

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 15.10.2024 08:49:27  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

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

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**  
**Факультет экономики, менеджмента и торговли**  
**Кафедра торговли и общественного питания**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**Направление подготовки            38.03.07 Товароведение**

**Направленность (профиль) программы    Товарная экспертиза, оценочная дея-**  
**тельность и управление качеством**

**Уровень высшего образования    *Бакалавриат***

**Год начала подготовки 2021**

**Краснодар – 2021 г.**

Составитель:

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

Т.Б. Брикота

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 6 от «21» января 2021 г.

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |           |
|--|-----------|
| <b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....</b>   | <b>4</b>  |
| Цель и задачи освоения дисциплины .....  | 4         |
| Место дисциплины в структуре образовательной программы .....   | 4         |
| Объем дисциплины и виды учебной работы .....   | 5         |
| Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине .....  | 5         |
| <b>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>   | <b>11</b> |
| <b>III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>  | <b>41</b> |
| РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА .....   | 41        |
| ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....  | 41        |
| ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ .....   | 41        |
| ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ.....  | 41        |
| ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....  | 42        |
| ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ..... | 42        |
| МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....   | 42        |
| <b>IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>  | <b>42</b> |
| <b>V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ .....</b>                  | <b>43</b> |
| <b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ .....</b>   | <b>43</b> |
| <b>АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>  | <b>70</b> |

# **I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ**

## **Цель и задачи освоения дисциплины**

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

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

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

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

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

формируемой участниками образовательных отношений.

## Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

| Показатели объема дисциплины  | Всего часов по формам обучения                |   |
|---|---|---|
|   | очная   | очно-заочная                                  |
| Объем дисциплины в зачетных единицах  | <b>6 ЗЕТ</b>                                  |   |
| Объем дисциплины в акад. часах  | <b>216</b>                                    |   |
| Промежуточная аттестация:<br>форма  | зачет,<br>зачет с оценкой,<br>курсовая работа | зачет,<br>зачет с оценкой,<br>курсовая работа |
| <b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:</b>                         | 110   | 81  |
| 1. Контактная работа на проведение занятий лекционного и семинарского типов, всего часов, в том числе | 104   | 76  |
| • лекции  | 48  | 36  |
| • практические занятия  | -   | -   |
| • лабораторные занятия  | 56  | 40  |
| в том числе практическая подготовка   | -   | -   |
| 2. Индивидуальные консультации (ИК)   | 1   | -   |
| 3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)   | 5   | 5   |
| 4. Консультация перед экзаменом (КЭ)  | -   | -   |
| 5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)     | -   | -   |
| <b>Самостоятельная работа (СР), всего:</b>  | <b>106</b>                                    | <b>135</b>                                    |
| в том числе:  |   |   |
| • самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)  | -   | -   |
| • самостоятельная работа в семестре (СРс)   | 88  | 117   |
| в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу  | 18  | 18  |
| • другие виды   | 88  | 117   |

## Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

| Формируемые компетенции<br>(код и наименование компетенции)  | Индикаторы достижения компетенций<br>(код и наименование индикатора)                | Результаты обучения (знания, умения)  |
|--|---|---|
| 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. <b>Знает</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции                           |
|  |   | ПК-1.1. 3-2. <b>Знает</b> законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | ПК-1.1. 3-3. <b>Знает</b> национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции |
|  |   | ПК-1.1. 3-4. <b>Знает</b> классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию  |
|  |   | ПК-1.1. 3-5. <b>Знает</b> современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции   |
|  |   | ПК-1.1. 3-6. <b>Знает</b> методологию развертывания функций качества   |
|  |   | ПК-1.1. У-1. <b>Умеет</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации                              |
|  |   | ПК-1.1. У-2. <b>Умеет</b> применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия   |
|  |   | ПК-1.1. У-3. <b>Умеет</b> применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции  |
|  |   | ПК-1.1. У-4. <b>Умеет</b> применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества)  |
|  |   | ПК-1.1. У-5. <b>Умеет</b> применять методологию развертывания функций качества   |
| ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению | ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции | ПК-1.2. 3-1. <b>Знает</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции  |
|  |   | ПК-1.2. 3-2. <b>Знает</b> факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции  |
|  |   | ПК-1.2. У-1. <b>Умеет</b> устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, тех-   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>нологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции</p> <p>ПК-1.2. У-2. <b>Умеет</b> устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p> |
| ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению | ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующих продукцию                                | ПК-1.3. З-1. <b>Знает</b> виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции   |
|  |  | ПК-1.3. З-2. <b>Знает</b> показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию  |
|  |  | ПК-1.3. З-3. <b>Знает</b> методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества  |
|  |  | ПК-1.3. У-1. <b>Умеет</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию   |
|  |  | ПК-1.3. У-2. <b>Умеет</b> систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию   |
|  |  | ПК-1.3. У-3. <b>Умеет</b> применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества  |
| 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. <b>Знает</b> способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции   |
|  |  | ПК-1.4. З-2. <b>Знает</b> виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь   |
|  |  | ПК-1.4. У-1. <b>Умеет</b> составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разрабатывать предложения по их устранению  |
|  |  | ПК-1.4. У-2. <b>Умеет</b> разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь  |
| 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. З-1. <b>Знает</b> нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции   |
|  |  | ПК-1.5. З-2. <b>Знает</b> современные инструменты контроля качества и   |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   |  | управления качеством  |
|   |  | ПК-1.5. 3-3. <b>Знает</b> методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции                                      |
|   |  | ПК-1.5. 3-4. <b>Знает</b> методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции   |
|   |  | ПК-1.5. 3-5. <b>Знает</b> методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации   |
|   |  | ПК-1.5. У-1. <b>Умеет</b> применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции |
|   |  | ПК-1.5. У-2. <b>Умеет</b> применять современные инструменты контроля качества и управления качеством  |
|   |  | ПК-1.5. У-3. <b>Умеет</b> применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции)                                |
|   |  | ПК-1.5. У-4. <b>Умеет</b> применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции                                   |
|   |  | ПК-1.5. У-5. <b>Умеет</b> 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 | ПК-5.1. 3-1. <b>Знает</b> основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров                                |
|   |  | ПК-5.1. 3-2. <b>Знает</b> порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия  |
|   |  | ПК-5.1. 3-3. <b>Знает</b> технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства                         |
|   |  | ПК-5.1. У-1. <b>Умеет</b> вести реестр сертификатов соответствия продукции  |
|   |  | ПК-5.1. У-2. <b>Умеет</b> оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции   |



|  |   |  |
|--|---|--|
| <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-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технических документов и образцов продукции</p>  | <p>ПК-5.2. 3-1. <b>Знает</b> основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях</p>   |
|  |   | <p>ПК-5.2. 3-2. <b>Знает</b> порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории</p>   |
|  |   | <p>ПК-5.2. У-1. <b>Умеет</b> осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории</p>   |
|  |   | <p>ПК-5.2. У-2. <b>Умеет</b> 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>ПК-7.1. 3-1. <b>Знает</b> нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции</p>   |
|  |   | <p>ПК-7.1. 3-2. <b>Знает</b> требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами)</p>   |
|  |   | <p>ПК-7.1. 3-3. <b>Знает</b> порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции</p>   |
|  |   | <p>ПК-7.1. У-1. <b>Умеет</b> применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции</p>   |
|  |   | <p>ПК-7.1. У-2. <b>Умеет</b> 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. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции</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>ПК-7.2. 3-1. <b>Знает</b> требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | ПК-7.2. У-1. <b>Умеет</b> 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 |
|--|--|---|

