

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета технологии и това-
роведения
Высоцкая Е.А.



« 22 » июня 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.09 Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) «Экспертиза и управление в сфере производства и обращения
сельскохозяйственной продукции»

Квалификация выпускника – бакалавр

Факультет – технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Разработчик рабочей программы:

доцент, кандидат ветеринарных наук, доцент Каширина Наталья Александровна

Воронеж – 2021 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 года №985.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол №11 от 15 июня 2021 года).

Заведующий кафедрой  Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол №10 от 22 июня 2021 года).

Председатель методической комиссии  А.А. Колобаева

Рецензент рабочей программы

Вице-президент Союза «Торгово-промышленная палата Воронежской области»
Далматов Виктор Сергеевич

1. Общая характеристика дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Цель дисциплины – усвоение теоретических знаний по основам товароведения и экспертизы мясных и рыбных товаров; приобретение практических навыков проведения товарной экспертизы мясных и рыбных товаров; сохранение качества и снижения потерь продукции на всех этапах товародвижения; оптимизация условий транспортирования, хранения и реализации продукции.

1.2. Задачи дисциплины

Задачи дисциплины:

- ознакомление с основами классификации и систематизации, основными потребительскими свойствами разных видов мясных и рыбных товаров;
- изучение химического состава, пищевой ценности и ассортимента мясных и рыбных товаров;
- исследование факторов, формирующих и обеспечивающих качество товаров на всех этапах товародвижения;
- ознакомление с основными нормативными документами в области хранения, качества и безопасности мясных и рыбных товаров;
- приобретение практических навыков проведения экспертизы качества данных групп товаров.

1.3. Предмет дисциплины

Предметом изучения дисциплины являются мясные и рыбные товары, их ассортимент и качество.

1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина Б1.В.09 Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров относится к Блоку 1. Часть, формируемая участниками образовательных отношений.

1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина Б1.В.09 Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров связана со следующими дисциплинами учебного плана:

- Б1.О.16 Физико-химические методы исследования сельскохозяйственной продукции;
- Б1.О.18 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология;
- Б1.О.19 Теоретические основы товароведения и экспертизы.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
Тип задач профессиональной деятельности – товароведно-технологический, оценочно-аналитический			
ПК-2	Способен определять требования к с\х про-	З17	Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к мяс-

	дукции на всех этапах жизненного цикла продукции		ным и рыбным товарам.
		З18	Основные методы квалитетрического анализа мясных и рыбных товаров.
		З19	Основные методы экспертизы качества мясных и рыбных товаров.
		У12	Применять основные методы экспертизы качества мясных и рыбных товаров.
		У13	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества мясных и рыбных товаров.
ПК-4	Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах жизненного цикла с/х продукции и разрабатывать мероприятия по устранению несоответствий	Н8	Анализа показателей качества мясных и рыбных товаров на всех этапах жизненного цикла.
		З10	Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных и рыбных товаров.
		З11	Основные методы квалитетрического анализа мясных и рыбных товаров.
		З12	Основные методы экспертизы мясных и рыбных товаров.
		У1	Оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной правовой и нормативной документации.
		У6	Применять основные методы идентификации и экспертизы качества мясных и рыбных товаров.
		Н7	По сбору и обработке данных по показателям качества мясных и рыбных товаров на различных этапах жизненного цикла.
		Н8	Выявления причин возникновения дефектов мясных и рыбных товаров и разработки рекомендаций по их устранению.

3. Объём дисциплины и виды работ

3.1. Очная форма обучения

Показатели	Семестр	Всего
	6	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	8 / 288	8 / 288
Общая контактная работа, ч	176,75	176,75
Общая самостоятельная работа, ч	111,25	111,25
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	175,75	175,75
лекции	80	80,00
лабораторные - всего	94	94,00
индивидуальные консультации при выполнении курсовой работы	1,75	1,75
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	71,25	71,25

Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	1,00	1,00
групповые консультации	0,50	0,50
курсовая работа	0,25	0,25
экзамен	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	40,00	40,00
выполнение курсовой работы	22,25	22,25
подготовка к экзамену	17,75	17,75
Форма промежуточной аттестации	защита курсовой работы, экзамен	защита курсовой работы, экзамен

3.2. Очно-заочная форма обучения

Показатели	Семестр	Всего
	7	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	8 / 288	8 / 288
Общая контактная работа, ч	84,75	84,75
Общая самостоятельная работа, ч	203,25	203,25
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	83,75	83,75
лекции	34	34,00
лабораторные - всего	48	48,00
индивидуальные консультации при выполнении курсовой работы	1,75	1,75
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	144,85	144,85
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	1,00	1,00
групповые консультации	0,50	0,50
курсовая работа	0,25	0,25
экзамен	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	58,40	58,40
выполнение курсовой работы	40,65	40,65
подготовка к экзамену	17,75	17,75
Форма промежуточной аттестации	защита курсовой работы, экзамен	защита курсовой работы, экзамен

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов

Раздел 1. Товароведная характеристика и экспертиза мясных товаров.

Подраздел 1.1. Товароведение мяса

1.1.1. Характеристика убойных животных. Убой и переработка скота

Введение. Основные понятия и виды экспертизы мяса и мясных продуктов. Идентификация. Характеристика убойных животных. Убой и переработка скота. Классификация.

1.1.2. Товароведная характеристика мяса убойных животных

Мясо, его состав и свойства. Химический состав, пищевая ценность. Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса. Определение свежести мяса. Характеристика свежести мяса убойных животных и птицы.

1.1.3. Товароведная характеристика мяса птицы

Первичная переработка птицы. Особенности химического состава мяса птицы. Показатели свежести тушек домашней птицы. Классификация мяса сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству мяса птицы и пернатой дичи. Упаковка, маркировка и хранение мяса домашней птицы. Мясо пернатой дичи.

1.1.4. Товароведная характеристика мясных субпродуктов

Мясные субпродукты. Классификация. Фасованные субпродукты. Требования к качеству субпродуктов, упаковка и хранение.

Подраздел 1.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных товаров

1.2.1. Товароведная характеристика и экспертиза качества колбасных изделий

Колбасные изделия. Разновидности колбасных изделий и их производство. Химический состав колбасных изделий. Ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству колбасных изделий, упаковке и хранению. Экспертиза колбасных изделий.

