

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА НЕРЫБНЫХ МОРЕПРОДУКТОВ

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль): «Экспертиза качества и безопасности товаров»

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Срок обучения: очная форма - 4 года, заочная форма – 4 года 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, часы (з.е.)	
	Очная форма	Заочная форма
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	102 (2,83)	22 (0,61)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	102 (2,83)	20 (0,56)
• лекции	68 (1,89)	14 (0,39)
• практические занятия	34 (0,94)	6 (0,167)
Промежуточная аттестация (контактная работа)	-	2 (0,06)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	42 (1,167)	120 (3,33)
• др. формы самостоятельной работы	42 (1,167)	120 (3,33)
3. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой	-	2 (0,06)
Итого	144 (4)	144 (4)

Косачева Э.М. Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов: Рабочая программа дисциплины (модуля). – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018. - 58 с.

Рабочая программа по дисциплине (модулю) «Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение составлена Косачевой Э.М., доцентом кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Товароведение», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «04» декабря 2015г. № 1429, и учебными планами по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (год начала подготовки -2018).

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации от 16.05.2018 г., протокол № 9.

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол № 5.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол № 7.

© АНОО ВО ЦС РФ
«Российский университет
кооперации» Казанский
кооперативный институт
(филиал), 2018
© Косачева Э.М., 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)	5
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	5
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)	5
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы	6
5. Содержание дисциплины (модуля)	7
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)	7
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)	9
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий	9
6. Лабораторный практикум	11
7. Практические занятия (семинары)	11
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)	13
9. Самостоятельная работа студента	13
10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	15
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	15
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	16
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)	16
14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	17
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	17
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии	18
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	20
1. Паспорт фонда оценочных средств	21
1.1 Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины	21
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций	21
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции	22
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания	24
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации	26
2.1 . Материалы для подготовки к промежуточной аттестации	26
2.2. Комплект билетов для проведения промежуточной аттестации	30
Комплект тестовых заданий для проведения зачета с оценкой по дисциплине	32
2.3. Критерии оценки для проведения зачета с оценкой по дисциплине	35
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине	36
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	37
Кейс-задачи	38
Комплект заданий для контрольной работы	40
Вопросы для коллоквиумов, опросов, собеседования	43
Перечень дискуссионных тем для круглого стола	45
Темы творческих заданий	47
Комплект разноуровневых задач	50

Темы докладов (презентаций)	54
Комплект заданий для проведения текущей аттестации	56

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов» является формирование у студентов навыков ориентации в ассортименте нерыбных морепродуктов, определения их потребительских свойств, определения факторов, формирующих и сохраняющих их качество, оценки показателей качества и использование результатов освоения в своей профессиональной деятельности.

Задачи освоения дисциплины - изучение состояния отечественного рынка нерыбных морепродуктов; основных нормативно-правовых документов в области системы качества и безопасности пищевой продукции; пищевой ценности продуктов; основ классификации нерыбных морепродуктов, характеристики ассортимента и его идентификационных признаков; приобретение практических навыков и умений самостоятельно анализировать рынок нерыбных морепродуктов; идентифицировать подлинность, видовую и сортовую принадлежность товара по содержанию товарно-сопроводительных документов и маркировке продукции; выявлять дефекты и фальсификацию.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Теоретические основы товароведения и экспертизы (ОПК-1, ОПК-5)

Товарная экспертиза (ПК-11; ПК-12)

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ПК-11 - умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

ПК-13 - умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПК-11 ПК-13	Знать требования нормативной документации к качеству, маркировке, упаковке, транспортированию и хранению нерыбных морепродуктов;	<i>Опрос Доклад Контрольная работа</i>
	Знать классификацию, ассортимент и потребительские свойства нерыбных морепродуктов;	
	Знать основы формирования и сохранения качества нерыбных морепродуктов;	
	Уметь применять нормативную документацию;	
	Уметь оценивать и анализировать показатели ассортимента, оценивать качество нерыбных морепродуктов, проводить диагностику дефектов, выявлять причины их возникновения;	<i>Творческие задания Задачи</i>
	Уметь регулировать факторы, влияющие на сохраняемость данной группы товаров при хранении и подготовке к реализации.	
	Владеть специальной терминологией в соответствии с НТД;	<i>Кейс-задачи Круглый стол</i>
	Владеть методами оценки качества нерыбной морепродукции в целях диагностики дефектов и выявления некачественной продукции.	