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Таблица 3

| № п/п     | Наименование раздела, темы дисциплины   | Трудоемкость, академические часы |                      |                      |                         |  |       | Индикаторы достижения компетенций  | Результаты обучения<br>(знания, умения)   | Учебные задания для аудиторных занятий | Текущий контроль | Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ раз-делу или по всему курсу в целом) |
|-----------|---|----------------------------------|----------------------|----------------------|-------------------------|--|-------|--|---|--|------------------|--|
|           |   | Лекции                           | Практические занятия | Лабораторные занятия | Практическая подготовка | Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катт | Всего |  |   |  |                  |  |
| Семестр 7 |   |                                  |                      |                      |                         |  |       |  |   |  |                  |  |
| 1.        | <b>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса.</b> Понятие об убойной, живой массе скота и убойном выходе мяса. Классификация и маркировка мяса. Влияние вида, возраста, пола, упитанности животных, термического состояния и анатомического происхождения на качество мяса. Признаки отличия основных видов мяса в тушах от мяса второстепенных животных. Признаки отличия мяса по возрасту животных. Экспертиза качества мяса по упитанности. Маркировка (клеймение) мяса основных видов убойных животных | 4                                | -                    | 6                    | -                       | 8/-                                      | 18    | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У.3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1 | О.                                     | К.               | Р.   |

|    |   |   |   |   |   |     |    |  |   |    |                  |   |
|----|---|---|---|---|---|-----|----|--|---|----|------------------|---|
|    |   |   |   |   |   |     |    |  | ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1 |    |                  |   |
| 2  | <b>Тема 2. Категории упитанности, клеймение и разделка туш на отруба.</b> Разделка туш для розничной торговли. Научные основы розничной разделки туш. Разделка говядины, свинины, баранины; выход отрубов по сортам. Пищевая ценность отрубов, их кулинарное назначение | 2 | - | 4 | - | 6/- | 12 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-7.2                     | ПК-1.1. 3-1<br>ПК-1.1. 3-4<br>ПК-1.2. 3-2<br>ПК-1.2. У-1<br>ПК-1.2. У-2<br>ПК-1.3. 3-1<br>ПК-1.3. 3-2<br>ПК-1.3. У-1<br>ПК-1.3 У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1  | О. | -                | - |
| 3. | <b>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы.</b> Особенности морфологического и химического состава мяса птицы, его пищевая ценность.   | 4 | - | 6 | - | 8/- | 18 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6   | О. | Т., К.,<br>Гр.д. | - |

|  |   |  |  |  |  |  |  |                                     |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|-------------------------------------|---|--|--|--|
|  | <p>Переработка птицы и влияние отдельных операций технологического процесса на качество мяса. Классификация мяса птицы по виду, возрасту, упитанности, способу и качеству обработки, термическому состоянию. Части тушек птицы (окорочок, бедро, голень и др.). Экспертиза качества мяса птицы. Правила отбора образцов. Дефекты технологической обработки. Категории свежести мяса птицы и их характеристика по органолептическим показателям. Биохимические и химические методы определения свежести мяса птицы</p> |  |  |  |  |  |  | <p>ПК-5.2<br/>ПК-7.1<br/>ПК-7.2</p> | <p>ПК-1.1. У-1<br/>ПК-1.1. У-2<br/>ПК-1.1. У-3<br/>ПК-1.1. У-4<br/>ПК-1.1.У-5<br/>ПК-1.2.3-1<br/>ПК-1.2.3-2.<br/>ПК-1.2.У-1.<br/>ПК-1.2.У-2.<br/>ПК-1.3 3-1<br/>ПК-1.3.3-2.<br/>ПК-1.3. 3-3.<br/>ПК-1.3.У-1.<br/>ПК-1.3.У-2.<br/>ПК-1.3. У.3<br/>ПК-1.4 3-1<br/>ПК-1.4. 3-2<br/>ПК-1.4. У-1<br/>ПК-1.4. У-2<br/>ПК-1.5. 3-1<br/>ПК-1.5. 3-2<br/>ПК-1.5. 3-3<br/>ПК-1.5. 3-4<br/>ПК-1.5. 3-5<br/>ПК-1.5. У-1<br/>ПК-1.5. У-2<br/>ПК-1.5. У-3<br/>ПК-1.5. У-4<br/>ПК-1.5. У-5<br/>ПК-5.1. 3-1<br/>ПК-5.1. 3-2<br/>ПК-5.1. 3-3<br/>ПК-5.1. У-1<br/>ПК-5.1. У-2<br/>ПК-5.1. У-3<br/>ПК-5.2. 3-1<br/>ПК-5.2. 3-2<br/>ПК-5.2. У-1<br/>ПК-5.2. У-2<br/>ПК-7.1. 3-1<br/>ПК-7.1. 3-2<br/>ПК-7.1. У-1<br/>ПК-7.1. У-2<br/>ПК-7.2. 3-1</p> |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|-------------------------------------|---|--|--|--|

|    |   |   |   |   |   |     |    |  |  |    |   |    |
|----|---|---|---|---|---|-----|----|--|--|----|---|----|
|    |   |   |   |   |   |     |    |  | ПК-7.2. У-1  |    |   |    |
| 4. | <b>Тема 4. Мясные субпродукты.</b><br>Классификация субпродуктов убойных животных по строению, пищевой ценности, термическому состоянию. Ассортимент, характеристика и использование отдельных видов субпродуктов. Экспертиза качества субпродуктов. Дефекты технологической обработки. Определение свежести субпродуктов. Процессы при хранении, виды порчи субпродуктов. Условия, сроки хранения охлажденных и замороженных субпродуктов. Птичьи субпродукты. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент. Экспертиза качества. Хранение | 4 | - | - | - | 8/- | 12 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У.3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2 | О. | - | Р. |