1.2.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества продуктов из мяса

Мясные копчености. Свиные продукты. Говяжьи и бараньи продукты. Требования к качеству, упаковке и хранению мясных копченостей. Экспертиза копченостей.

1.2.3. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных полуфабрикатов

Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Требования к качеству и экспертиза.

1.2.4. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных консервов

Мясные консервы: понятие, пищевая ценность, классификация. Факторы, влияющие на качество мясных консервов. Требования к качеству, дефекты, оценка качества.

Раздел 2. Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных товаров.

2.1. Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбы

Введение. Товароведение и экспертиза рыбных продуктов. Товарная классификация рыбы. Химический состав рыбы и морепродуктов. Питательная ценность. Приемка и хранение живой рыбы. Технология транспортирования и содержания. Органолептическая оценка рыбы. Охлажденная и мороженая рыба. Классификация. Технология охлажденной рыбы. Технология мороженой рыбы.

2.2. Товароведная характеристика соленой рыбы

Соленая и маринованная рыба. Классификация посолов. Технология соленой рыбы. Способы посола. Режимы посола. Техника посола. Изменения соленой рыбы при посоле. Пряный посол. Маринование.

2.3. Копченые, вяленые и сушеные рыбные товары

Копченая рыба. Способы копчения. Основы технологии. Рыба холодного копчения. Технология холодного копчения. Рыба горячего и полугорячего копчения. Технология рыбы горячего и полугорячего копчения. Дефекты рыб горячего и полугорячего копчения. Балычные изделия. Вяленая и сушеная рыба.

2.4. Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных консервов и пресервов

Консервы и пресервы из рыбы и нерыбного водного сырья. Классификация и ассортимент. Технологическая схема производства консервов. Дефекты консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов. Упаковка, маркировка, хранение консервов и пресервов.

4.2. Распределение контактной и самостоятельной работы при подготовке к занятиям по подразделам

4.2.1. Очная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Товароведная характеристика и экспертиза мясных товаров	40	48	-	40
Подраздел 1.1. Товароведение мяса	12	20	-	15
Подраздел 1.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных товаров	28	28	-	25
Раздел 2. Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных товаров	40	46	-	31,25
Всего	80	94	-	71,25

4.2.2. Очно-заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Товароведная характеристика и экспертиза мясных товаров	18	24	-	82
Подраздел 1.1. Товароведение мяса	8	8	-	32
Подраздел 1.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных товаров	10	16	-	50
Раздел 2. Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных товаров	16	24	-	62,85
Всего	34	48	-	144,85

4.3. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема само- стоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обу- чения	
			оч- ная	оч- но- заоч оч- ная
Раздел 1. Товароведная характеристика и экспертиза мясных товаров				

1	Подраздел 1.1. Товароведение мяса	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Под ред. Л.Г. Елисеевой. – Москва: ИТК «Дашков и Ко», 2017. – С. 662-776. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с. - <URL: http://znanium.com/go.php?id=303951 >.	15	32
2	Подраздел 1.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных товаров	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Под ред. Л.Г. Елисеевой. – Москва: ИТК «Дашков и Ко», 2017. – С. 662-776. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с. - <URL: http://znanium.com/go.php?id=303951 >.	25	50
Итого по разделу 1			40	82
Раздел 2. Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных товаров				
1	-	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Под ред. Л.Г. Елисеевой. – Москва: ИТК «Дашков и Ко», 2017. – С. 819-928. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - 2, перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с. <URL: http://znanium.com/go.php?id=303951 >.	31,25	62,85
Итого по разделу 2			31,25	62,85
Всего			71,25	144,85

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и текущего контроля

5.1. Этапы формирования компетенций

Подраздел дисциплины	Компетенция	Индикатор достижения компетенции
Подраздел 1.1. Товароведение мяса	ПК-2	317
	ПК-2	318
	ПК-2	319
	ПК-2	У12
	ПК-2	У13
	ПК-2	Н8
	ПК-4	310
	ПК-4	311
	ПК-4	312
	ПК-4	У1
	ПК-4	У6
	ПК-4	Н7
	ПК-4	Н8

Подраздел 1.2. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных товаров	ПК-2	317
	ПК-2	318
	ПК-2	319
	ПК-2	У12
	ПК-2	У13
	ПК-2	Н8
	ПК-4	310
	ПК-4	311
	ПК-4	312
	ПК-4	У1
	ПК-4	У6
	ПК-4	Н7
	ПК-4	Н8
Подраздел 2.1. Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных товаров	ПК-2	317
	ПК-2	318
	ПК-2	319
	ПК-2	У12
	ПК-2	У13
	ПК-2	Н8
	ПК-4	310
	ПК-4	311
	ПК-4	312
	ПК-4	У1
	ПК-4	У6
	ПК-4	Н7
	ПК-4	Н8

5.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

5.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

Вид оценки	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

5.2.2. Критерии оценивания достижения компетенций

Критерии оценки на экзамене

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Студент показал полные и глубокие знания программного материала, логично и аргументировано ответил на все вопросы экзаменационного билета, а также на дополнительные вопросы, способен самостоятельно решать сложные задачи дисциплины
Хорошо, продвинутый	Студент твердо знает программный материал, грамотно его излагает, не допускает существенных неточностей в ответе, достаточно полно ответил на вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы, способен самостоятельно решать стандартные задачи дисциплины

Удовлетворительно, пороговый	Студент показал знание только основ программного материала, усвоил его поверхностно, но не допускал грубых ошибок или неточностей, требует наводящих вопросов для правильного ответа, не ответил на дополнительные вопросы, способен решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Студент не знает основ программного материала, допускает грубые ошибки в ответе, не способен решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя

