

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Макаренко Елена Николаевна

Должность:

Документ подписан в:

Дата подписания: 20.06.2026 10:59:53

Уникальный программный ключ:

c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»

УТВЕРЖДАЮ

Начальник

учебно-методического управления

Т.К. Платонова

«25» мая 2026 г.

**Рабочая программа дисциплины
Товароведение мясных и рыбных товаров**

Направление подготовки

38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) программы бакалавриата

38.03.07.01 Продуктология и товарный консалтинг в цифровой экономике

Для набора 2026 года

Квалификация

Бакалавр

КАФЕДРА Товароведение и управление качеством

Распределение часов дисциплины по семестрам / курсам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	15 4/6			
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	20	20	20	20
Лабораторные	32	32	32	32
Практические	20	20	20	20
Итого ауд.	72	72	72	72
Контактная работа	72	72	72	72
Сам. работа	63	63	63	63
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	144	144	144	144

ОСНОВАНИЕ

Учебный план утвержден учёным советом Университета (протокол № 9 от 03.03.2026 г.).

Программу составил(и): к.х.б.н., доц., Гурнак Е.Е.

Зав. кафедрой: д.э.н., доцент К.Ф. Механцева

Методический совет: д.э.н., профессор Д.Д. Костоглодов

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	изучение классификации и ассортимента мясных и рыбных товаров и особенностями их потребительской ценности; ознакомление с условиями и способами хранения рыбных и мясных товаров, с вопросами маркировки, освоение обучающимися знаний о потребительской стоимости мясных и рыбных товаров, упаковки и информации о товарах, освоение обучающимися умений проведения экспертизы.
-----	--

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
ПК-2. Способен провести экспертизу безопасности товаров
ПК-4. Способен провести отбор / получение проб и образцов товаров с применением сквозных технологий

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
- меры, направленные на обеспечение безопасности товаров (соотнесено с индикатором УК1.1); - способы организации по руководству работой команды, для выработки командной стратегии для достижения поставленной цели (соотнесено с индикатором УК2.1); - нормативно-правовую базу в области подтверждения соответствия и производства товарной экспертизы (соотнесено с индикатором ПК2.1); - требования к упаковке и маркировке, условия, сроки хранения и реализации мясных и рыбных товаров (соотнесено с индикатором ПК4.1);
Уметь:
- анализировать маркировку и товарно- сопроводительную документацию (соотнесено с индикатором УК1.2); - применять профессиональные знания при выработке командной стратегии (соотнесено с индикатором УК2.2); - определять вид товарной экспертизы по классификационным признакам (соотнесено с индикатором ПК2.2); - работать с нормативными и законодательными актами, товарно-транспортными документами (соотнесено с индикатором ПК4.2);
Владеть:
- навыками выявления признаков фальсификации или порчи товаров (соотнесено с индикатором УК1.3); - навыками выработки командной стратегии для достижения поставленной цели (соотнесено с индикатором УК2.3); - методами подтверждения соответствия, навыками организации и производства товарной экспертизы, правилами оформления и выдачи заключения эксперта (соотнесено с индикатором ПК2.3); - навыками работы по оценке соответствия товарной информации (соотнесено с индикатором ПК4.3);

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. «Виды мясных товаров»

№	Наименование темы, краткое содержание	Вид занятия / работы / форма ПА	Семестр / Курс	Количество часов	Компетенции
1.1	Тема 1.1 Классификация мяса по виду, полу, возрасту и термическому состоянию	Лекционные занятия	5	2	УК-1 УК-2 ПК-2 ПК-4
1.2	Тема 1.1 «Общая классификация мясных товаров» Классификация мяса по виду, полу, возрасту и термическому состоянию	Лабораторные занятия	5	6	УК-1 УК-2 ПК-2 ПК-4
1.3	Тема 1.1 «Тканевой и химический состав мяса» Структура и состав мышечной ткани, соединительной, костной, неровной ткани и крови	Практические занятия	5	2	УК-1 УК-2 ПК-2 ПК-4
1.4	Тема 1.2 «Переработка скота» Убой и разделка.	Лекционные занятия	5	2	УК-1 УК-2 ПК-2 ПК-4
1.5	Тема 1.2 «Тканевой и химический состав мяса» Структура и состав мышечной ткани, соединительной, костной, неровной ткани и крови.	Лабораторные занятия	5	6	УК-1 УК-2 ПК-2 ПК-4