|    |  |   |   |   |   |     |    |  |  |    |   |    |
|----|--|---|---|---|---|-----|----|--|--|----|---|----|
|    |  |   |   |   |   |     |    |  | ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1   |    |   |    |
| 5. | <b>Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса.</b> Охлаждение мяса. Условия и продолжительность различных способов охлаждения. Охлаждение мяса птицы и субпродуктов. Процессы при охлаждении. Хранение охлажденного мяса. Изменение качества при хранении. Способы удлинения сроков хранения. Условия и сроки хранения охлажденного мяса в оптовом и розничном звеньях торговли. Замораживание мяса убойных животных, птицы, субпродуктов. Режимы и продолжительность разных способов замораживания. Хранение замороженного мяса. Процессы при хранении замороженного мяса. Повторно замороженное мясо. Использование. Отличительные признаки. Убыль массы мяса при холодильной обработке (охлаждении, замораживании) и хранении. Размораживание мяса. Способы и условия размораживания. Процессы при размораживании. Использование размороженного мяса | 2 | - | - | - | 8/- | 10 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-7.2 | ПК-1.1. 3-1<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1. 3-4<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1. У-3<br>ПК-1.2. 3-2<br>ПК-1.2. У-1<br>ПК-1.2. У-2<br>ПК-1.3. 3-2<br>ПК-1.3. У-2<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1 | О. | - | Р. |

|    |  |   |   |   |   |     |    |  |  |    |    |   |
|----|--|---|---|---|---|-----|----|--|--|----|----|---|
| 6. | <b>Тема 6. Мясные копчености из свинины.</b> Характеристика сырья для солено-копченых изделий. Схема разделки свиных туш. Формирование качества изделий в процессе посола. Влияние посола на микрофлору; стабилизация окраски, формирование вкуса и аромата ветчинности, повышение влагосвязывающей способности и нежности мяса. Роль копчения в производстве мясопродуктов. Бактерицидные и антиокислительные свойства коптильного дыма. Формирование вкуса, аромата и цвета копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Опасность накопления в них токсических и канцерогенных веществ. Бездымное копчение, виды коптильных жидкостей и препаратов, используемых в производстве мясопродуктов. Тепловая обработка и сушка в производстве солено-копченых изделий. Классификация солено-копченых изделий по способу тепловой обработки и срокам хранения. Ассортимент. Характеристика основных видов. Экспертиза качества солено-копченых изделий. Правила отбора проб. Дефекты. Показатели, регламентируемые нормативно-технической документацией. Особенности органолептической оценки качества продукции в вакуумной упаковке. Способы упаковывания солено-копченых изделий и правила транспортирования. Условия, сроки хранения и реализации | 4 | - | 6 | - | 8/- | 18 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У.3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2 | О. | К. | - |
|----|--|---|---|---|---|-----|----|--|--|----|----|---|



|    |  |   |   |   |   |     |    |  |  |    |   |    |
|----|--|---|---|---|---|-----|----|--|--|----|---|----|
|    |  |   |   |   |   |     |    |  | ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1   |    |   |    |
| 7. | <b>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий.</b> Особенности состава, питательности, вкусовых достоинств колбасных изделий. Классификация в зависимости от вида мяса, состава, качества сырья, вида оболочки, рисунка на разрезе. Влияние состава сырья на пищевую ценность изделия. | 4 | - | 6 | - | 8/- | 18 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У-3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5 | О. | - | Р. |

|                           |  |    |   |    |   |      |     |  |   |    |        |   |
|---------------------------|--|----|---|----|---|------|-----|--|---|----|--------|---|
|                           |  |    |   |    |   |      |     |  | ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1 |    |        |   |
|                           | <i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>  |    |   |    |   | -/2  | 2   |  |   |    |        |   |
| <b>Итого за 7 семестр</b> |  | 24 | - | 28 | - | 54/2 | 108 |  |   |    |        |   |
| <b>Семестр 8</b>          |  |    |   |    |   |      |     |  |   |    |        |   |
| 8.                        | <b>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов.</b> Способ консервирования мяса стерилизацией в герметически закрытых банках и его оценка. Влияние на пищевую ценность, сроки хранения мяса. Потребительская тара для мясных консервов. Классификация мясных консервов. Схема производства консервов из мяса и мясопродуктов. Требования к сырью и особенности технологии пастеризованных ветчинных консервов и консервов для | 4  | - | 6  | - | 4/2  | 14  | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1   | О. | К., Т. | - |

|    |   |   |   |   |   |     |    |  |   |    |   |    |
|----|---|---|---|---|---|-----|----|--|---|----|---|----|
|    | детского питания  |   |   |   |   |     |    |  | ПК-1.3.3-2<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У-3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2 У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1 |    |   |    |
| 9. | <b>Тема 9. Рыба как промышленное сырье.</b> Признаки подразделения рыб в зависимости от условий существования и образа жизни; классификацию рыб в зависимости от строения внутреннего скелета. Деление рыб по характеру питания. Характеристика форм тела рыб и | 4 | - | 4 | - | 4/2 | 12 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2<br>ПК-1.3. 3-3.   | О. | - | Р. |

|     |  |   |   |   |   |     |     |                            |   |    |    |   |
|-----|--|---|---|---|---|-----|-----|----------------------------|---|----|----|---|
|     | особенности их приобретения. Физические свойства рыб их массовый состав  |   |   |   |   |     |     |                            | ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1.У-3 |    |    |   |
| 10. | <b>Тема 10. Структура и химический состав мяса рыбы.</b> Усвояемость рыбных жиров. Особенности химического состава разных видов рыб. Различие минерального состава морских и пресноводных рыб. Роль азотистых экстрактивных веществ. Посмертные изменения, происходящие в рыбе (схема распада гликогена в мышечной ткани рыб, изменение жирно-кислотного состава липидов в посмертный период)                    | 2 | - | - | - | 4/- | 6   | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3 | ПК-1.1. 3-1<br>ПК-1.1. 3-4<br>ПК-1.2. 3-2<br>ПК-1.2. У-1<br>ПК-1.3. 3-2<br>ПК-1.3. У-1                              | О. | -  | - |
| 11. | <b>Тема 11. Основные промысловые рыбы.</b> Основные отличительные признаки промысловых рыб (семейства осетровых, лососевых, сиговых, сельдевых, тресковых, скумбриевых, тунцовых, пеламидовых, ставридовых, анчусовых, корюшковых, карповых, окуневых, щуковых, сомовых, камбаловых, скорпеновых, макрелещуковых, бычковых), особенности их строения и среды обитания. Основные представители различных семейств | 2 | - | - | - | 4/- | 6/- | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3 | ПК-1.1. 3-1<br>ПК-1.1. 3-4<br>ПК-1.2. 3-2<br>ПК-1.2. У-1<br>ПК-1.3. 3-2<br>ПК-1.3. У-1                              | О. | Т. | - |

