовом уровне: основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях; порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории Не умеет на базовом уровне: осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований</p>	
		<p>ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции</p>	<p>ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам</p>	<p>Не знает на базовом уровне: нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; требования к качеству 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 Не умеет на базовом уровне: приме-</p>	

				<p>нять 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 соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>	
			<p>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</p>	<p>Не знает на базовом уровне: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p>Не умеет на базовом уровне: 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</p>	