1.6	Тема 1.2 «Послеубойные изменения в мясе, созревание мяса» Биохимические процессы, протекающие в мясе после убоя. Автокатализ.	Практические занятия	5	2	УК-1 УК-2 ПК-2 ПК-4
Раздел 2. «Виды рыбных товаров»					
№	Наименование темы, краткое содержание	Вид занятия / работы / форма ПА	Семестр / Курс	Количество часов	Компетенции
2.1	Тема 2.1 «Семейства рыб» Важнейшие семейства промысловых рыб, их товароведная характеристика, отличия.	Лекционные занятия	5	2	УК-1 УК-2 ПК-2 ПК-4
2.2	Тема 2.1 «Семейства рыб» Важнейшие семейства промысловых рыб, их товароведная характеристика	Лабораторные занятия	5	6	УК-1 УК-2 ПК-2 ПК-4
2.3	Тема 2.1 «Семейства рыб» Важнейшие семейства промысловых рыб, их товароведная характеристика	Практические занятия	5	2	УК-1 УК-2 ПК-2 ПК-4
2.4	Тема 2.2 «Рыба живая» Рыба охлажденная: виды, требования к качеству, маркировка, упаковка, транспортировка	Лекционные занятия	5	6	УК-1 УК-2 ПК-2 ПК-4
2.5	Тема 2.2 «Рыба живая» Рыба охлажденная: требования к качеству, маркировка, упаковка.	Лабораторные занятия	5	6	УК-1 УК-2 ПК-2 ПК-4
2.6	Тема 2.2 «Рыба живая» Признаки; требования к качеству.	Практические занятия	5	6	УК-1 УК-2 ПК-2 ПК-4
2.7	Тема 2.3 «Рыба мороженая» Виды, требования к качеству, маркировка, упаковка, транспортировка.	Лекционные занятия	5	8	УК-1 УК-2 ПК-2 ПК-4
2.8	Тема 2.3 «Рыба мороженая» Виды, требования к качеству, маркировка, упаковка.	Лабораторные занятия	5	8	УК-1 УК-2 ПК-2 ПК-4
2.9	Тема 2.3 «Рыба мороженая» Требования к качеству, маркировка, упаковка.	Практические занятия	5	8	УК-1 УК-2 ПК-2 ПК-4
2.10	«Особенности анатомии и химического состава мяса птицы». «Классификация мяса птицы». «Маркировка и упаковывание мяса птицы». «Ракообразные». «Консервы и пресервы из рыбы». «Товароведная характеристика основных семейств промысловых рыб». «Рыбные полуфабрикаты».	Самостоятельная работа	5	63	УК-1 УК-2 ПК-2 ПК-4
2.11	Подготовка к промежуточной аттестации	Экзамен	5	9	УК-1 УК-2 ПК-2 ПК-4

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Структура и содержание фонда оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации представлены в Приложении 1 к рабочей программе дисциплины.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Учебные, научные и методические издания

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Библиотека / Количество
1	Родина Т. Г.	Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов: учеб.	М.: Академия, 2007	Библиотека РГЭУ (РИНХ) / 20 экз.
2	Николаева М. А.	Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы.: Учеб. для вузов.	М.: НОРМА, 1997	Библиотека РГЭУ (РИНХ) / 29 экз.

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Библиотека / Количество
3	Хлебников В. И.	Технология товаров (продовольственных): Учеб.	М.: Дашков и К, 2000	Библиотека РГЭУ (РИНХ) / 50 экз.
4	Шепелев А. Ф., Кожухова О. И., Туров А. С.	Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: Учеб. пособие	Ростов н/Д: МарТ, 2001	Библиотека РГЭУ (РИНХ) / 63 экз.
5	Позняковский В. М.	Экспертиза мяса и мясопродуктов: качество и безопасность: учебное пособие	Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
6	Юнусов Э. Ш., Пономарев В. Я., Ежкова Г. О., Хабибуллин Р. Э., Маргулис А. Б.	Современные методы анализа мяса и мясопродуктов: учебное пособие	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
7	Пономарёва, И. Н., Рыжков, Е. И., Курчаева, Е. Е., Артемов, Е. С.	Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров: учебно-методическое пособие по выполнению курсовой 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»	Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016	ЭБС «IPR SMART»

5.2. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Тех эксперт <https://rinh.corpres.ru/docs/>
ИСС «КонсультантПлюс»
ИСС «Гарант» <http://www.internet.garant.ru/>

5.3. Перечень программного обеспечения

Операционная система РЕД ОС
Libreoffice

5.4. Учебно-методические материалы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

При необходимости по заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья учебно-методические материалы предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям здоровья и восприятия информации. Для лиц с нарушениями зрения: в форме аудиофайла; в печатной форме увеличенным шрифтом. Для лиц с нарушениями слуха: в форме электронного документа; в печатной форме. Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в форме электронного документа; в печатной форме.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Помещения для всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения:

- столы, стулья;
- персональный компьютер / ноутбук (переносной);
- проектор;
- экран / интерактивная доска.

Лабораторные занятия проводятся в компьютерных классах, рабочие места в которых оборудованы необходимыми лицензионными и/или свободно распространяемыми программными средствами и выходом в Интернет, и/или в специализированных лабораториях, предусмотренных образовательной программой.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания по освоению дисциплины представлены в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач			
Знать: меры, направленные на обеспечение безопасности товаров.	знание показателей безопасности товаров и методов их определения.	соответствие проблеме исследования; полнота и содержательность ответа.	Вопросы к экзамену (1-66), тест (тест 1-2), задания для практических работа (1-6), задания для лабораторных работ (1-6), опрос (1-50)
Уметь: анализировать маркировку и товарно-сопроводительную документацию	определение порядка действий при отклонениях от установленных норм и правил.	понимает и делает правильные выводы на основании анализа документации	Вопросы к экзамену (1-66), тест (тест 1-2), задания для практических работа (1-6), задания для лабораторных работ (1-6), опрос (1-50)
Владеть навыками выявления признаков фальсификации или порчи товаров	использование знания физико-химических и биологических методов определения безопасности товаров.	целенаправленность поиска и отбора; объем выполненных работы (в полном, не полном объеме).	Вопросы к экзамену (1-66), тест (тест 1-2), задания для практических работа (1-6), задания для лабораторных работ (1-6), опрос (1-50)
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений			
Знать способы организации по руководству работой команды, для выработки командной стратегии для достижения поставленной цели	Знание информации по организации и руководству работой команды,	Соответствие проблеме исследования	Вопросы к экзамену (1-66), тест (тест 1-2), задания для практических работа (1-6), задания для лабораторных работ (1-6), опрос (1-50)