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По семестрам
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	102	102
Аудиторные занятия всего, в том числе:	102	102
Лекции	68	68
Практические занятия	34	34
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	42	42
Другие виды самостоятельной работы:	42	42
Вид промежуточной аттестации – зачет с оценкой	-	-
ИТОГО:		
Общая трудоемкость	часов	144
	зач. ед.	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	22	22
Аудиторные занятия всего, в том числе:	20	20
Лекции	14	14
Практические занятия	6	6
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	120	120
Другие виды самостоятельной работы:	120	120
Вид промежуточной аттестации – зачет с оценкой	2	2

Вид учебной деятельности		Часов	
		Всего	По курсам
ИТОГО:			4
Общая трудоемкость	часов	144	144
	зач. ед.	4	4

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

Раздел I. Нерыбные морепродукты. Виды. Технология переработки. Оценка качества. Хранение. Реализация

Тема 1.1. Ракообразные – крабы, креветки, раки, омары

Особенности строения ракообразных представителей нерыбных морепродуктов. Перспективы развития промысла нерыбных морепродуктов.

Перспективы искусственного разведения ракообразных.

Особенности химического состава ракообразных морского и речного промысла и показатели пищевой ценности. Строение тела ракообразных. Болезни и паразиты ракообразных.

Транспортирование и основы сохранения ракообразных. Дефекты и пороки охлажденных и мороженых ракообразных.

Упаковка, маркировка и хранение нерыбных морепродуктов.

Тема 1.2. Головоногие моллюски – кальмары, осьминоги

Особенности строения головоногих представителей нерыбных морепродуктов. Перспективы развития промысла нерыбных морепродуктов.

Перспективы искусственного разведения головоногих.

Особенности химического состава головоногих морского промысла и показатели пищевой ценности. Строение тела головоногих. Болезни и паразиты головоногих.

Транспортирование и основы сохранения головоногих. Дефекты и пороки охлажденных и мороженых головоногих.

Упаковка, маркировка и хранение нерыбных морепродуктов.

Тема 1.3. Двустворчатые моллюски - мидии, морские гребешки, устрицы

Особенности строения створчатых представителей нерыбных морепродуктов. Перспективы развития промысла нерыбных морепродуктов.

Перспективы искусственного разведения двустворчатых моллюсков.

Особенности химического состава двустворчатых морского и речного промысла и показатели пищевой ценности. Строение двустворчатых моллюсков. Болезни и паразиты двустворчатых.

Транспортирование и основы сохранения двустворчатых. Дефекты и пороки охлажденных и мороженых двустворчатых.

Упаковка, маркировка и хранение нерыбных морепродуктов.

Тема 1.4. Иглокожие - трепанги, морские ежи, голотурии

Особенности строения иглокожих представителей нерыбных морепродуктов. Перспективы развития промысла нерыбных морепродуктов.

Перспективы искусственного разведения иглокожих.

Особенности химического состава иглокожих морского промысла и показатели пищевой ценности. Строение тела иглокожих. Болезни и паразиты иглокожих.

Транспортирование и основы сохранения иглокожих. Дефекты и пороки охлажденных и мороженых иглокожих.

Упаковка, маркировка и хранение нерыбных морепродуктов.

Тема 1.5. Морские водоросли

Особенности строения представителей нерыбных морепродуктов – морских водорослей. Бурые водоросли (морская капуста) и красные водоросли (агар для желе и мармелада). Перспективы развития промысла нерыбных морепродуктов. Перспективы искусственного разведения морских водорослей.