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

|     |   |   |   |   |   |     |    |  |  |    |    |   |
|-----|---|---|---|---|---|-----|----|--|--|----|----|---|
|     |   |   |   |   |   |     |    |  | ПК-5.2 У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. 3-3<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1  |    |    |   |
| 13. | <b>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба.</b> Основные понятия. Классификация по способам посола, степени солености, разделке и другим критериям. Теоретические основы посола. Биохимические процессы созревания соленой, пряной и маринованной рыбы. Характеристика товарного ассортимента, идентифицирующие признаки. Нормативные требования к качеству. Упаковка, маркировка, перевозка и хранение. Приемка товара. Экспертиза качества. Дефекты и вредители соленых и маринованных рыбных товаров, причины возникновения, признаки способы обнаружения, меры предупреждения. Факторы сохранности соленых и маринованных рыбных товаров | 4 | - | 6 | - | 4/- | 14 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У.3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5 | О. | К. | - |

|     |   |   |   |   |   |     |   |  |  |    |   |   |
|-----|---|---|---|---|---|-----|---|--|--|----|---|---|
|     |   |   |   |   |   |     |   |  | ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2 У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1  |    |   |   |
| 14. | <b>Тема 14. Икра и икорные товары.</b><br>Основные понятия. Классификация. Кодирование товаров. Общие сведения о строении, составе, пищевой ценности и способах получения икорных продуктов. Характеристика товарного ассортимента. Нормативная документация. Требования к качеству, градация. Упаковка, маркировка, транспортирования. Условия и гарантийные сроки хранения. Сертификация и экспертиза качества. Идентифицирующие признаки продукции, товарных сортов, дефектов. Особенности состава, пищевой ценности и качества икры осетровых, лососевых, частичковых и других рыб. Перспективы расширения ассортимента и повышения качества икорных продуктов. Причины возникновения дефектов и меры предупреждения. | 2 | - | - | - | 4/- | 6 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У.3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2 | О. | - | - |

|     |   |   |   |   |   |     |    |  |  |    |     |   |
|-----|---|---|---|---|---|-----|----|--|--|----|-----|---|
|     |   |   |   |   |   |     |    |  | ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1 |    |     |   |
| 15. | <b>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы.</b> Основные понятия, классификация, потребительские свойства. Факторы, формирующие качество стерилизованных консервов: натуральных, с масляными и томатными заливками и др. Сырье и вспомогательные материалы. Расфасовка, упаковка и маркировка. Характеристика ассортимента. Идентифицирующие признаки. Нормативная документация. Требования к качеству. Особенности ассортимента и требования к качеству импортируемой продукции. Условия и гарантийные сроки | 4 | - | 6 | - | 6/- | 16 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.   | О. | К/р | - |



|  |   |    |   |    |   |       |     |   |   |   |   |   |
|--|---|----|---|----|---|-------|-----|---|---|---|---|---|
|  | хранения. Теория созревания и старения консервов и пресервов. Факторы сохранности качества консервов и пресервов. Правила приемки по количеству и качеству. Экспертиза качества. Дефекты. Обнаружение дефектов, причины возникновения и меры предупреждения |    |   |    |   |       |     | ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У-3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2 У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1 |   |   |   |   |
|  | <i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>   |    |   |    |   | -/3   | 3   |   |   |   |   |   |
|  | <i>Индивидуальные консультации (ИК)</i>   |    |   |    |   | -/1   | 1   |   |   |   |   |   |
|  | <i>Самостоятельная работа на курсовую работу</i>  |    |   |    |   | 18/-  | 18  |   |   |   |   |   |
|  | <b>Итого за 8 семестр</b>   | 24 | - | 28 | - | 52/4  | 108 | x   | x | x | x | x |
|  | <b>Всего по дисциплине</b>  | 48 |   | 56 |   | 106/6 | 216 |   |   |   |   |   |

Для студентов очно-заочной формы обучения

Таблица 4

| № п/п     | Наименование раздела, темы дисциплины   | Трудоемкость, академические часы |                      |                      |                         |  |       | Индикаторы достижения компетенций  | Результаты обучения<br>(знания, умения)   | Учебные задания для аудиторных занятий | Текущий контроль | Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ раз-делу или по всему курсу в целом) |
|-----------|---|----------------------------------|----------------------|----------------------|-------------------------|--|-------|--|---|--|------------------|--|
|           |   | Лекции                           | Практические занятия | Лабораторные занятия | Практическая подготовка | Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Кагт | Всего |  |   |  |                  |  |
| Семестр 7 |   |                                  |                      |                      |                         |  |       |  |   |  |                  |  |
| 1.        | <b>Тема 1. Характеристика убойных животных. Классификация и маркировка мяса.</b> Понятие об убойной, живой массе скота и убойном выходе мяса. Классификация и маркировка мяса. Влияние вида, возраста, пола, упитанности животных, термического состояния и анатомического происхождения на качество мяса. Признаки отличия основных видов мяса в тушах от мяса второстепенных животных. Признаки отличия мяса по возрасту животных. Экспертиза качества мяса по упитанности. Маркировка (клеймение) мяса основных видов убойных животных | 2                                | -                    | 4                    | -                       | 10/-                                     | 16    | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У.3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1 | О.                                     | К.               | Р.   |

|    |   |   |   |   |   |      |    |  |   |    |                  |   |
|----|---|---|---|---|---|------|----|--|---|----|------------------|---|
|    |   |   |   |   |   |      |    |  | ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1 |    |                  |   |
| 2  | <b>Тема 2. Категории упитанности, клеймение и разделка туш на отруба.</b> Разделка туш для розничной торговли. Научные основы розничной разделки туш. Разделка говядины, свинины, баранины; выход отрубов по сортам. Пищевая ценность отрубов, их кулинарное назначение | 2 | - | 2 | - | 10/- | 14 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-7.2                     | ПК-1.1. 3-1<br>ПК-1.1. 3-4<br>ПК-1.2. 3-2<br>ПК-1.2. У-1<br>ПК-1.2. У-2<br>ПК-1.3. 3-1<br>ПК-1.3. 3-2<br>ПК-1.3. У-1<br>ПК-1.3 У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1  | О. | -                | - |
| 3. | <b>Тема 3. Пищевая ценность мяса птицы. Переработка птицы.</b> Особенности морфологического и химического состава мяса птицы, его пищевая ценность.   | 4 | - | 6 | - | 8/-  | 18 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6   | О. | Т., К.,<br>Гр.д. | - |