Уметь применять профессиональные знания при выработке командной стратегии	Умение предложить командную стратегию для достижения поставленной цели	Содержательность ответа	Вопросы к экзамену (1-66), тест (тест 1-2), задания для практических работа (1-6), задания для лабораторных работ (1-6), опрос (1-50)
Владеть навыками выработки командной стратегии для достижения поставленной цели	Применение современных методов для достижения поставленной цели	Самостоятельно находить решение поставленных задач	Вопросы к экзамену (1-66), тест (тест 1-2), задания для практических работа (1-6), задания для лабораторных работ (1-6), опрос (1-50)
ПК-2: Способен провести экспертизу безопасности товаров			
Знать нормативно-правовую базу в области подтверждения соответствия и производства товарной экспертизы;	дать определение, поиск и сбор необходимой литературы, использование различных баз данных, различать	грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, изложенный материал фактически верен, ответы на заданные вопросы точные и подкреплены примерами; полнота и содержательность ответа; умение приводить примеры; умение пользоваться дополнительной литературой при подготовке к занятиям;	Вопросы к экзамену (1-66), тест (тест 1-2), задания для практических работа (1-6), задания для лабораторных работ (1-6), опрос (1-50)
Уметь определять вид товарной экспертизы по классификационным признакам;	выделить, классифицировать, привести примеры	правильно сформированы ответы на поставленные задания; умение отстаивать свою позицию, соответствие представленной в ответах информации материалам лекции и учебной литературы, сведениям из информационных ресурсов Интернет; грамотное и логически стройное представление материала при ответе, представленный материал	Вопросы к экзамену (1-66), тест (тест 1-2), задания для практических работа (1-6), задания для лабораторных работ (1-6), опрос (1-50)

		фактически верен, подкреплён табличными и графическими данными.	
Владеть методами подтверждения соответствия, навыками организации и производства товарной экспертизы, правилами оформления и выдачи заключения эксперта	проверять, обосновать, анализировать, сравнивать и находить отличия, аргументировать, решать задачу, обосновать	правильно сформированы ответы на поставленные задания; целенаправленность поиска и отбора информации, объем выполненной работы, соответствие реферата требованиям; представленный материал фактически верен, подкреплён табличными и графическими данными;	Вопросы к экзамену (1-66), тест (тест 1-2), задания для практических работ (1-6), задания для лабораторных работ (1-6), опрос (1-50)
ПК-4: Способен провести отбор / получение проб и образцов товаров с применением сквозных технологий			
Знать требования к упаковке и маркировке, условия, сроки хранения и реализации мясных и рыбных товаров;	дать определение, поиск и сбор необходимой литературы, использование различных баз данных, различать	грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, изложенный материал фактически верен, ответы на заданные вопросы точные и подкреплены примерами; полнота и содержательность ответа; умение приводить примеры; умение пользоваться дополнительной литературой при подготовке к занятиям;	Вопросы к экзамену (1-66), тест (тест 1-2), задания для практических работ (1-6), задания для лабораторных работ (1-6), опрос (1-50)
Уметь работать с нормативными и законодательными актами, товарно-транспортными документами;	выделить, классифицировать, привести примеры	правильно сформированы ответы на поставленные задания; умение отстаивать свою позицию, соответствие представленной в ответах информации материалам лекции и учебной литературы, сведениям из информационных ресурсов Интернет; грамотное и логически стройное представление материала при ответе, представленный материал фактически верен, подкреплён табличными и	Вопросы к экзамену (1-66), тест (тест 1-2), задания для практических работ (1-6), задания для лабораторных работ (1-6), опрос (1-50)

		графическими данными.	
Владеть навыками работы по оценке соответствия товарной информации;	проверять, обосновать, анализировать, сравнивать и находить отличия, аргументировать, решать задачу, обосновать	правильно сформированы ответы на поставленные задания; целенаправленность поиска и отбора информации, объем выполненной работы, соответствие реферата требованиям; представленный материал фактически верен, подкреплен табличными и графическими данными;	Вопросы к экзамену (1-66), тест (тест 1-2), задания для практических работ (1-6), задания для лабораторных работ (1-6), опрос (1-50)

1.2 Шкалы оценивания:

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы в 100-балльной шкале:

Экзамен

84-100 баллов (оценка «отлично»)

67-83 баллов (оценка «хорошо»)

50-66 баллов (оценка «удовлетворительно»)

0-49 баллов (оценка «неудовлетворительно»)

2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Вопросы к экзамену

1. Классификация промысловых рыб: по образу жизни и месту обитания, строению скелета, размеру (массе), упитанности.
2. Строение тела рыбы и характеристика составных частей. Понятие о массовом составе рыбы.
3. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы.
4. Семейство лососевых рыб: виды, районы вылова, отличительные признаки, использование.
5. Семейство сельдевых рыб: виды, районы вылова, отличительные признаки, использование.
6. Семейство карповых рыб: виды, районы вылова, отличительные признаки, использование.
7. Семейство тресковых рыб: виды, районы вылова, отличительные признаки, использование.
8. Семейство окуневых и камбаловых: виды, районы вылова, отличительные признаки, использование.
9. Семейство скумбриевых и ставридовых: виды, районы вылова, отличительные признаки, использование.