Критерии оценки при защите курсовой работы

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Структура и содержание курсовой работы полностью соответствуют предъявляемым требованиям, отсутствуют логические и алгоритмические ошибки, все выводы и предложения достоверны и аргументированы; студент показал полные и глубокие знания по изученной проблеме, логично и аргументировано ответил на все вопросы, связанные с защитой курсовой работы
Хорошо, продвинутый	Структура и содержание курсовой работы в целом соответствуют предъявляемым требованиям, отсутствуют логические и алгоритмические ошибки, но отдельные выводы и предложения вызывают сомнение и не до конца аргументированы; студент твердо знает материал по теме исследования, грамотно его излагает, не допускает существенных неточностей в ответах, достаточно полно отвечает на вопросы, связанные с защитой курсовой работы
Удовлетворительно, пороговый	Структура и содержание курсовой работы не полностью соответствуют предъявляемым требованиям, допущены не грубые логические и алгоритмические ошибки, оказавшие несущественное влияние на результаты, отдельные выводы и предложения вызывают сомнение и не до конца аргументированы; студент показал знание только основ материала по теме исследования, усвоил его поверхностно, но не допускал при ответе на вопросы грубых ошибок или неточностей
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Структура и содержание курсовой работы не соответствуют предъявляемым требованиям; допущены грубые логические или алгоритмические ошибки, повлиявшие на результаты и достоверность сделанных выводов и предложений; студент не знает основ материала по теме исследования, допускает при ответе на вопросы грубые ошибки и неточности

Критерии оценки тестов

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Содержание правильных ответов в тесте не менее 90%
Хорошо, продвинутый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 75%
Удовлетворительно, пороговый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 50%
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Содержание правильных ответов в тесте менее 50%

Критерии оценки устного опроса

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент демонстрирует уверенное знание материала, четко выражает свою точку зрения по рассматриваемому вопросу, приводя соответствующие примеры
Зачтено, продвинутый	Студент демонстрирует уверенное знание материала, но допускает отдельные погрешности в ответе
Зачтено, пороговый	Студент демонстрирует существенные пробелы в знаниях материала, допускает ошибки в ответах
Незачтено, компетенция не освоена	Студент демонстрирует незнание материала, допускает грубые ошибки в ответах

Критерии оценки решения задач

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент уверенно знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает ошибок при ее выполнении
Зачтено, продвинутый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает грубых ошибок при ее выполнении
Зачтено, пороговый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, допускает ошибки при ее выполнении, но способен исправить их при помощи преподавателя
Незачтено, компетенция не освоена	Студент не знает методику и алгоритм решения задачи, допускает грубые ошибки при ее выполнении, не способен исправить их при помощи преподавателя

5.3. Материалы для оценки достижения компетенций

5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации

5.3.1.1. Вопросы к экзамену

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Классификация и маркировка мяса убойных животных	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
2	Товароведение и экспертиза качества охлажденной говядины	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
3	Товароведение и экспертиза качества охлажденной свинины	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310

		ПК-4	311
		ПК-4	312
4	Товароведение и экспертиза качества охлажденной баранины и козлятины	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
5	Товароведение и экспертиза качества охлажденного мяса птицы	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
6	Товароведение и экспертиза качества мороженой говядины	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
7	Товароведение и экспертиза качества мороженой свинины	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
8	Товароведение и экспертиза качества мороженой баранины и козлятины	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
9	Товароведение и экспертиза качества мороженого мяса птицы	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
10	Товароведение и экспертиза качества субпродуктов	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
11	Товароведение и экспертиза качества вареных колбас	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312

12	Товароведение и экспертиза качества сосисок и сарделек	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
13	Товароведение и экспертиза качества мясных хлебов	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
14	Товароведение и экспертиза качества ливерных колбас	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
15	Товароведение и экспертиза качества паштетов	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
16	Товароведение и экспертиза качества фаршированных колбас	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
17	Товароведение и экспертиза качества студней и зельцев	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
18	Товароведение и экспертиза качества полукопченых колбас	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
19	Товароведение и экспертиза качества варено-копченых колбас	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
20	Товароведение и экспертиза качества сырокопченых колбас	ПК-2	317
		ПК-2	318

		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
21	Товароведение и экспертиза качества продуктов из мяса птицы	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
22	Товароведение и экспертиза качества цельномышечных продуктов из говядины	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
23	Товароведение и экспертиза качества цельномышечных продуктов из свинины	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
24	Товароведение и экспертиза качества мясных полуфабрикатов	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
25	Товароведение и экспертиза качества мясорастительных консервов	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
26	Товароведение и экспертиза качества мясных натуральных консервов	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
27	Товароведение и экспертиза качества консервов из мяса птицы	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
28	Товароведение и экспертиза качества живой товарной рыбы	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310

		ПК-4	311
		ПК-4	312
29	Товароведение и экспертиза качества рыбы-сырца	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
30	Товароведение и экспертиза качества охлажденной рыбы	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
31	Товароведение и экспертиза качества мороженой рыбы	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
32	Товароведение и экспертиза качества соленой рыбы	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
33	Товароведение и экспертиза качества рыбыпряного соления	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
34	Товароведение и экспертиза качества маринованной рыбы	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
35	Товароведение и экспертиза качества рыбы холодного копчения	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
36	Товароведение и экспертиза качества рыбы горячего копчения	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312

37	Товароведение и экспертиза качества сушеной рыбы	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
38	Товароведение и экспертиза качества вяленой рыбы	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
39	Товароведение и экспертиза качества рыбных пресервов	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
40	Товароведение и экспертиза качества рыбных консервов	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
41	Товароведение и экспертиза качества икры осетровых рыб	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
42	Товароведение и экспертиза качества икры лососевых рыб	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
43	Товароведение и экспертиза качества икры частиковых и других видов рыб	ПК-2	317
		ПК-2	318
		ПК-2	319
		ПК-4	310
		ПК-4	311
		ПК-4	312
44	Пищевая ценность рыбы	ПК-2	317
45	Химический состав рыбы (элементарный и молекулярный)	ПК-2	317
46	Идентификационные признаки семейства осетровых	ПК-4	У6
47	Идентификационные признаки семейства сельдевых	ПК-4	У6
48	Идентификационные признаки семейства лососевых	ПК-4	У6
49	Идентификационные признаки семейства карповых	ПК-4	У6
50	Идентификационные признаки семейства тресковых	ПК-4	У6