|  |   |  |  |  |  |  |  |                                     |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|-------------------------------------|--|--|--|--|
|  | <p>Переработка птицы и влияние отдельных операций технологического процесса на качество мяса. Классификация мяса птицы по виду, возрасту, упитанности, способу и качеству обработки, термическому состоянию. Части тушек птицы (окорочок, бедро, голень и др.). Экспертиза качества мяса птицы. Правила отбора образцов. Дефекты технологической обработки. Категории свежести мяса птицы и их характеристика по органолептическим показателям. Биохимические и химические методы определения свежести мяса птицы</p> |  |  |  |  |  |  | <p>ПК-5.2<br/>ПК-7.1<br/>ПК-7.2</p> | <p>ПК-1.1. У-1<br/>ПК-1.1. У-2<br/>ПК-1.1 У-3<br/>ПК-1.1. У-4<br/>ПК-1.1.У-5<br/>ПК-1.2.3-1<br/>ПК-1.2.3-2.<br/>ПК-1.2.У-1.<br/>ПК-1.2.У-2.<br/>ПК-1.3 3-1<br/>ПК-1.3.3-2.<br/>ПК-1.3. 3-3.<br/>ПК-1.3.У-1.<br/>ПК-1.3.У-2.<br/>ПК-1.3. У.3<br/>ПК-1.4 3-1<br/>ПК-1.4. 3-2<br/>ПК-1.4. У-1<br/>ПК-1.4. У-2<br/>ПК-1.5. 3-1<br/>ПК-1.5. 3-2<br/>ПК-1.5. 3-3<br/>ПК-1.5. 3-4<br/>ПК-1.5. 3-5<br/>ПК-1.5. У-1<br/>ПК-1.5. У-2<br/>ПК-1.5. У-3<br/>ПК-1.5. У-4<br/>ПК-1.5. У-5<br/>ПК-5.1. 3-1<br/>ПК-5.1. 3-2<br/>ПК-5.1. 3-3<br/>ПК-5.1. У-1<br/>ПК-5.1. У-2<br/>ПК-5.1. У-3<br/>ПК-5.2. 3-1<br/>ПК-5.2. 3-2<br/>ПК-5.2. У-1<br/>ПК-5.2. У-2<br/>ПК-7.1. 3-1<br/>ПК-7.1. 3-2<br/>ПК-7.1. У-1<br/>ПК-7.1. У-2<br/>ПК-7.2. 3-1</p> |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|-------------------------------------|--|--|--|--|

|    |   |   |   |   |   |      |    |  |  |    |   |    |
|----|---|---|---|---|---|------|----|--|--|----|---|----|
|    |   |   |   |   |   |      |    |  | ПК-7.2. У-1  |    |   |    |
| 4. | <b>Тема 4. Мясные субпродукты.</b><br>Классификация субпродуктов убойных животных по строению, пищевой ценности, термическому состоянию. Ассортимент, характеристика и использование отдельных видов субпродуктов. Экспертиза качества субпродуктов. Дефекты технологической обработки. Определение свежести субпродуктов. Процессы при хранении, виды порчи субпродуктов. Условия, сроки хранения охлажденных и замороженных субпродуктов. Птичьи субпродукты. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент. Экспертиза качества. Хранение | 2 | - | - | - | 10/- | 12 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У.3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2 | О. | - | Р. |

|    |  |   |   |   |   |      |    |  |  |    |   |    |
|----|--|---|---|---|---|------|----|--|--|----|---|----|
|    |  |   |   |   |   |      |    |  | ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1   |    |   |    |
| 5. | <b>Тема 5. Холодильная обработка и хранение мяса.</b> Охлаждение мяса. Условия и продолжительность различных способов охлаждения. Охлаждение мяса птицы и субпродуктов. Процессы при охлаждении. Хранение охлажденного мяса. Изменение качества при хранении. Способы удлинения сроков хранения. Условия и сроки хранения охлажденного мяса в оптовом и розничном звеньях торговли. Замораживание мяса убойных животных, птицы, субпродуктов. Режимы и продолжительность разных способов замораживания. Хранение замороженного мяса. Процессы при хранении замороженного мяса. Повторно замороженное мясо. Использование. Отличительные признаки. Убыль массы мяса при холодильной обработке (охлаждении, замораживании) и хранении. Размораживание мяса. Способы и условия размораживания. Процессы при размораживании. Использование размороженного мяса | 2 | - | - | - | 10/- | 12 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-7.2 | ПК-1.1. 3-1<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1. 3-4<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1. У-3<br>ПК-1.2. 3-2<br>ПК-1.2. У-1<br>ПК-1.2. У-2<br>ПК-1.3. 3-2<br>ПК-1.3. У-2<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1 | О. | - | Р. |

|    |  |   |   |   |   |      |    |  |  |    |    |   |
|----|--|---|---|---|---|------|----|--|--|----|----|---|
| 6. | <b>Тема 6. Мясные копчености из свинины.</b> Характеристика сырья для солено-копченых изделий. Схема разделки свиных туш. Формирование качества изделий в процессе посола. Влияние посола на микрофлору; стабилизация окраски, формирование вкуса и аромата ветчинности, повышение влагосвязывающей способности и нежности мяса. Роль копчения в производстве мясопродуктов. Бактерицидные и антиокислительные свойства коптильного дыма. Формирование вкуса, аромата и цвета копченых мясопродуктов. Биологическая оценка копченых мясопродуктов. Опасность накопления в них токсических и канцерогенных веществ. Бездымное копчение, виды коптильных жидкостей и препаратов, используемых в производстве мясопродуктов. Тепловая обработка и сушка в производстве солено-копченых изделий. Классификация солено-копченых изделий по способу тепловой обработки и срокам хранения. Ассортимент. Характеристика основных видов. Экспертиза качества солено-копченых изделий. Правила отбора проб. Дефекты. Показатели, регламентируемые нормативно-технической документацией. Особенности органолептической оценки качества продукции в вакуумной упаковке. Способы упаковывания солено-копченых изделий и правила транспортирования. Условия, сроки хранения и реализации | 2 | - | 4 | - | 10/- | 16 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У.3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2 | О. | К. | - |
|----|--|---|---|---|---|------|----|--|--|----|----|---|

|    |  |   |   |   |   |      |    |  |  |    |   |    |
|----|--|---|---|---|---|------|----|--|--|----|---|----|
|    |  |   |   |   |   |      |    |  | ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1   |    |   |    |
| 7. | <b>Тема 7. Химический состав, пищевая ценность, классификация колбасных изделий.</b> Особенности состава, питательности, вкусовых достоинств колбасных изделий. Классификация в зависимости от вида мяса, состава, качества сырья, вида оболочки, рисунка на разрезе. Влияние состава сырья на пищевую ценность изделия. | 4 | - | 4 | - | 10/- | 18 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У-3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5 | О. | - | Р. |



|                           |  |    |   |    |   |      |     |  |   |    |        |   |
|---------------------------|--|----|---|----|---|------|-----|--|---|----|--------|---|
|                           |  |    |   |    |   |      |     |  | ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2. У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1 |    |        |   |
|                           | <i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>  |    |   |    |   | -/2  | 2   |  |   |    |        |   |
| <b>Итого за 7 семестр</b> |  | 18 | - | 20 | - | 68/2 | 108 | х  | х   | х  | х      | х |
| <b>Семестр 8</b>          |  |    |   |    |   |      |     |  |   |    |        |   |
| 8.                        | <b>Тема 8. Сырье, технология производства и классификация, ассортимент мясных консервов.</b> Способ консервирования мяса стерилизацией в герметически закрытых банках и его оценка. Влияние на пищевую ценность, сроки хранения мяса. Потребительская тара для мясных консервов. Классификация мясных консервов. Схема производства консервов из мяса и мясопродуктов. Требования к сырью и особенности технологии пастеризованных ветчинных консервов и консервов | 4  | - | 4  | - | 6/-  | 14  | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1   | О. | К., Т. | - |