10. Посмертные изменения рыбы, их влияние на качество и сохраняемость.
11. Живая рыба: виды, условия транспортирования и хранения, требования к качеству, болезни.
12. Охлажденная рыба: определение, способы охлаждения и разделки, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
13. Идентификация и экспертиза охлажденной рыбы.
14. Мороженая рыба: определение, способы замораживания и разделки, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
15. Идентификация и экспертиза мороженой рыбы.
16. Рыбное филе и фарш: понятие, сырье, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
17. Соленая рыба: сущность консервирования солью, ассортимент соленых рыбных товаров, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
18. Способы посола и разделки соленой рыбы, их характеристика.
19. Сельди соленые: сущность созревания, классификация, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
20. Маринованные и пряные рыбные товары: виды, характеристика ассортимента, требования к качеству, хранение.
21. Идентификация и экспертиза соленых рыбных товаров.
22. Сушеная рыба: виды, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
23. Способы сушки, их влияние на качество рыбы.
24. Вяленая рыба: сущность вяления, характеристика ассортимента, способы разделки, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
25. Копченая рыба: характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
26. Сущность и способы копчения рыбы, их влияние на потребительские свойства.
27. Идентификация и экспертиза копченых рыбных товаров.
28. Балычные изделия: виды, ассортимент, способы разделки и обработки, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
29. Товароведная характеристика рыбных полуфабрикатов.
30. Товароведная характеристика рыбных кулинарных изделий.
31. Икра рыб: химический состав и пищевая ценность, виды и разновидности.
32. Икра осетровых рыб: виды, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
33. Икра лососевых рыб: виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
34. Белковая икра: определение, пищевая ценность, понятие о производстве, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
35. Рыбные консервы: определение, пищевая ценность, факторы, формирующие качество.
36. Рыбные консервы: классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
37. Рыбные пресервы: определение, отличительные особенности производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
- Идентификация и экспертиза рыбных консервов.
38. Характеристика мясной продуктивности скота.
39. Морфологический состав мяса. Характеристика мышечной, соединительной, жировой и костной тканей.
40. Химический состав и пищевая ценность мяса домашних животных.
41. Процессы, происходящие в мясе после убоя животных. Посмертное окоченение, созревание, порча: сущность и влияние на потребительские свойства мяса.
42. Первичная обработка скота. Влияние отдельных операций на качество мяса.
43. Классификация мяса убойных животных по различным признакам.

44. Требования к качеству мяса.
45. Мясо крупного рогатого скота: говядина – категории упитанности и их характеристика, клеймение, сортовой разруб, выход мяса по сортам.
46. Мясо мелкого рогатого скота: баранина, козлятина – категории упитанности и их характеристика, клеймение, сортовой разруб, выход мяса по сортам.
47. Мясо свиней: свинина – категории упитанности и их характеристика, клеймение, сортовой разруб, выход мяса по сортам.
48. Маркировка мяса убойных животных по результатам ветеринарно-санитарной и товароведной экспертизы.
49. Требования к качеству мяса убойных животных.
50. Идентификация и особенности экспертизы мяса убойных животных.
51. Товароведная характеристика мясных субпродуктов.
52. Мясо птицы: химический состав, пищевая ценность, классификация, оценка качества, хранение.
53. Мясо дичи: особенности потребительских свойств, классификация, требования к качеству, хранение.
54. Порядок и методы проведения экспертизы мяса птицы и дичи.
55. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов.
56. Вареные колбасы: особенности сырья и производства, ассортимент, оценка качества, дефекты, хранение.
57. Сосиски и сардельки: особенности сырья и производства, ассортимент, оценка качества, дефекты, хранение.
58. Фаршированные колбасы: особенности сырья и производства, ассортимент, оценка качества, хранение.
59. Полукопченые колбасы: особенности сырья и производства, ассортимент, оценка качества, хранение.
60. Сырокопченые колбасы: пищевая ценность, особенности сырья и производства, ассортимент, оценка качества, хранение.
61. Идентификация и особенности экспертизы колбасных изделий.
62. Копченые продукты из мяса убойных животных: понятие, классификация, характеристика ассортимента.
63. Идентификация и особенности экспертизы копченых продуктов из мяса.
64. Мясные консервы: понятие, классификация, характеристика ассортимента, маркировка, хранение.
65. Характеристика дефектов мясных консервов.
66. Идентификация и особенности экспертизы мясных консервов.

Инструкция по выполнению: количество вопросов в экзаменационном задании – 3.

Критерии оценивания:

оценка «отлично» (84-100 баллов) выставляется, если изложенный материал фактически верен, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, усвоение основной и знакомство с дополнительной литературой;

оценка «хорошо» (67-83 баллов) выставляется, если - наличие твердых и достаточно полных знаний в объеме пройденной программы дисциплины в соответствии с целями обучения, правильные действия по применению знаний на практике, четкое изложение материала, допускаются отдельные логические и стилистические погрешности, обучающийся усвоил основную литературу, рекомендованную в рабочей программе дисциплины;

оценка «удовлетворительно» (50-66 баллов) выставляется если - наличие твердых знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов с

отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов; правильные в целом действия по применению знаний на практике;

оценка «неудовлетворительно» (0-49 баллов) выставляется, если - ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные и наводящие вопросы.