51	Идентификационные признаки семейства окунёвых	ПК-4	У6
52	Идентификационные признаки семейства кефалевых	ПК-4	У6
53	Идентификационные признаки семейства щуковых	ПК-4	У6
54	Методика определения массовой доли влаги	ПК-2	319
		ПК-4	312
55	Методика определения массовой доли жира	ПК-2	319
		ПК-4	312
56	Методика определения массовой доли белка	ПК-2	319
		ПК-4	312
57	Методика определения массовой доли золы	ПК-2	319
		ПК-4	312
58	Расчёт калорийности продукта	ПК-2	319
		ПК-4	312
59	Методика определения массовой доли поваренной соли	ПК-2	319
		ПК-4	312
60	Методика определения pH	ПК-2	319
		ПК-4	312
61	Методика определения содержания крахмала в мясных продуктах	ПК-2	319
		ПК-4	312
62	Методика определения содержания уксусной кислоты в солёной рыбе	ПК-2	319
		ПК-4	312
63	Методика определения степени созревания солёных сельдевых рыб по показателю буферной ёмкости	ПК-2	319
		ПК-4	312
64	Методика определения реакции бульона с медным купоросом	ПК-2	319
		ПК-4	312
65	Методика определения влагоудерживающей способности мяса	ПК-2	319
		ПК-4	312
66	Дегустационная оценка колбасных изделий	ПК-2	319
		ПК-4	312
67	Дефекты целномышечных продуктов из мяса	ПК-4	Н8
68	Дефекты мяса убойных животных	ПК-4	Н8
69	Дефекты колбасных изделий	ПК-4	Н8
70	Дефекты консервов	ПК-4	Н8
71	Дефекты живой рыбы	ПК-4	Н8
72	Дефекты охлажденной рыбы	ПК-4	Н8
73	Дефекты мороженой рыбы	ПК-4	Н8
74	Дефекты сушеной рыбы	ПК-4	Н8
75	Дефекты вяленой рыбы	ПК-4	Н8
76	Дефекты рыбы холодного копчения	ПК-4	Н8
77	Дефекты рыбы горячего копчения	ПК-4	Н8
78	Дефекты солёной рыбы	ПК-4	Н8
79	Дефекты рыбных пресервов	ПК-4	Н8
80	Дефекты консервов	ПК-4	Н8

5.3.1.2. Задачи к экзамену

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	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?	ПК-2	317
		ПК-2	Н8
		ПК-4	Н7
2	Дайте заключение о свежести говядины, если ее поверхность местами увлажненная, мышцы на разрезе красные, слегка липкие, ямка, образующаяся при надавливании пальцем, выравнивается медленно, запах слегка кисловатый, жир желтого цвета, недостаточно твердый, сухожилия матово-белые, недостаточно плотные	ПК-2	Н8
		ПК-4	Н7
3	Определите наименование варено-копченой колбасы, имеющей батон прямой формы с четырьмя перевязками на равном расстоянии, кусочки свиной грудинки в фарше размером 3 мм	ПК-2	317
		ПК-4	У6
4	Дайте заключение о качестве консервов Свинина тушеная в банках массой 600 г, если при проверке среднего образца в количестве трех банок было обнаружено, что они имеют свойственные вкус и запах, мясо кусочками по 40-60 г, непереваренное, сочное. Кусочки при выкладывании из банок не распадаются, мясной сок – с незначительной мутноватостью, содержание мяса и жира в банке – 330 г	ПК-2	Н8
		ПК-4	Н7
5	Дайте заключение о качестве атлантической мороженой скумбрии неразделанной, если в 45 рыбах средний размер составляет 22-24 см. Две рыбы имеют по два пореза длиной 0,5 и 0,7 см; кроме того, выявлена рыба с незначительным подкожным пожелтением. Консистенция у всех рыб из пробы плотная, окраска естественная	ПК-2	Н8
		ПК-4	Н7
6	Дайте заключение о качестве сельди соленой неразделанной Атлантическая с содержанием жира 10%, соли – 11%, если в бочке обнаружена рыба, имеющая подкожное пожелтение жира, не проникшее в толщу мяса, слабый запах окислившегося жира. Определите вид сельди по содержанию жира и соли	ПК-2	Н8
		ПК-4	У6
		ПК-4	Н7
7	Дайте заключение о качестве консервов Шпроты в масле в/с, если в банке массой 160 г определено, что шпроты имеют нежную консистенцию, темно-золотистый цвет кожицы, 45 г рыбок имеют частично сползшую кожу и лопнувшее брюшко, масса рыбы – 115 г, масла – 20 г	ПК-2	Н8
		ПК-4	Н7
8	Оцените соответствие маркировки предложенного образца товара требованиям нормативной правовой и нормативной документации	ПК-4	У1
9	Проанализируйте качественные и количественные показатели предложенного образца товара и составьте акт по результатам проведенной экспертизы	ПК-2	У13
		ПК-2	Н8
10	Определите дефект у предложенного образца товара, выявите возможные причины возникновения дефекта и дайте рекомендации по их устранению	ПК-4	Н8

5.3.1.3. Вопросы к зачету с оценкой

Не предусмотрен.

5.3.1.4. Вопросы к зачету

Не предусмотрен.

5.3.1.5. Перечень тем курсовых работ

№ п/п	Тема курсовой работы
1	Товароведная характеристика и экспертиза качества вареных колбасных изделий:
	1.1 колбас вареных
	1.2 сарделек
	1.3 сосисок
2	Товароведная характеристика и экспертиза качества варено-копченых колбас
3	Товароведная характеристика и экспертиза качества полукопченых колбас
4	Товароведная характеристика и экспертиза качества сырокопченых колбас
5	Товароведная характеристика и экспертиза качества вареных фаршированных колбас
6	Товароведная характеристика и экспертиза качества ливерных колбас
7	Товароведная характеристика и экспертиза качества кровяных колбас
8	Товароведная характеристика и экспертиза качества зельцев
9	Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных студней
10	Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных паштетов
11	Товароведная характеристика и экспертиза качества вареных продуктов из свинины (выбрать конкретный вид)
12	Товароведная характеристика и экспертиза качества копчено-вареных продуктов из свинины (выбрать конкретный вид)
13	Товароведная характеристика и экспертиза качества сырокопченых продуктов из свинины (выбрать конкретный вид)
14	Товароведная характеристика и экспертиза качества копчено-запеченных продуктов из свинины (выбрать конкретный вид)
15	Товароведная характеристика и экспертиза качества продукта из свиного шпика
16	Товароведная характеристика и экспертиза качества вареных продуктов из говядины
17	Товароведная характеристика и экспертиза качества варено-копченых продуктов из говядины
18	Товароведная характеристика и экспертиза качества копчено-запеченных продуктов из говядины
19	Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных полуфабрикатов (выбрать конкретный вид)
20	Товароведная характеристика и экспертиза качества мясного фарша;
21	Товароведная характеристика и экспертиза качества полуфабрикатов в тесте (пельменей, мясных палочек, мант, хинкали);
22	Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных консервов (выбрать конкретный вид)
23	Товароведная характеристика и экспертиза качества живой рыбы
24	Товароведная характеристика и экспертиза качества охлажденной рыбы
25	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбы океанического промысла мороженой
26	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбы мороженой