|    |   |   |   |   |   |     |    |  |  |    |   |    |
|----|---|---|---|---|---|-----|----|--|--|----|---|----|
|    | для детского питания  |   |   |   |   |     |    |  | ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У-3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2 У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1 |    |   |    |
| 9. | <b>Тема 9. Рыба как промышленное сырье.</b> Признаки подразделения рыб в зависимости от условий существования и образа жизни; классификацию рыб в зависимости от строения внутреннего скелета. Деление рыб по характеру питания. Характеристика форм тела рыб и | 2 | - | 4 | - | 6/- | 12 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2<br>ПК-1.3. 3-3.  | О. | - | Р. |

|     |   |   |   |   |   |     |    |  |  |    |    |   |
|-----|---|---|---|---|---|-----|----|--|--|----|----|---|
|     | особенности их приобретения. Физические свойства рыб их массовый состав   |   |   |   |   |     |    |  | ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2<br>ПК-1.3. У.3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1.У-3 |    |    |   |
| 10. | <b>Тема 10. Структура и химический состав мяса рыбы.</b> Усвояемость рыбных жиров. Особенности химического состава разных видов рыб. Различие минерального состава морских и пресноводных рыб. Роль азотистых экстрактивных веществ. Посмертные изменения, происходящие в рыбе (схема распада гликогена в мышечной ткани рыб, изменение жирно-кислотного состава липидов в посмертный период)                     | 2 | - | - | - | 6/- | 8  | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3   | ПК-1.1. 3-1<br>ПК-1.1. 3-4<br>ПК-1.2. 3-2<br>ПК-1.2. У-1<br>ПК-1.3. 3-2<br>ПК-1.3. У-1                             | О. | -  | - |
| 11. | <b>Тема 11. Основные промысловые рыбы.</b> Основные отличительные признаки промысловых рыб (семейства осетровых, лососевых, сиговых, сельдевых, тресковых, скумбриевых, тунцовых, пелаமிдовых, ставридовых, анчоусовых, корюшковых, карповых, окуневых, щуковых, сомовых, камбаловых, скорпеновых, макрелещуковых, бычковых), особенности их строения и среды обитания. Основные представители различных семейств | 2 | - | - | - | 6/- | 8  | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3   | ПК-1.1. 3-1<br>ПК-1.1. 3-4<br>ПК-1.2. 3-2<br>ПК-1.2. У-1<br>ПК-1.3. 3-2<br>ПК-1.3. У-1                             | О. | Т. | - |
| 12. | <b>Тема 12. Живая товарная рыба.</b> Виды рыб, используемые для торговли в живом виде. Биотехнические основы заготовки, транспортирования и хранения. Живорыбные садки и аквариумы.   | 2 | - | 4 | - | 6/- | 12 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1               | О. | -  | - |

|  |  |  |  |  |  |  |  |                          |   |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--------------------------|---|--|--|--|
|  | <p>Факторы, влияющие на качества при транспортировании и хранении. Правила транспортирования, приемки и реализации. Экспертиза качества живой рыбы. Инфекционные и паразитарные заболевания рыб: влияние на качество и фактор риска для здоровья человека. Отличительные признаки больной рыбы. Условия пищевой пригодности и реализации</p> |  |  |  |  |  |  | <p>ПК-7.1<br/>ПК-7.2</p> | <p>ПК-1.1. У-2<br/>ПК-1.1 У-3<br/>ПК-1.1. У-4<br/>ПК-1.1.У-5<br/>ПК-1.2.3-1<br/>ПК-1.2.3-2.<br/>ПК-1.2.У-1.<br/>ПК-1.2.У-2.<br/>ПК-1.3 3-1<br/>ПК-1.3.3-2.<br/>ПК-1.3. 3-3.<br/>ПК-1.3.У-1.<br/>ПК-1.3.У-2.<br/>ПК-1.3. У-3<br/>ПК-1.4 3-1<br/>ПК-1.4. 3-2<br/>ПК-1.4. У-1<br/>ПК-1.4. У-2<br/>ПК-1.5. 3-1<br/>ПК-1.5. 3-2<br/>ПК-1.5. 3-3<br/>ПК-1.5. 3-4<br/>ПК-1.5. 3-5<br/>ПК-1.5. У-1<br/>ПК-1.5. У-2<br/>ПК-1.5. У-3<br/>ПК-1.5. У-4<br/>ПК-1.5. У-5<br/>ПК-5.1. 3-1<br/>ПК-5.1. 3-2<br/>ПК-5.1. 3-3<br/>ПК-5.1. У-1<br/>ПК-5.1. У-2<br/>ПК-5.1. У-3<br/>ПК-5.2. 3-1<br/>ПК-5.2. 3-2<br/>ПК-5.2. У-1<br/>ПК-5.2 У-2<br/>ПК-7.1. 3-1<br/>ПК-7.1. 3-2<br/>ПК-7.1. 3-3<br/>ПК-7.1. У-1<br/>ПК-7.1. У-2<br/>ПК-7.2. 3-1</p> |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--------------------------|---|--|--|--|

|     |  |   |   |   |   |     |    |  |   |    |    |   |
|-----|--|---|---|---|---|-----|----|--|---|----|----|---|
|     |  |   |   |   |   |     |    |  | ПК-7.2. У-1   |    |    |   |
| 13. | <p><b>Тема 13. Соленая, пряная и маринованная рыба.</b> Основные понятия. Классификация по способам посола, степени солености, разделке и другим критериям. Теоретические основы посола. Биохимические процессы созревания соленой, пряной и маринованной рыбы. Характеристика товарного ассортимента, идентифицирующие признаки. Нормативные требования к качеству. Упаковка, маркировка, перевозка и хранение. Приемка товара. Экспертиза качества. Дефекты и вредители соленых и маринованных рыбных товаров, причины возникновения, признаки способы обнаружения, меры предупреждения. Факторы сохранности соленых и маринованных рыбных товаров</p> | 2 | - | 4 | - | 6/- | 12 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У.3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1 | О. | К. | - |

|     |   |   |   |   |   |     |   |  |  |    |   |   |
|-----|---|---|---|---|---|-----|---|--|--|----|---|---|
|     |   |   |   |   |   |     |   |  | ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2 У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1   |    |   |   |
| 14. | <b>Тема 14. Икра и икорные товары.</b><br>Основные понятия. Классификация. Кодирование товаров. Общие сведения о строении, составе, пищевой ценности и способах получения икорных продуктов. Характеристика товарного ассортимента. Нормативная документация. Требования к качеству, градация. Упаковка, маркировка, транспортирования. Условия и гарантийные сроки хранения. Сертификация и экспертиза качества. Идентифицирующие признаки продукции, товарных сортов, дефектов. Особенности состава, пищевой ценности и качества икры осетровых, лососевых, частичковых и других рыб. Перспективы расширения ассортимента и повышения качества икорных продуктов. Причины возникновения дефектов и меры предупреждения. | 2 | - | - | - | 6/- | 8 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У.3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1<br>ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3 | О. | - | - |