Тест 1

1. Экспертиза проводится:

- а) на всех циклах жизненного цикла товара.
- б) на стадии проектирования.
- в) на стадии изготовления.
- г) на стадии обращения.
- д) на стадии эксплуатации.
- е) на стадии утилизации.

2. Комплексная экспертиза проводится:

- а) для всестороннего изучения и оценки качества группы однородных товаров.
- б) для того, чтобы привлечь как можно больше специалистов.
- в) для привлечения большего количества экспертных лабораторий.

3. Оперативная экспертиза товаров основывается:

- а) на результатах предварительных комплексных экспертизах.
- б) на результатах мнения заказчика экспертизы.
- в) на результатах повторной экспертизы.

4. Оперативная экспертиза предусматривает:

- а) использование ранее собранных данных о товаре.
- б) сокращение сроков проведения.
- в) вынесение коллективного суждения экспертов.

5. По задачам проведения товарная экспертиза подразделяется на:

- а) контрактную.
- б) таможенную.
- в) страховую.
- г) потребительскую.
- д) консультационную.
- е) оценочную.

6. Страховая экспертиза проводится с целью:

- а) оценки причиненного страхователю ущерба в стоимостном выражении.
- б) констатации причин образования дефектов товаров.
- в) определения ориентировочной стоимости товара с учетом его фактического качества.

7. Верно ли утверждение, что судебно-правовая экспертиза в области потребительских свойств товаров применяется в уголовном процессе, как на предварительном следствии, так и во время разбирательства в суде:

- а) да
- б) нет.

8. Число экспертов входящих в экспертную группу зависит от:

- а) трудоемкости.
- б) сроков проведения.
- в) точности и достоверности проведенных исследований.

9. В рабочую группу экспертов включают:

- а) организатора.
- б) консультанта по оцениваемой продукции.
- в) технических работников.

10. К разновидности ведущего метода относится метод:

- а) комиссии.
- б) сравнительного анализа.
- в) метода исключения.

11. Метод экспертной комиссии позволяет получить:

- а) усредненное мнение коллектива, при больших затратах и длительной работе комиссии.
- б) усредненное мнение коллектива, при не больших затратах и непродолжительной работе комиссии.
- в) очень точные сведения, при не больших затратах и непродолжительной работе комиссии.

12. Комбинированный метод состоит из:

- а) метода ведущего эксперта и метода экспертной комиссии.
- б) метода ведущего эксперта и метода коллегиальной оценки.
- в) метода выборочной экспертизы и метода экспертной комиссии.

13. При обобщении суждений экспертов пользуются способами:

- а) голосования и усреднения.
- б) подборки и подсчета.
- в) формирования и укрупнения.

14. Заключение эксперта состоит из:

- а) трех частей.
- б) из пяти частей.
- в) из шести частей.

Тест 2

1. Экспертное учреждение имеет право отказаться от проведения экспертизы в случае:

- а) отсутствия расходного материала.
- б) большой занятости экспертов.
- в) в любых случаях, без объяснения.

2. В процессе вскрытия транспортного средства эксперт обязан:

- а) присутствовать при снятии пломбы заказчиком.
- б) сверить номер транспортного средства с номером, указанным в транспортной накладной.
- в) проверить состояние транспортного средства.

3. Метод квартования используется при отборе:

- а) сыпучих грузов.
- б) наливных грузов.
- в) тарно-штучных грузов.

4. Органолептический метод основан на:

- а) исследование товара с помощью органов чувств.
- б) с помощью физических исследований.
- в) с помощью химических исследований.

5. Срок проведения экспертизы регламентируется:

- а) 30 дней.
- б) 60 дней.
- в) 90 дней.
- г) не регламентируется.

6. Объединенная проба состоит из:

- а) нескольких точечных проб.
- в) из проб полученных от заявителя экспертизы.
- г) из проб отобранных за определенный промежуток времени.

7. Щупы используются для отбора:

- а) сыпучих грузов.
- б) наливных грузов.
- в) тарных грузов.

8. Объединенная проба нефти из вертикального резервуара отбирается в пропорции:

- а) 1:3:1.
- б) 2:3:1.
- в) 2:3:2.

9. Проверка качества швейных изделий по физико-химическим показателям предусматривает проведение основных испытаний в лабораторных условиях:

- а) определение поверхностной плотности.
- б) определение плотности по основе и утку.
- в) испытание на истирание.

10. Бриллианты, имеющие мелкие сколы, ребра и другие незначительные механические повреждения, оцениваются со скидкой:

- а) 5%.
- б) 10%.
- в) 20%.

11. Драгоценные камни, имеющие царапины, недоогранку, отклонения в симметрии оцениваются со скидкой:

- а) 10%
- б) 20%
- в) 30%

Критерии оценивания:

Инструкция по выполнению: обучающемуся необходимо выбрать один правильный ответ из предложенных.