27	Товароведная характеристика и экспертиза качества соленой рыбы (выбрать конкретный вид)
28	Товароведная характеристика и экспертиза качества копченой рыбы (выбрать конкретный вид)
29	Товароведная характеристика и экспертиза качества сушеных рыбных товаров
30	Товароведная характеристика и экспертиза качества вяленой рыбы
31	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных консервов (выбрать конкретный вид)
32	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных пресервов (выбрать конкретный вид)
33	Товароведная характеристика и экспертиза качества филе рыбного мороженого
34	Товароведная характеристика и экспертиза качества икорных товаров (выбрать конкретный вид)
35	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных полуфабрикатов
36	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных кулинарных изделий
37	Товароведная характеристика и экспертиза качества икры рыб (выбрать конкретный вид)
38	Товароведная характеристика и экспертиза качества нерыбных морепродуктов
39	Товароведная характеристика и экспертиза качества морских водорослей
40	Товароведная характеристика и экспертиза качества ракообразных, моллюсков (головоногие, двустворчатые), иглокожих

5.3.1.6. Вопросы к защите курсовой работы

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Назовите основные требования нормативной документации к исследуемым в курсовой работе образцам товаров	ПК-2	317
2	Перечислите основные методы квалитетического анализа мясных товаров	ПК-2	318
		ПК-4	311
3	Перечислите основные методы квалитетического анализа рыбных товаров	ПК-2	318
		ПК-4	311
4	Назовите основные методы экспертизы качества мясных товаров	ПК-2	319
5	Назовите основные методы экспертизы качества рыбных товаров	ПК-2	319
6	Какие методы экспертизы качества Вы использовали для образцов, представленных в курсовой работе	ПК-2	319
7	Проанализируйте полученные показатели качества представленных в курсовой работе образцов	ПК-2	Н8
8	Что включает в себя товароведная характеристика товара?	ПК-4	310
9	Приведите классификацию представленного в курсовой работе товара	ПК-4	310
10	Перечислите ассортимент товара, отраженного в курсовой работе	ПК-4	310
11	Охарактеризуйте пищевую ценность образцов товаров, рассмотренных в курсовой работе	ПК-4	310
12	Назовите факторы, формирующие качество товаров, представленных в курсовой работе	ПК-4	310

13	Назовите факторы, формирующие качество товаров, представленных в курсовой работе	ПК-4	310
14	Назовите факторы, сохраняющие качество товаров, представленных в курсовой работе	ПК-4	310
15	Перечислите требования к условиям транспортирования исследованных образцов товаров	ПК-2	317
16	Перечислите требования к условиям и срокам хранения образцов товаров, представленных в курсовой работе	ПК-2	317
17	Какие виды идентификации мясных товаров Вы знаете?	ПК-4	312
18	Какие виды идентификации рыбных товаров Вы знаете?	ПК-4	312
19	В чем суть информационной идентификации?	ПК-4	312
20	В чем суть количественной идентификации?	ПК-4	312
21	Как Вы оценивали соответствие товарной информации?	ПК-4	У1
22	В курсовой работе представлены данные по показателям качества товаров, как они были получены и обработаны?	ПК-2	Н8
		ПК-4	Н7
23	В работе указаны дефекты Ваших образцов товаров, в чем причины их появления и порекомендуйте способы их устранения	ПК-4	Н8
24	Какие дефекты были выявлены в процессе исследований, какие мероприятия разработаны по их устранению?	ПК-4	Н8
25	Назовите виды и причины появления дефектов представленных в курсовой работе товаров и меры их предупреждения	ПК-4	Н8

5.3.2. Оценочные материалы текущего контроля

5.3.2.1. Вопросы тестов

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу это (!) пищевая продукция (?) продовольственное сырье (?) специализированная пищевая продукция	ПК-2	317
2	Для придания пищевым продуктам определенных органолептических и (или) технологических свойств, а также для улучшения их сохраняемости применяют (!) пищевые добавки (?) биологически активные добавки (?) нутриенты (?) ферменты	ПК-4	310
3	Любые вещества (или смеси веществ), имеющие или не имеющие собственную пищевую ценность, обычно не употребляемые человеком непосредственно в пищу, преднамеренно вводимые в пищевую продукцию с технологической целью при ее производстве, транспортиро-	ПК-4	310

	вании и хранении, что приводит или может привести к тому, что данные вещества или продукты их превращений становятся компонентами пищевой продукции – это: (!) пищевые добавки (?) биологически активные добавки (?) нутриенты (?) витамины		
4	Допустимые уровни токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов и микотоксинов относят к показателям безопасности: (!) токсико-химическим (?) микробиологическим (?) химико-биологическим (?) физико-химическим	ПК-2	317
5	Пищевая ценность продовольственных товаров, указываемая в их маркировке, не включает следующие показатели: (!) количество пищевых добавок (?) энергетическую ценность (калорийность) (?) количество белков, жиров, углеводов (?) количество витаминов и минеральных веществ	ПК-2	317
6	Вздутие крышек консервов в результате нарушения внутреннего защитного покрытия и протекания процессов коррозии называется (!) химический бомбаж (?) хлопуша (?) физический бомбаж (?) микробиологический бомбаж	ПК-2	317
		ПК-4	Н8
7	Дефект консервов «бомбаж» имеет следующие признаки: (!) вздутие банок (?) наличие ржавчины (?) почернение внутренней стороны банки (?) почернение внешней стороны банок	ПК-2	317
		ПК-4	Н8
8	В среднем мясо убойного скота содержит белка (!) 20% (?) 30% (?) 5% (?) 40%	ПК-4	310
9	Не допускаются к реализации туши убойных животных (!) замороженные более одного раза (?) со срывами подкожного жира до 5% (?) зачистками до 5% (?) в виде четвертин	ПК-2	317
10	Органолептический показатель качества, являющийся показателем безопасности продуктов, вырабатываемых из объектов водного промысла и аквакультуры (!) запах (?) внешний вид (?) состояние поверхности (?) цвет	ПК-2	317
11	Охлажденная рыба сомнительной свежести характеризу-	ПК-2	317