Особенности химического состава морских водорослей и показатели пищевой ценности. Болезни и паразиты морских водорослей.

Транспортирование и основы сохранения морских водорослей. Дефекты и пороки охлажденных и мороженых морских водорослей.

Упаковка, маркировка и хранение нерыбных морепродуктов.

Раздел II. Полуфабрикаты из нерыбных морепродуктов

Тема 2.1. Пищевая ценность. Классификация. Особенности технологии производства. Маркировка, хранение

Пищевая ценность полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов. Классификация полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов. Особенности технологии производства полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов. Маркировка, хранение полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов.

Тема 2.2. Вареный нерыбные морепродукты

Факторы обеспечения транспортировки и реализации вареной нерыбной морепродукции. Контроль качества вареной нерыбной морепродукции. Условия хранения вареной нерыбной морепродукции.

Тема 2.3. Мороженые нерыбные морепродукты

Факторы обеспечения транспортировки и реализации мороженой нерыбной морепродукции. Контроль качества мороженой нерыбной морепродукции. Холодильная обработка нерыбной морепродукции. Условия хранения охлажденной и мороженой нерыбной морепродукции.

Тема 2.4. Варено-мороженные нерыбные морепродукты

Факторы обеспечения транспортировки и реализации варено-мороженной нерыбной морепродукции. Контроль качества варено-мороженной нерыбной морепродукции. Холодильная обработка варено-мороженной нерыбной морепродукции. Условия хранения варено-охлажденной и варено-мороженой нерыбной морепродукции.

Раздел III. Экспертиза качества нерыбных морепродуктов

Тема 3.1. Методы экспертизы нерыбных морепродуктов

Органолептические методы. Физические и химические методы. Микробиологический анализ.

Тема 3.2. Отбор проб и органолептическая оценка беспозвоночных и продуктов, вырабатываемых из них

Отбор проб для лабораторных испытаний. Метод случайной выборки. Точечные пробы. Объединенная проба. Средняя проба. Подготовка к анализу средней пробы.

Цвет продукта, его внешний вид. Определение консистенции. Определение запаха. Определение вкуса.

Тема 3.3. Оценка качества нерыбных морепродуктов

Оценка качества нерыбных морепродуктов.

5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)

Дисциплина «Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов» формирует компетенции ПК-11, ПК-13, необходимые в дальнейшем для формирования компетенций ПК-10, ПК-12, ПК-8.

5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
Раздел I. Нерыбные морепродукты. Виды. Технология переработки. Оценка качества. Хранение. Реализация					
1	Ракообразные – крабы, креветки, раки, омары	6	2	4	12
2	Головоногие моллюски – кальмары, осьминоги	6	2	4	12
3	Двустворчатые моллюски - мидии, морские гребешки, устрицы	6	2	4	12
4	Иглокожие - трепанги, морские ежи,	6	2	4	12

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
	голотурии				
5	Морские водоросли	6	2	4	12
Раздел II. Полуфабрикаты из нерыбных морепродуктов					
6	Пищевая ценность. Классификация. Особенности технологии производства. Маркировка, хранение.	6	4	4	14
7	Вареные нерыбные морепродукты	6	2	4	12
8	Мороженные нерыбные морепродукты	6	2	4	12
9	Варено-мороженные нерыбные морепродукты	6	2	4	12
Раздел III. Экспертиза качества нерыбных морепродуктов					
10	Методы экспертизы нерыбных морепродуктов	6	4	2	12
11	Отбор проб и органолептическая оценка беспозвоночных и продуктов, вырабатываемых из них	4	4	2	10
12	Оценка качества нерыбных морепродуктов	4	6	2	12
	Итого	68	34	42	144