15-20 балла выставляется студенту, если получены правильные ответы на 90-100% вопросов теста;

10-14 балла выставляется студенту, если получены правильные ответы на 70-89% вопросов;

4-9 балл выставляется студенту, если получены правильные ответы на 50-69% вопросов;

0-3 баллов выставляется студенту, если получены правильные ответы менее, чем на 50% вопросов;

Максимальная сумма баллов по тестам: 20 баллов

Задания для практических работ

Задание №1

1. Используя учебную литературу и конспект лекций ознакомиться с терминами: «мясо», «убойная масса», «убойный выход».
2. Изучить классификацию мяса убойных животных по различным признакам.
3. Ознакомиться с химическим составом и пищевой ценностью мяса домашних убойных животных.

Задание 1. Пользуясь методическими указаниями, Справочником по товароведению продовольственных товаров дайте характеристику тканей, входящих в состав мяса домашних убойных животных. Результаты запишите по форме таблицы 1:

Таблица 1.

Основные ткани мяса	Примерное количество основных тканей, %	Разновидности основных тканей	Краткая характеристика тканей

Задание №2

Пользуясь Справочником по товароведению продовольственных товаров и методическими указаниями изучите строение скелета убойных животных. Характеристику костей скелета запишите по форме таблицы 2.

Таблица 2.

Название костей	Характеристика костей скелета	Количество костей

Задание 3

1. Какие из костей содержат наибольшее количество жира?
2. Какие кости называют сахарными?
3. Какая кость называется соколком?

Задание 4.

Изучить классификацию и особенности клеймения мяса птицы. Результаты оформить таблицей.

Таблица 3.

Вид	Характеристика				Особенности
	По возрасту	По способу обработки	По термическому	По упитанности	

Задание 5.

1. Назовите отличительные признаки мяса птицы взрослой птицы и молодняка.
2. Как классифицируют мясо птицы по способу обработки?
3. Как осуществляется маркировка мяса домашней птицы?

4. По каким показателям оценивают степень свежести мяса птицы?

5. В чем сущность микроскопического исследования мяса птицы на свежесть?

Задание 6.

Изучить виды дефектов колбасных изделий, причины их возникновения и способы использования дефектной продукции. По результатам работы оформите таблицу 4.

Таблица 4.

Виды дефектов	Причины возникновения	Возможность использования и размеры допуска по ГОСТ

Руководствуясь учебной литературой и ГОСТами изучить условия и сроки хранения колбасных изделий. Работу оформите в виде таблицы 5.

Таблица 5.

Виды колбасных изделий	Сорт	Условия и сроки хранения	
		Температура, влажность	Срок хранения

	Критерии оценивания
10-15 баллов	студент работу выполнил самостоятельно и дал ответы на все поставленные вопросы;
3 - 9 балла	студент работу выполнил, но не на все вопросы дал ответ
0-2 баллов	студент работу не выполнил, не знает теоретических основ для ее выполнения

Максимальная сумма баллов 15.

Задания для лабораторных работ

Задание 1

Изучение свойств и строения тканей мяса домашних убойных животных под микроскопом.

1. Внимательно рассмотрите полученные образцы мяса, установите цвет мышечной и жировой тканей.
2. Определите под микроскопом строение тканей говядины, баранины и свинины.
3. Приведите микроскоп в рабочее состояние (проверьте чистоту линз, яркость освещения, размер увеличения и т. д.).
4. Сделайте срез для микроскопического исследования. Возьмите образец мяса и острым ланцетом или бритвой разрежьте его вдоль волокон.
5. Образовавшийся тонкий слой мышечных волокон положите между двумя чистыми предметными стеклами к сильно сдавите, так чтобы получилась тонкая пленка. Рассмотрите разрез под микроскопом и зарисуйте.
6. Отметьте отличительные особенности строения одних и тех же тканей мяса различных животных (говядины, баранины и свинины).
7. Вытрите тщательно микроскоп, вымойте предметные стекла и ланцет, уберите микроскоп в ящик и сдайте его лаборанту.

Задание 2

Перед началом проведения оценки качества мяса необходимо изучить действующие стандарты, регламентирующие методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести (ГОСТ 7269), методы химического и микроскопического анализов свежести мяса (ГОСТ 23392).

Методика работы.

Для получения однородной пробы каждый образец отдельно пропускают через мясорубку диаметром отверстий решетки 2 мм, и фарш тщательно перемешивают. 20 г полученного фарша помещают в коническую колбу вместимостью 100 мл, заливают 60 мл дистиллированной воды, тщательно перемешивают, закрывают часовым стеклом и ставят в кипящую водяную баню. Запах мясного бульона определяют в процессе нагревания до 80–85°C в момент появления паров, выходящих из приоткрытой колбы. Для определения прозрачности 20 мл бульона наливают в мерный цилиндр вместимостью 25 мл, имеющий диаметр 20 мм и устанавливают степень его прозрачности визуально.

По результатам испытаний делают заключение о свежести мяса или субпродуктов в соответствии с характерными признаками.

Задание 3

Метод основан на определении количества бактерий и степени распада мышечной ткани путем микроскопирования мазков-отпечатков. Свежее мясо содержит обычно незначительное количество микроорганизмов в поверхностном слое, преимущественно кокковые формы.

Методика работы.