	ется: (!) потускневшей, слегка сбитой чешуей, приоткрытым ртом, впалыми, тусклыми глазами, серыми жабрами (?) ярко красными жабрами, без запаха, чешуей естественной окраски, плотными мышцами (?) ввалившимися, мутными глазами, открытым ртом, резким кислым или затхлым запахом (?) плотно прилегающими жабрами, закрытым ртом, блестящей чешуей		
12	Продукция из рыбы, обработанной смесью поваренной соли и сахара, называется (!) рыба специального посола (?) рыба пряного посола (?) маринованная рыба (?) соленая рыба	ПК-4	310
13	Дефект соленой рыбы, характеризующийся гнилостным запахом в непросоленных местах (!) затыжка (?) ржавчина (?) сырость (?) лопанец	ПК-4	310
14	Дефект соленой рыбы, характеризующийся появлением на поверхности рыбы ржавого налета, проникающего в мышечную ткань (?) затыжка (!) ржавчина (?) сырость (?) лопанец	ПК-4	310
15	Дефект соленой рыбы, характеризующийся лопнувшим брюшком (?) затыжка (?) ржавчина (?) сырость (!) лопанец	ПК-4	310
16	В икре с добавлением антисептиков нормируются следующие показатели (!) органолептические, массовая доля поваренной соли, массовая доля консервантов (?) только массовая доля консервантов (?) внешний вид и массовая доля поваренной соли (?) цвет, вкус и запах	ПК-2	317
17	К недопустимым дефектам рыбных консервов относят (!) ржавление, удаляемое влажным протиранием (?) царапины на поверхности банок (?) «птички» (?) легкую загрязненность	ПК-2	317
18	Мясо убойных животных по термическому состоянию с температурой в толще мышц 0 - -4⁰С (!) охлажденное (?) остывшее (?) парное	ПК-4	310

	(?) замороженное		
19	Субпродукты по строению (!) мякотные, слизистые, шерстные и мясо-костные (?) 1 и 2 категории (?) охлажденные и замороженные	ПК-4	310
20	Тушки птиц по способу обработки (!) ручной и механической обвалки (?) разделанные, неразделанные, разделанные с комплектом потрохов (?) охлажденные, замороженные, парные	ПК-4	310
21	Колбасное изделие, имеющее на разрезе особый рисунок, достигаемый путем ручной или механической формовки колбасного фарша (!) фаршированное колбасное изделие (?) вареное колбасное изделие (?) копченая колбаса	ПК-4	310
22	К недопустимым дефектам мясных консервов относят (!) ржавление (?) «птички» (?) легкую загрязненность (?) царапины на поверхности банок	ПК-4	310
23	Дефект соленой рыбы, характеризующийся механическими разрывами при небрежной ее обработке (!) рвань (?) лопанец (?) фуксин	ПК-4	310
24	Яйцо с присохшим к скорлупе желтком (!) присушка (?) тумак (?) миражное яйцо	ПК-4	310
25	Миражное яйцо (!) неоплодотворенное яйцо (?) яйцо с частичным смешением белка с желтком (?) яйцо с посторонним запахом	ПК-4	310
26	Мясо каких рыб используют для производства балычных изделий (?) Карповые (?) Корюшковые (!) Лососевые (?) Тресковые	ПК-4	310
27	Чем отличается производство рыбных консервов от пресервов (!) Стерилизацией (?) Добавлением консервантов (?) Герметической закаткой (?) Вакуумированием	ПК-4	310
28	Пищевая ценность нерыбных морепродуктов обусловлена высоким содержанием (!) макро- и микроэлементов (?) витаминов (?) полиненасыщенных жирных кислот	ПК-2	317

29	Мидии относятся к группе (?) головоногих моллюсков (!) двусторчатых моллюсков (?) брюхоногих моллюсков (?) иглокожих	ПК-2	317
30	Морепродукты растительного происхождения включают (?) мясо морских животных (?) беспозвоночные (!) водоросли	ПК-2	317

5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Назовите основные требования к мясным товарам	ПК-2	317
2	Назовите основные требования к рыбным товарам	ПК-2	317
3	Перечислите основные методы квалитетического анализа мясных товаров	ПК-2	318
4	Перечислите основные методы квалитетического анализа рыбных товаров	ПК-2	318
5	Перечислите основные методы экспертизы качества мясных товаров	ПК-2	319
6	Перечислите основные методы экспертизы качества рыбных товаров	ПК-2	319
7	Назовите факторы, формирующие качество мясных товаров	ПК-4	310
8	Назовите факторы, формирующие качество рыбных товаров	ПК-4	310
9	Назовите факторы, сохраняющие качество мясных товаров	ПК-4	310
10	Назовите факторы, сохраняющие качество рыбных товаров	ПК-4	310
11	Перечислите основные виды экспертизы мясных товаров	ПК-4	312
12	Перечислите основные виды экспертизы рыбных товаров	ПК-4	312
13	В чем суть товароведной экспертизы?	ПК-4	312
14	Опишите суть информационной идентификации мясных товаров	ПК-4	312
15	Как проводят информационную идентификацию рыбных товаров?	ПК-4	312
16	Методика проведения органолептической оценки качества колбасных изделий	ПК-2 ПК-4	319 312
17	Дефекты консервов	ПК-4	310
18	Правила проведения балльной оценки качества мясных товаров	ПК-2 ПК-4	319 312
19	Как рассчитывается ЭЦ мясных товаров?	ПК-4	310
20	Назовите виды убыли мясных товаров	ПК-4	310
21	С какими дефектами консервы не допускаются к реализации?	ПК-4	310
22	Методика определения влажности мясных товаров	ПК-4	311
23	Методика определения крахмала в мясных товарах	ПК-4	311
24	Методика определения соли в консервах	ПК-4	312
25	Идентификационные признаки рыбных семейств	ПК-4	312