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
Раздел I. Нерыбные морепродукты. Виды. Технология переработки. Оценка качества. Хранение. Реализация					
1	Ракообразные – крабы, креветки, раки, омары	1	-	10	11
2	Головоногие моллюски – кальмары, осьминоги	1	-	10	11
3	Двустворчатые моллюски - мидии, морские гребешки, устрицы	1	-	10	11
4	Иглокожие - трепанги, морские ежи, голотурии	1	-	10	11
5	Морские водоросли	2	-	10	12
Раздел II. Полуфабрикаты из нерыбных морепродуктов					
6	Пищевая ценность. Классификация. Особенности технологии производства. Маркировка, хранение.	1	2	10	13
7	Вареный нерыбные морепродукты	1	-	10	11
8	Мороженные нерыбные морепродукты	1	-	10	11
9	Варено-мороженные нерыбные морепродукты	1	-	10	11
Раздел III. Экспертиза качества нерыбных морепродуктов					
10	Методы экспертизы нерыбных морепродуктов	2	2	10	14
11	Отбор проб и органолептическая оценка беспозвоночных и продуктов, вырабатываемых из них	1	1	10	12
12	Оценка качества нерыбных морепродуктов	1	1	10	12

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
	морепродуктов				
	Итого	14	6	120	140

6. Лабораторный практикум

Лабораторные занятия не предусмотрены учебными планами.

7. Практические занятия (семинары)

Практические занятия проводятся с целью формирования компетенций обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	Ракообразные – крабы, креветки, раки, омары	1. Особенности строения ракообразных представителей нерыбных морепродуктов. 2. Особенности химического состава ракообразных морского и речного промысла и показатели пищевой ценности. 3. Транспортирование и основы сохранения ракообразных. Дефекты и пороки охлажденных и мороженых ракообразных. 4. Упаковка, маркировка и хранение нерыбных морепродуктов.	2
2	Головоногие моллюски – кальмары, осьминоги	1. Особенности строения головоногих представителей нерыбных морепродуктов. 2. Особенности химического состава головоногих морского промысла и показатели пищевой ценности. 3. Транспортирование и основы сохранения головоногих. Дефекты и пороки охлажденных и мороженых головоногих. 4. Упаковка, маркировка и хранение нерыбных морепродуктов.	2
3	Двустворчатые моллюски - мидии, морские гребешки, устрицы	1. Особенности строения створчатых представителей нерыбных морепродуктов. 2. Особенности химического состава створчатых моллюсков морского и речного промысла и показатели пищевой ценности. 3. Транспортирование и основы сохранения двустворчатых моллюсков. Дефекты и пороки охлажденных и мороженых створчатых. 4. Упаковка, маркировка и хранение нерыбных морепродуктов.	2
4	Иглокожие - трепанги, морские ежи, голотурии	1. Особенности строения иглокожих представителей нерыбных морепродуктов. 2. Особенности химического состава иглокожих	2