Мазки готовятся из каждого образца. Поверхность исследуемых проб стерилизуют раскаленным шпателем или обжигают тампоном, смоченным в спирте, вырезают стерильно кусочки 2,0x1,5x2,5 см; поверхностями срезов слегка прикладывают к подготовленному предметному стеклу (по три от-печатка на каждом из двух предметных стекол). Мазки высушивают на воздухе, а затем фиксируют над пламенем спиртовки, проведя стеклом (обратной по отношению к мазку стороной) 2-3 раза над пламенем спиртовки так, чтобы не сжечь микроорганизмы. При правильной фиксации препаратов предметное стекло нагревается не более чем до приятного ощущения тепла (а не ожога), которое ощущается тыльной стороной ладони.

На фиксированный препарат помещают полоску фильтровальной бумаги, на которую наливают карболовый генциан — фиолет. Выдерживают 1-2 мин. Краску сливают и на препарат (без промывания) наливают раствор Люголя, выдерживают 2 мин и сливают. Затем препарат покрывают спиртом (несколько капель) для обесцвечивания, промывают водой, наносят краску — водный фуксин и выдерживают 2 мин. Краску сливают, препарат промывают водой и высушивают (для ускорения высушивания — прикосновением фильтровальной бумаги). Водный раствор фуксина можно заменить водным раствором сафранина. Микроскопия отпечатков. На одном предметном стекле под микроскопом исследуют 25 полей зрения. В каждом поле зрения фиксируется количество (примерное) и видовой состав (кокки, палочки грам + и грам —) микроорганизмов. Затем вычисляется среднее арифметическое количество микроорганизмов в поле зрения.

! Мясо считают свежим, если в мазках-отпечатках не обнаружена микрофлора или в поле зрения препарата видны единичные (до 10 клеток) кокки и палочковидные бактерии и нет следов распада мышечной ткани.

Мясо считают сомнительной свежести, если в поле зрения мазка-отпечатка обнаружено не более 30 кокков или палочек, а также следы распада мышечной ткани: ядра мышечных волокон в состоянии распада, исчерченность волокон слабо различима.

Мясо считают несвежим, если в поле зрения мазка-отпечатка обнаружено свыше 30 кокков и палочек, наблюдается значительный распад тканей: почти полное исчезновение ядер к полное исчезновение исчерченности мышечных волокон.)

В результате сопоставления данных исследования формулируется общее заключение, где следует указать: мясо свежее, или мясо сомнительной свежести, мясо несвежее, а в скобках дать ссылку на соответствующие ГОСТы.

Вопросы:

1. Какие показатели входят в стандартный комплекс исследования мяса на свежесть?
2. Какое значение в комплексе исследования мяса на свежесть имеет:
 - а) содержание летучих жирных кислот?
 - б) определение продуктов первичного распада белков в бульоне?
 - в) микроскопический анализ?
 - г) органолептические показатели?
3. В чем заключается сущность метода:
 - а) определения количества летучих жирных кислот в мясе?
 - б) определения продуктов первичного распада белков в мясе?
 - в) микроскопический анализ?
4. Назовите стандартные нормативы по всем показателям свежести мяса

Задание 4

1. Используя учебную литературу изучить классификацию колбасных изделий по различным признакам.
2. Ознакомиться с ассортиментом колбасных изделий, реализуемых в торговых предприятиях г. Ростова-на-Дону.
3. Руководствуясь требованиями ГОСТ 9792-73 ознакомиться с правилами приемки и методами отбора проб колбасных изделий.

Задание 5

1. Что понимается под термином «мясо»?
2. Назовите ткани, входящие в состав мяса убойных животных.
3. Укажите отличительные особенности строения и пищевой ценности отдельных тканей мяса.
4. Что такое «мраморность» мяса?

Задание 6

1. Назовите отличительные признаки мяса птицы взрослой птицы и молодняка.
2. Как классифицируют мясо птицы по способу обработки?
3. Как осуществляется маркировка мяса домашней птицы?
4. По каким показателям оценивают степень свежести мяса птицы?
5. В чем сущность микроскопического исследования мяса птицы на свежесть?

	Критерии оценивания
26-40 баллов	студент работу выполнил самостоятельно и дал ответы на все поставленные вопросы;
11 - 25 балла	студент работу выполнил, но не на все вопросы дал ответ
0-10 баллов	студент работу не выполнил, не знает теоретических основ для ее выполнения

Максимальное число баллов 40.

Вопросы для опроса

1. Характеристика мясной продуктивности скота.
2. Морфологический состав мяса. Характеристика мышечной, соединительной, жировой и костной тканей.
3. Химический состав и пищевая ценность мяса домашних животных.
4. Процессы, происходящие в мясе после убоя животных. Посмертное окоченение, созревание, порча: сущность и влияние на потребительские свойства мяса.
5. Первичная обработка скота. Влияние отдельных операций на качество мяса.
6. Классификация мяса убойных животных по различным признакам.