26	Как рассчитывается ЭЦ рыбных товаров?	ПК-4	310
27	Назовите виды убыли рыбных товаров	ПК-4	310
28	Перечислите основные дефекты мясных полуфабрикатов	ПК-2	317
29	Назовите дефекты живой рыбы	ПК-2	317
30	Чем отличается рыбы холодного и горячего копчения?	ПК-4	310

5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Проведите информационную идентификацию представленного образца товара (мясного или рыбного)	ПК-2	У12
2	Используя соответствующий нормативный документ, проведите информационную идентификацию представленного образца продовольственного товара	ПК-2	У12
3	Используя соответствующий НД, проведите количественную идентификацию представленного образца продовольственного товара (мясного или рыбного)	ПК-2	У12
4	Дайте заключение о качестве представленного натурального образца мясного паштета и составьте акт	ПК-2	У13
5	Дайте заключение о качестве представленного натурального образца рыбного паштета и составьте акт	ПК-2	У13
6	Оцените информацию на маркировке представленного образца мясного товара	ПК-4	У1
7	Оцените информацию на маркировке представленного образца рыбного товара	ПК-4	У1
8	Проведите количественную идентификацию и оценку качества колбасного изделия по органолептическим показателям	ПК-4	У6
9	Проведите количественную идентификацию и экспертизу качества мясных полуфабрикатов по органолептическим показателям	ПК-4	У6
10	Проведите количественную идентификацию и оценку качества рыбных консервов по органолептическим показателям	ПК-4	У6
11	Проанализируйте качественные и количественные показатели предложенного образца товара и составьте акт по результатам проведенной экспертизы	ПК-2	У13
		ПК-2	Н8
12	Дайте заключение о свежести говядины, если ее поверхность местами увлажненная, мышцы на разрезе красные, слегка липкие, ямка, образующаяся при надавливании пальцем, выравнивается медленно, запах слегка кисловатый, жир желтого цвета, недостаточно твердый, сухожилия матово-белые, недостаточно плотные	ПК-2	Н8
		ПК-4	Н7
13	Дайте заключение о качестве консервов Свинина тушеная в банках массой 600 г, если при проверке среднего образца в количестве трех банок было обнаружено, что они имеют свойственные вкус и запах, мясо кусочками по 40-60 г, непереваренное, сочное. Кусочки при выкладывании из банок не распадаются, мясной сок – с незначительной мутноватостью, содержание мяса и жира в банке – 330 г	ПК-2	Н8
		ПК-4	Н7
14	Дайте заключение о качестве атлантической мороженой	ПК-2	Н8

	скумбрии неразделанной, если в 45 рыбах средний размер составляет 22-24 см. Две рыбы имеют по два пореза длиной 0,5 и 0,7 см; кроме того, выявлена рыба с незначительным подкожным пожелтением. Консистенция у всех рыб из пробы плотная, окраска естественная	ПК-4	Н7
15	Дайте заключение о качестве сельди соленой неразделанной Атлантическая с содержанием жира 10%, соли – 11%, если в бочке обнаружена рыба, имеющая подкожное пожелтение жира, не проникшее в толщу мяса, слабый запах окислившегося жира. Определите вид сельди по содержанию жира и соли	ПК-2	Н8
		ПК-4	У6
		ПК-4	Н7
16	Дайте заключение о качестве консервов Шпроты в масле в/с, если в банке массой 160 г определено, что шпроты имеют нежную консистенцию, темно-золотистый цвет кожицы, 45 г рыбок имеют частично сползшую кожицу и лопнувшее брюшко, масса рыбы – 115 г, масла – 20 г	ПК-2	Н8
		ПК-4	Н7
17	Оцените соответствие маркировки предложенного образца товара требованиям нормативной правовой и нормативной документации	ПК-4	У1
18	Проанализируйте качественные и количественные показатели предложенного образца товара и составьте акт по результатам проведенной экспертизы	ПК-2	У13
		ПК-2	Н8
19	Определите дефект у предложенного образца товара, выявите возможные причины возникновения дефекта и дайте рекомендации по их устранению	ПК-4	Н8
20	Выявите дефекты у представленного образца консервов, назовите причины их возникновения и рекомендации по устранению	ПК-4	Н8
21	Разработайте мероприятия по предупреждению дефектов и несоответствий: - колбасных изделий - мясных полуфабрикатов - рыбных консервов и т.п.	ПК-4	Н8
22	Разработайте мероприятия по устранению причин несоответствий и дефектов, выявленных при реализации: - консервов с потеками - консервов с бомбажом - консервов с птичками - сырокопченых колбас с плесенью на поверхности и т.п.	ПК-4	Н8

5.3.2.4. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ

Не предусмотрены.

5.3.2.5. Вопросы для контрольной (расчетно-графической) работы

Не предусмотрены.

5.4. Система оценивания достижения компетенций

5.4.1. Оценка достижения компетенций в ходе промежуточной аттестации

ПК-2 Способен определять требования к с\х продукции на всех этапах жизненного цикла продукции

Индикаторы достижения компетенции ПК-2		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
317	Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к мясным и рыбным товарам	1-45	1,3		1, 15, 16
318	Основные методы квалитетрического анализа мясных и рыбных товаров	1-43			2, 3
319	Основные методы экспертизы качества мясных и рыбных товаров	1-43, 54-66			4-6
У12	Применять основные методы экспертизы качества мясных и рыбных товаров				
У13	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества мясных и рыбных товаров		9		
Н8	Анализа показателей качества мясных и рыбных товаров на всех этапах жизненного цикла		1, 2, 4, 5-7, 9		7, 22
ПК-4 Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах жизненного цикла с/х продукции и разрабатывать мероприятия по устранению несоответствий					
Индикаторы достижения компетенции ПК-4		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
310	Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных и рыбных товаров.	1-43			8-14
311	Основные методы квалитетрического анализа мясных и рыбных товаров.	1-43			2-3
312	Основные методы экспертизы мясных и рыбных товаров.	1-43, 54-66			17-20
У1	Оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной правовой и нормативной документации.		8		21
У6	Применять основные методы идентификации и экспертизы качества мясных и рыбных товаров.	46-53	3, 6		
Н7	По сбору и обработке данных по показателям качества мясных и рыбных товаров на различных этапах жизненного цикла.		1, 2, 4, 5-7		22
Н8	Выявления причин возникновения дефектов мясных и рыбных товаров и разработки рекомендаций по их устранению	67-80	10		23-25