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
		морского промысла и показатели пищевой ценности. 3. Транспортирование и основы сохранения иглокожих. Дефекты и пороки охлажденных и мороженых иглокожих. 4. Упаковка, маркировка и хранение нерыбных морепродуктов.	
5	Морские водоросли	1. Особенности строения представителей нерыбных морепродуктов – морских водорослей. 2. Особенности химического состава морских водорослей и показатели пищевой ценности. 3. Транспортирование и основы сохранения морских водорослей. Дефекты и пороки охлажденных и мороженых морских водорослей. 4. Упаковка, маркировка и хранение нерыбных морепродуктов.	2
6	Пищевая ценность. Классификация. Особенности технологии производства. Маркировка, хранение.	1. Пищевая ценность полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов. 2. Классификация полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов. 3. Особенности технологии производства полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов. 4. Маркировка, хранение полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов.	4
7	Вареные нерыбные морепродукты	1. Факторы обеспечения транспортировки и реализации вареной нерыбной морепродукции. 2. Контроль качества вареной нерыбной морепродукции. 3. Условия хранения вареной нерыбной морепродукции.	2
8	Мороженые нерыбные морепродукты	1. Факторы обеспечения транспортировки и реализации мороженой нерыбной морепродукции. 2. Контроль качества мороженой нерыбной морепродукции. 3. Холодильная обработка нерыбной морепродукции. 4. Условия хранения охлажденной и мороженой нерыбной морепродукции.	2
9	Варено-мороженые нерыбные морепродукты	1. Факторы обеспечения транспортировки и реализации варено-мороженой нерыбной морепродукции. 2. Контроль качества варено-мороженой нерыбной морепродукции. 3. Холодильная обработка варено-мороженой нерыбной морепродукции. 4. Условия хранения варено-охлажденной и варено-мороженой нерыбной морепродукции.	2
10	Методы экспертизы нерыбных морепродуктов	1. Органолептические методы оценки качества 2. Физико-химические методы анализа 3. Микробиологический анализ	4
11	Отбор проб и органолептическая оценка беспозвоночных и продуктов,	1. Отбор проб для лабораторных испытаний 2. Метод случайной выборки. Точечные пробы. Объединенная проба. Средняя проба. 3. Подготовка к анализу средней пробы. 4. Цвет продукта, его внешний вид.	4

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
	вырабатываемых из них	5. Определение консистенции. 6. Определение запаха. 7. Определение вкуса.	
12	Оценка качества нерыбных морепродуктов	Оценка качества нерыбных морепродуктов (по группам)	6
Итого			34

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	Пищевая ценность. Классификация. Особенности технологии производства. Маркировка, хранение.	1. Пищевая ценность полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов. 2. Классификация полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов. 3. Особенности технологии производства полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов. 4. Маркировка, хранение полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов.	2
2	Методы экспертизы нерыбных морепродуктов	1. Органолептические методы оценки качества 2. Физико-химические методы анализа 3. Микробиологический анализ	2
3	Отбор проб и органолептическая оценка беспозвоночных и продуктов, вырабатываемых из них	1. Отбор проб для лабораторных испытаний 2. Метод случайной выборки. Точечные пробы. Объединенная проба. Средняя проба. 3. Подготовка к анализу средней пробы. 4. Цвет продукта, его внешний вид. 5. Определение консистенции. 6. Определение запаха. 7. Определение вкуса.	1
4	Оценка качества нерыбных морепродуктов	1. Оценка качества нерыбных морепродуктов (по группам)	1
Итого			6

8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые работы не предусмотрены учебными планами.

9. Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
1	Тема 1.1. Ракообразные – крабы, креветки, раки, омары Рекомендации: Обратить внимание на подробное изучение вопроса о транспортировании и сохранении ракообразных	Домашнее задание/ Конспект темы	Опрос
2	Тема 1.2. Головоногие моллюски – кальмары, осьминоги Рекомендации: Обратить внимание на особенности химического состава головоногих морского промысла и показатели	Домашнее задание/ Конспект темы	Доклад