|     |  |   |   |   |   |     |    |  |  |    |     |   |
|-----|--|---|---|---|---|-----|----|--|--|----|-----|---|
|     |  |   |   |   |   |     |    |  | ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2 У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1  |    |     |   |
| 15. | <b>Тема 15. Рыбные консервы и пресервы.</b> Основные понятия, классификация, потребительские свойства. Факторы, формирующие качество стерилизованных консервов: натуральных, с масляными и томатными заливками и др. Сырье и вспомогательные материалы. Расфасовка, упаковка и маркировка. Характеристика ассортимента. Идентифицирующие признаки. Нормативная документация. Требования к качеству. Особенности ассортимента и требования к качеству импортируемой продукции. Условия и гарантийные сроки хранения. Теория созревания и старения консервов и пресервов. Факторы сохранности качества консервов и пресервов. Правила приемки по количеству и качеству. Экспертиза качества. Дефекты. Обнаружение дефектов, причины возникновения и меры | 2 | - | 4 | - | 7/- | 13 | ПК-1.1<br>ПК-1.2<br>ПК-1.3<br>ПК-1.4<br>ПК-1.5<br>ПК-5.1<br>ПК-5.2<br>ПК-7.1<br>ПК-7.2 | ПК-1.1.3-1.<br>ПК-1.1. 3-2<br>ПК-1.1. 3-3<br>ПК-1.1.3-4.<br>ПК-1-1.3-5.<br>ПК-1.1 3-6<br>ПК-1.1. У-1<br>ПК-1.1. У-2<br>ПК-1.1 У-3<br>ПК-1.1. У-4<br>ПК-1.1.У-5<br>ПК-1.2.3-1<br>ПК-1.2.3-2.<br>ПК-1.2.У-1.<br>ПК-1.2.У-2.<br>ПК-1.3 3-1<br>ПК-1.3.3-2.<br>ПК-1.3. 3-3.<br>ПК-1.3.У-1.<br>ПК-1.3.У-2.<br>ПК-1.3. У3<br>ПК-1.4 3-1<br>ПК-1.4. 3-2<br>ПК-1.4. У-1<br>ПК-1.4. У-2<br>ПК-1.5. 3-1 | О. | К/р | - |

|                            |   |    |   |    |   |       |     |   |  |   |   |   |   |
|----------------------------|---|----|---|----|---|-------|-----|---|--|---|---|---|---|
|                            | предупреждения  |    |   |    |   |       |     |   | ПК-1.5. 3-2<br>ПК-1.5. 3-3<br>ПК-1.5. 3-4<br>ПК-1.5. 3-5<br>ПК-1.5. У-1<br>ПК-1.5. У-2<br>ПК-1.5. У-3<br>ПК-1.5. У-4<br>ПК-1.5. У-5<br>ПК-5.1. 3-1<br>ПК-5.1. 3-2<br>ПК-5.1. 3-3<br>ПК-5.1. У-1<br>ПК-5.1. У-2<br>ПК-5.1. У-3<br>ПК-5.2. 3-1<br>ПК-5.2. 3-2<br>ПК-5.2. У-1<br>ПК-5.2 У-2<br>ПК-7.1. 3-1<br>ПК-7.1. 3-2<br>ПК-7.1. У-1<br>ПК-7.1. У-2<br>ПК-7.2. 3-1<br>ПК-7.2. У-1 |   |   |   |   |
|                            | <i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i> |    |   |    |   | -/3   | 3   |   |  |   |   |   |   |
|                            | <i>Самостоятельная работа на курсовую работу</i>            |    |   |    |   | 18/-  | 18  |   |  |   |   |   |   |
| <b>Итого</b>               |   | 18 | - | 20 | - | 67/3  | 108 | x | x  | x | x | x | x |
| <b>Всего по дисциплине</b> |   | 36 | - | 40 | - | 135/5 | 216 |   |  |   |   |   |   |

**Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:**

Опрос (О.)

Групповая дискуссия (Гр.д.)

**Формы текущего контроля:**

Контрольные работы (К/р)

Кейс (К.)

Тест (Т.)

**Формы заданий для творческого рейтинга:**

Реферат (Р.)



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

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

##### Основная литература:

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

##### Дополнительная литература:

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

##### Нормативные правовые документы:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 N 2300-1. [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
2. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 03.12.2012) «О техническом регулировании». <https://base.garant.ru/12129354/>
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». <http://docs.cntd.ru/document/499050564>

#### ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

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

#### ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. Компьютерные тестовые задания: система тестирования Indigo

#### ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

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

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

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

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

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

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

## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

для проведения занятий лекционного типа:

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

для проведения занятий семинарского типа (лабораторные занятия):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями;

- лабораторией, оснащенной лабораторным оборудованием;

для самостоятельной работы:

- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

## **IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО**

## ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

Таблица 5

| Виды работ  | Максимальное количество баллов |
|---|--------------------------------|
| Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях | 20                             |
| Текущий контроль                                  | 20                             |
| Творческий рейтинг                                | 20                             |
| Промежуточная аттестация                          | 40                             |
| <b>ИТОГО</b>                                      | <b>100</b>                     |

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

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

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

### *Тематика курсовых работ:*

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

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

***Перечень вопросов к зачету:***

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

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

***Перечень вопросов к зачету с оценкой:***

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

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

1. Рассчитайте выход мяса по сортам: говяжьей полутуши массой 240 кг; свиной туши массой 180 кг; бараньей туши массой 70 кг.
2. Произведен сортовой разруб: а) говяжьей полутуши массой 224 кг; б) свиной туши массой 175 кг; в) бараньей туши массой 97 кг. Какими должны быть массы отрубов каждого товарного сорта каждой туши (полутуши)?
3. Определите категорию мяса свиней в шкуре, если масса туши — 60 кг, толщина шпика — 3,5 см, и категорию мяса свиней с такой же массой, но толщиной шпика 4,5 см. Каким клеймом должно маркироваться мясо в обоих случаях?

**Типовые тестовые задания:**

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

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

**2. Наиболее активно корродирует**

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

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

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

**Типовые кейсы:**

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

**Примеры вопросов для опроса:**

- 1. Какая массовая доля жира нормируется стандартом в соленой жирной атлантической и тихоокеанской сельди?
- 2. Назовите показатель, который может характеризовать степень прокопченности рыбы.
- 3. К какой товарной группе относится клипфиск?
- 4. Какой процесс при хранении соленой и вяленой рыбы вызывает дефект, называемой ржавчиной?
- 5. Что такое шашел?

**Примеры тем групповых дискуссий:**

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

**Примеры типовых заданий для контрольной работы:**

**Вариант 1**

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

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

**Задание 3.** В магазин поступила партия мяса кур в количестве 25 ящиков. Какое количество

мест необходимо отобрать для проверки массы нетто? Какое количество образцов должно быть отобрано для определения свежести по органолептическим показателям и для химического и бактериологического исследований?