	нению.				
--	--------	--	--	--	--

5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

ПК-2 Способен определять требования к с\х продукции на всех этапах жизненного цикла продукции				
Индикаторы достижения компетенции ПК-2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
317	Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к мясным и рыбным товарам	1, 4-7, 9-11, 16, 17, 28-30	1, 2, 28, 29	
318	Основные методы квалитетрического анализа мясных и рыбных товаров		3, 4	
319	Основные методы экспертизы качества мясных и рыбных товаров		5, 6, 16, 18	
У12	Применять основные методы экспертизы качества мясных и рыбных товаров			1-3
У13	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества мясных и рыбных товаров			4, 5, 11, 18
Н8	Анализа показателей качества мясных и рыбных товаров на всех этапах жизненного цикла			11-16, 18
ПК-4 Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах жизненного цикла с\х продукции и разрабатывать мероприятия по устранению несоответствий				
Индикаторы достижения компетенции ПК-4		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
310	Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных и рыбных товаров.	2, 3, 8, 12-15, 18-27	7-10, 17, 19-21, 26-27, 30	
311	Основные методы квалитетрического анализа мясных и рыбных товаров.		22-24	
312	Основные методы экспертизы мясных и рыбных товаров.		11-16, 18, 24, 25	
У1	Оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной правовой и нормативной документации.			6, 7, 17
У6	Применять основные методы идентификации и экспертизы качества мясных и рыбных товаров.			8-10, 15
Н7	По сбору и обработке данных по показателям качества мясных и рыбных това-			12-16

	ров на различных этапах жизненного цикла.			
Н8	Выявления причин возникновения дефектов мясных и рыбных товаров и разработки рекомендаций по их устранению.	6, 7		19-22

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1	Елисеева, Людмила Геннадьевна Товароведение однородных групп продовольственных товаров. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 930 с. — ISBN 978-5-394-01955-5. - <URL: http://znanium.com/go.php?id=511978 >.	Учебное	Основная
2	Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - 2, перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с. <URL: http://znanium.com/go.php?id=303951 >.	Учебное	Основная
3	Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность / Мотовилов О.К., Позняковский В.М., Мотовилов К.Я., Тихонова Н.В. - Москва: Лань, 2021. - Рекомендовано ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств» в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки «Товароведение». - <URL: https://e.lanbook.com/book/92612 >.	Учебное	Дополнительная
4	Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов / В. И. Криштафович. - Москва: Лань, 2020. - <URL: https://e.lanbook.com/book/96855 >.	Учебное	Дополнительная
5	Чебакова, Галина Викторовна Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [электронный ресурс]: Учебное пособие / Чебакова, Данилова. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 304 с. <URL: http://znanium.com/go.php?id=361170 >.	Учебное	Дополнительная
6	Хлебников, В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие для студентов кооперативных вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / В.И. Хлебников, И.А. Жебелева, В.И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2009. - 131 с.	Учебное	Дополнительная
7	Родина, Тамара Григорьевна Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / Т.Г. Родина. - М.: Академия, 2007. - 396 с.	Учебное	Дополнительная
8	Учебно-методическое пособие по выполнению курсовой	Методическое	

	работы по дисциплине "Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров" для студентов очной и заочной форм обучения по направлению 38.03.07 "Товароведение" профиля подготовки бакалавров "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров" / [И.Н. Пономарева [и др.]; Воронежский государственный аграрный университет. - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2016. - 40 с. — <URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b119424.pdf >.		
9	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ.	Периодическое	
10	Известия вузов. Пищевая технология. - Журнал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://ivpt.kubstu.ru/	Периодическое	
11	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://oreluniver.ru/science/journal/ttipp	Периодическое	
12	Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.tpp.panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html	Периодическое	
13	Мясные технологии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://meatbranch.com	Периодическое	
14	Пищевая промышленность [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.foodprom.ru/	Периодическое	

6.2. Ресурсы сети Интернет

6.2.1. Электронные библиотечные системы

№	Название	Размещение
1	Лань	https://e.lanbook.com
2	ZNANIUM.COM	http://znanium.com/
3	ЮРАЙТ	http://www.biblio-online.ru/
4	IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/
5	E-library	https://elibrary.ru/
6	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://texэксперт.сайт/sistema-kodeks

6.2.3. Сайты и информационные порталы

Не предусмотрены.

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

7.1.1. Для контактной работы

№ уч. corp.	№ ауд.	Статус аудитории	Перечень оборудования
1		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия
1		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server
1	250	Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного типа	Лаборатория: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации
1	40	Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного типа	Лаборатория: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: стерилизатор, воздушные термостаты; сушильный шкаф; микроскопы, весы, лабораторная посуда, реактивы
1	168	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server
1	117, 118	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Мебель для хранения учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров
1	165a	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия

7.1.2. Для самостоятельной работы

№ уч. corp.	№ ауд.	Название аудитории	Перечень оборудования
1	232a	Учебная аудитория для самостоятельной работы	Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server
1	115, 116, 119 (с 16 до 20 ч)	Учебная аудитория для самостоятельной работы	Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server

7.2. Программное обеспечение**7.2.1. Программное обеспечение общего назначения**

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

7.2.2. Специализированное программное обеспечение

Не предусмотрено.

8. Междисциплинарные связи

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	ФИО заведующего кафедрой
Б1.О.16 Физико-химические методы исследования сельскохозяйственной продукции	Химии	Шапошник А.В.

Б1.О.18 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	ТиЭТ	Дерканосова Н.М.
Б1.О.19 Теоретические основы товароведения и экспертизы	ТиЭТ	Дерканосова Н.М.

Приложение 1
Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях

Должностное лицо, проводившее про- верку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответ- ствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
Колобаева А.А., председатель мето- дической комиссии ФТТ 	21.06.2022, протокол №10	Нет Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года	нет
Колобаева А.А., председатель мето- дической комиссии ФТТ 	20.06.2023, протокол №10	Нет Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года	нет
Колобаева А.А., председатель мето- дической комиссии ФТТ 	18.06.2024, протокол №10	Нет Рабочая программа актуализирована на 2024-2025 учебный год	нет
Колобаева А.А., председатель мето- дической комиссии ФТТ 	24.06.2025, протокол №10	Нет Рабочая программа актуализирована на 2025-2026 учебный год	нет