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
	пищевой ценности.		
3	Тема 1.3. Двустворчатые моллюски - мидии, морские гребешки, устрицы Рекомендации: Обратить внимание на транспортирование и основы сохранения двустворчатых моллюсков	Домашнее задание/ задачи	Кейс-задача
4	Тема 1.4. Иголокожие - трепанги, морские ежи, голотурии Рекомендации: Обратить внимание на подробное изучение вопроса об особенностях строения иголкожих представителей нерыбных морепродуктов	Домашнее задание/ доклад	Доклад
5	Тема 1.5. Морские водоросли Рекомендации: Обратить внимание на вопрос влияния внешней среды на особенности химического состава морских водорослей и показатели пищевой ценности.	Домашнее задание/ Конспект темы	Круглый стол
6	Тема 2.1. Пищевая ценность. Классификация. Особенности технологии производства. Маркировка, хранение. Рекомендации: Обратить внимание на маркировку и хранение.	Домашнее задание/ Конспект темы	Опрос
7	Тема 2.2. Вареные нерыбные морепродукты Рекомендации: Обратить внимание на условия хранения вареной нерыбной морепродукции	Домашнее задание/ Конспект темы	Контрольная работа
8	Тема 2.3. Мороженные нерыбные морепродукты Рекомендации: Обратить внимание на условия хранения охлажденной и мороженой нерыбной морепродукции	Домашнее задание/ задачи	Задачи
9	Тема 2.4. Варено-мороженные нерыбные морепродукты Рекомендации: Обратить внимание на факторы обеспечения транспортировки и реализации варено-мороженой нерыбной морепродукции.	Домашнее задание/ конспект темы	Опрос
10	Тема 3.1. Методы экспертизы нерыбных морепродуктов Рекомендации: Обратить внимание на физические и химические методы экспертизы нерыбных морепродуктов..	Домашнее задание/ Конспект темы	Доклад
11	Тема 3.2. Отбор проб и органолептическая оценка беспозвоночных и продуктов, вырабатываемых из них Рекомендации: Обратить внимание на расчет средней пробы.	Домашнее задание/ Конспект темы	Творческие задания
12	Тема 3.3. Оценка качества нерыбных морепродуктов Рекомендации: Обратить внимание на основные группы нерыбных морепродуктов.	Домашнее задание/ Конспект темы	Опрос

10. Перечень учебно–методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения, представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине используются следующее учебно-методическое обеспечение:

а) основная литература:

1. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие /Т.Н. Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/463725>

б) дополнительная литература:

1. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 104 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415521>

2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>

11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) нормативные документы:

1. Закон РФ № 2300-1 от 07.02.1992 г. «О защите прав потребителей».

2. Закон РФ № 102-ФЗ от 26.07.2008 г. «Об обеспечении единства измерений».

3. Закон РФ № 184-ФЗ от 27.12.2007 г. «О техническом регулировании».

4. ГОСТ 11771-93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка.

5. ГОСТ 31339-2009 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приёмки и методы отбора проб.

6. ГОСТ 7631-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приёмки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний

б) основная литература:

1. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие /Т.Н. Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/463725>

в) дополнительная литература:

1. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 104 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415521>

2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>

12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
2. <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
3. <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
4. <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
5. <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
6. <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
 - b. Windows 8
2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
3. Система тестирования INDIGO.
4. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

5. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

14. Описание материально–технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.

15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина «Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов» состоит из 3 разделов и 12 тем и изучается на лекциях, практических занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

Основной теоретический материал дается на лекционных занятиях. Лекции включают все темы и основные вопросы дисциплины. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к практическим занятиям.

Для закрепления теоретического материала, формирования профессиональных компетенций и практических навыков со студентами

проводятся практические занятия. В ходе практических занятий разбираются основные и дополнительные теоретические вопросы решаются практические задачи, проводятся тестирования по результатам изучения тем.

На изучение каждой темы выделено в соответствии с рабочей программой дисциплины количество часов практических занятий, которые проводятся в соответствии с вопросами, рекомендованными к изучению по определенным темам. Обучающиеся должны регулярно готовиться к практическим занятиям. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебным планом предусмотрена самостоятельная работа, которая должна выполняться в обязательном порядке. Выполнение самостоятельной работы по темам дисциплины, позволяет регулярно проводить самооценку качества усвоения материалов дисциплины и выявлять аспекты, требующие более детального изучения. Задания для самостоятельной работы предложены по каждой из изучаемых тем и должны готовиться индивидуально и к указанному сроку. По необходимости студент может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающегося лекций и практических занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы, а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к зачету с оценкой по дисциплине сводится к дальнейшей систематизации полученных знаний, умений и навыков.