7. Требования к качеству мяса.
8. Мясо крупного рогатого скота: говядина – категории упитанности и их характеристика, клеймение, сортовой разруб, выход мяса по сортам.
9. Мясо мелкого рогатого скота: баранина, козлятина – категории упитанности и их характеристика, клеймение, сортовой разруб, выход мяса по сортам.
10. Мясо свиней: свинина – категории упитанности и их характеристика, клеймение, сортовой разруб, выход мяса по сортам.
11. Маркировка мяса убойных животных по результатам ветеринарно-санитарной и товароведной экспертизы.
12. Требования к качеству мяса убойных животных.
13. Идентификация и особенности экспертизы мяса убойных животных.
14. Товароведная характеристика мясных субпродуктов.
15. Мясо птицы: химический состав, пищевая ценность, классификация, оценка качества, хранение.
16. Мясо дичи: особенности потребительских свойств, классификация, требования к качеству, хранение.
17. Порядок и методы проведения экспертизы мяса птицы и дичи.
18. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов.
19. Вареные колбасы: особенности сырья и производства, ассортимент, оценка качества, дефекты, хранение.
20. Сосиски и сардельки: особенности сырья и производства, ассортимент, оценка качества, дефекты, хранение.
21. Фаршированные колбасы: особенности сырья и производства, ассортимент, оценка качества, хранение.
22. Полукопченые колбасы: особенности сырья и производства, ассортимент, оценка качества, хранение.
23. Сырокопченые колбасы: пищевая ценность, особенности сырья и производства, ассортимент, оценка качества, хранение.
24. Идентификация и особенности экспертизы колбасных изделий.
25. Копченые продукты из мяса убойных животных: понятие, классификация, характеристика ассортимента.
26. Идентификация и особенности экспертизы копченых продуктов из мяса.
27. Мясные консервы: понятие, классификация, характеристика ассортимента, маркировка, хранение.
28. Характеристика дефектов мясных консервов.
29. Идентификация и особенности экспертизы мясных консервов.
30. Товароведная характеристика мясных кулинарных изделий и быстрозамороженных блюд.
31. Классификация промысловых рыб: по образу жизни и месту обитания, строению скелета, размеру (массе), упитанности.
32. Строение тела рыбы и характеристика составных частей. Понятие о массовом составе рыбы.
33. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы.
34. Семейство лососевых рыб: виды, районы вылова, отличительные признаки, использование.
35. Семейство сельдевых рыб: виды, районы вылова, отличительные признаки, использование.
36. Семейство карповых рыб: виды, районы вылова, отличительные признаки, использование.
37. Семейство тресковых рыб: виды, районы вылова, отличительные признаки, использование.

38. Семейство окуневых и камбаловых: виды, районы вылова, отличительные признаки, использование.
39. Семейство скумбриевых и ставридовых: виды, районы вылова, отличительные признаки, использование.
40. Посмертные изменения рыбы, их влияние на качество и сохраняемость.
41. Живая рыба: виды, условия транспортирования и хранения, требования к качеству, болезни.
42. Охлажденная рыба: определение, способы охлаждения и разделки, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
43. Идентификация и экспертиза охлажденной рыбы.
44. Мороженая рыба: определение, способы замораживания и разделки, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
45. Идентификация и экспертиза мороженой рыбы.
46. Рыбное филе и фарш: понятие, сырье, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
47. Соленая рыба: сущность консервирования солью, ассортимент соленых рыбных товаров, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
48. Способы посола и разделки соленой рыбы, их характеристика.
49. Сельди соленые: сущность созревания, классификация, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
50. Маринованные и пряные рыбные товары: виды, характеристика ассортимента, требования к качеству, хранение.

	Критерии оценивания
15-25 баллов	студент работу выполнил самостоятельно и дал ответы на все поставленные вопросы;
5 - 14 балла	студент работу выполнил, но не на все вопросы дал ответ
0-4 баллов	студент работу не выполнил, не знает теоретических основ для ее выполнения

Максимальное число баллов **25**.

3.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания включают в себя текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Текущий контроль успеваемости проводится с использованием оценочных средств, представленных в п. 2 данного приложения. Результаты текущего контроля доводятся до сведения студентов до промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Экзамен проводится по расписанию промежуточной аттестации в письменном виде. Количество вопросов в задании – 3. Проверка ответов и объявление результатов производится в день экзамена. Результаты аттестации заносятся в ведомость и зачетную книжку студента. Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебным планом предусмотрены следующие виды занятий:

- лекции;
- практические занятия;
- лабораторные занятия.

В ходе лекционных занятий рассматриваются общие и специфические идентификационные признаки различных групп продовольственных товаров растительного и животного происхождения, методы идентификации, виды фальсификации и способы их распознавания, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к практическим и лабораторным занятиям.

В ходе практических и лабораторных занятий углубляются и закрепляются знания студентов по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки владения средствами и методами проведения идентификационной и товарной экспертизы однородных групп продовольственных товаров.

При подготовке к практическим и лабораторным занятиям каждый студент должен:

- изучить рекомендованную учебную литературу;
- изучить конспекты лекций;
- подготовить ответы на все вопросы по изучаемой теме;

Студент должен готовиться к предстоящему лабораторному занятию по всем, обозначенным в рабочей программе дисциплины вопросам.

Вопросы, не рассмотренные на лекциях, практических и лабораторных занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы студентов над учебной программой курса осуществляется в ходе занятий методом устного опроса. В ходе самостоятельной работы каждый студент обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме, дополнить конспекты лекций недостающим материалом, выписками из рекомендованных первоисточников. Выделить непонятные термины, найти их значение в энциклопедических словарях. Для подготовки к занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации студенты могут воспользоваться электронно-библиотечными системами. Также обучающиеся могут взять на дом необходимую литературу на абонементе университетской библиотеки или воспользоваться читальными залами.