**Тематика рефератов:**

1. Отечественный рынок мяса убойных животных.
2. Состояние и перспективы развития животноводства в стране.
3. Болезни животных, передающиеся человеку.
4. Мясо, как возможный источник пищевых отравлений.
5. Классификация мяса в соответствии с отечественными и международными стандартами.
6. Использование каррагинана в производстве мясных и птичьих полуфабрикатов.
7. Отечественный рынок мясных полуфабрикатов.
8. Характеристика ассортимента готовых быстрозамороженных мясных блюд.
9. Характеристика нового ассортимента полуфабрикатов из мяса птицы.

**Типовая структура зачетного задания**

| <i>Наименование оценочного средства</i>  | <i>Максимальное количество баллов</i> |
|--|---------------------------------------|
| <b>Вопрос 1.</b> Определение степени свежести охлажденной рыбы.  | 10                                    |
| <b>Вопрос 2.</b> «Созревание» соленой и вяленой рыбы.  | 10                                    |
| <b>Практическое задание (задача).</b> 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%.<br>1. Какое решение должна принять администрация оптовой базы?<br>2. Как подразделяется ставрида пряного посола исходя из видов разделки?<br>3. Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы? | 20                                    |



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

Таблица 6

| Шкала оценивания |                        | Формируемые компетенции  | Индикатор достижения компетенции  | Критерии оценивания  | Уровень освоения компетенций |
|------------------|------------------------|--|---|--|------------------------------|
| 85 – 100 баллов  | «зачтено»<br>«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><b>Знает верно и в полном объеме:</b> 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><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> 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</p> | <b>Продвинутый</b>           |

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  | <p>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><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> 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><b>Знает верно и в полном объеме:</b> 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><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию;</p>   |  |

|  |  |  |   |  |  |
|--|--|--|---|--|--|
|  |  |  |   | <p>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><b>Знает верно и в полном объеме:</b> способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> 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><b>Знает верно и в полном объеме:</b> 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><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, ме-</p> |  |

|  |  |  |  |   |  |
|--|--|--|--|---|--|
|  |  |  |  | <p>тодические 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 представляет отчеты о выполненных работах и их результатах</p> | <p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> 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><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> 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><b>Знает верно и в полном объеме:</b> 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><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> 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><b>Знает верно и в полном объеме:</b> 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><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> 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> |

|                                  |                                      |   |   |  |                          |
|----------------------------------|--------------------------------------|---|---|--|--------------------------|
|                                  |                                      |   | <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><b>Знает верно и в полном объеме:</b> 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><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> 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><b>70 – 84<br/>баллов</b></p> | <p><b>«зачтено»<br/>«хорошо»</b></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><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> 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 разветвления функций качества</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b></p> | <p><b>Повышенный</b></p> |

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  | <p><b>ями:</b> 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><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> 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 показате-</p>        | <p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показатели ка-</p>   |  |

|  |  |  |   |   |  |
|--|--|--|---|---|--|
|  |  |  | <p>тели качества, характеризующие продукцию</p>   | <p>чества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества<br/> <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> 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><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь<br/> <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> 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><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> 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 не-</p>  |  |



|  |  |  |   |   |
|--|--|--|---|---|
|  |  |  |   | <p>стандартной 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><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> 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><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> 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><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> вести реестр сертификатов соответствия продукции; оформлять техни-</p>  |

|  |  |  |  |   |  |
|--|--|--|--|---|--|
|  |  |  |  | ческую документацию, удостоверяющую качество продукции  |  |
|  |  |  | ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции  | <p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> 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><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований</p>  |  |
|  |  | 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 другим документам | <p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> 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><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> 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,</p> |  |

|                           |  |  |  |   |                |
|---------------------------|--|--|--|---|----------------|
|                           |  |  |  | стандартам и другим нормативным документам  |                |
|                           |  |  | ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи | <p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> 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><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> 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>  |                |
| <b>50 – 69<br/>баллов</b> | <b>«зачтено»<br/>«удовлетворительно»</b> | 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><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> 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</p> | <b>Базовый</b> |

|  |  |  |   |  |  |
|--|--|--|---|--|--|
|  |  |  |   | <p>функций качества<br/> <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> 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> |  |
|  |  |  | ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции | <p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> 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>   |  |
|  |  |  | ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных по-                                       | <p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показате-</p>   |  |

|  |  |  |   |  |  |
|--|--|--|---|--|--|
|  |  |  | <p>казателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию</p>  | <p>телей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> 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><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> 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><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> 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 без-</p>   |  |

|  |  |  |   |   |  |
|--|--|--|---|---|--|
|  |  |  |   | <p>опасности 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><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> 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 калиметрического 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><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> 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><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> вести реестр сертификатов соответ-</p>  |  |

|  |  |  |  |   |  |
|--|--|--|--|---|--|
|  |  |  |  | ствия продукции; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции  |  |
|  |  |  | ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции  | <p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> 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><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований</p>  |  |
|  |  | 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 другим документам | <p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> 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><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> 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</p> |  |

|                               |  |   |   |  |   |
|-------------------------------|--|---|---|--|---|
|                               |  |   |   | <p>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><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> 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><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> 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><b>менее 50 баллов</b></p> | <p><b>«не зачтено»<br/>«неудовлетворительно»</b></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><b>Не знает на базовом уровне:</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) про-</p> | <p><b>Компетенции не сформированы</b></p> |



|  |  |  |   |   |  |
|--|--|--|---|---|--|
|  |  |  |   | <p>дукции; методологию развертывания функций качества</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> 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><b>ПК-1.2.</b> Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p> | <p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> 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><b>Не знает на базовом уровне:</b> 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><b>Не умеет на базовом уровне:</b> 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><b>Не знает на базовом уровне:</b> способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> 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><b>Не знает на базовом уровне:</b> нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля качества и управ-</p>  |  |

|  |  |   |   |  |  |
|--|--|---|---|--|--|
|  |  |   |   | <p>ления 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><b>Не умеет на базовом уровне:</b> 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</p> <p>к подтверждению соответ-</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><b>Не знает на базовом уровне:</b> 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><b>Не умеет на базовом уровне:</b> вести ре-</p>  |  |

|  |  |   |   |   |  |
|--|--|---|---|---|--|
|  |  | <p>ствия</p>  | <p>ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции</p>  | <p>есть сертификатов соответствия продукции; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции</p> <p><b>Не знает на базовом уровне:</b> 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><b>Не умеет на базовом уровне:</b> 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><b>Не знает на базовом уровне:</b> 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><b>Не умеет на базовом уровне:</b> 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 соответ-</p> |  |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  | ствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам   |
|  |  |  | ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи | <p><b>Не знает на базовом уровне:</b> 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><b>Не умеет на базовом уровне:</b> 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> |

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

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

Направление подготовки **38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ**

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

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

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

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

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

## 2. Содержание дисциплины:

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

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

**Составитель:**

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

Т.Б. Брикота