16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии

Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины (модуля):

а) для текущей успеваемости: опрос, доклад, решение задач, творческие задания, контрольная работа;

б) для самоконтроля обучающихся: тесты;

в) для промежуточной аттестации: вопросы для зачета с оценкой.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов» используются следующие образовательные технологии:

1) лекции с использованием методов проблемного изложения материала;

2) кейс-задачи, круглый стол;

3) проведение практико-ориентированных занятий.

№ п/п	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
1	<p>Тема 1.2. Головоногие моллюски – кальмары, осьминоги</p> <p>Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды)</p> <p>Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения) - дискуссия</p>	2	2	1	-
2	<p>Тема 1.3. Двустворчатые моллюски - мидии, морские гребешки, устрицы</p> <p>Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды)</p> <p>Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)</p>	2	2	1	-
3	<p>Тема 2.1. Пищевая ценность. Классификация. Особенности технологии производства. Маркировка, хранение.</p> <p>Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды)</p> <p>Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)</p>	2	2	1	-
4.	<p>Тема 3.3. Оценка качества нерыбных морепродуктов</p> <p>Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды)</p> <p>Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)</p>	2	2	1	1
	Итого:	8	8	4	1

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА НЕРЫБНЫХ МОРЕПРОДУКТОВ

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение
Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-11	умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК-13	умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам

1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций

1.2.1. Компетенции ПК-11 формируются в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Товарная экспертиза

Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров

Товароведение и экспертиза однородных групп непродовольственных товаров

Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров

Товароведение и экспертиза ювелирных и галантерейных товаров

Товароведение и экспертиза тропических и субтропических плодов и овощей

Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Производственная практика. Преддипломная практика

1.2.2. Компетенции ПК-13 формируются в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Безопасность товаров

Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров

Товароведение и экспертиза однородных групп непродовольственных товаров

Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров

Товароведение и экспертиза ювелирных и галантерейных товаров

Товароведение и экспертиза тропических и субтропических плодов и овощей

Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Производственная практика. Преддипломная практика

1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

№ п/п	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1. 2.	ПК-11 ПК-13	Тема 1.1. Ракообразные – крабы, креветки, раки, омары	Опрос Доклад Задачи Творческие задания Контрольная работа Кейс-задачи Круглый стол
		Тема 1.2. Головоногие моллюски – кальмары, осьминоги	
		Тема 1.3. Двустворчатые моллюски - мидии, морские гребешки, устрицы	
		Тема 1.4. Иглокожие - трепанги, морские ежи, голотурии	
		Тема 1.5. Морские водоросли	
		Тема 2.1. Пищевая ценность. Классификация. Особенности технологии производства. Маркировка, хранение.	
		Тема 2.2. Вареный нерыбные морепродукты	
		Тема 2.3. Мороженные нерыбные морепродукты	
		Тема 2.4. Варено-мороженные нерыбные морепродукты	
		Тема 3.1. Методы экспертизы нерыбных морепродуктов	
		Тема 3.2. Отбор проб и органолептическая оценка беспозвоночных и продуктов, вырабатываемых из них	
		Тема 3.3. Оценка качества нерыбных морепродуктов	

Процедура оценивания

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ,

– степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций. Общее количество баллов складывается из:

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»;

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»;

– суммы баллов за ответы на теоретические и дополнительные вопросы.

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 2 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ПК-11 ПК-13	Знает требования нормативной документации к качеству, маркировке, упаковке, транспортированию и хранению нерыбных морепродуктов; (опрос, доклад, контрольная работа)	Верно и в полном объеме знает требования нормативной документации к качеству, маркировке, упаковке, транспортированию и хранению нерыбных морепродуктов;	С незначительными замечаниями знает требования нормативной документации к качеству, маркировке, упаковке, транспортированию и хранению нерыбных морепродуктов;	На базовом уровне, с ошибками знает требования нормативной документации к качеству, маркировке, упаковке, транспортированию и хранению нерыбных морепродуктов;	Не знает требования нормативной документации к качеству, маркировке, упаковке, транспортированию и хранению нерыбных морепродуктов;	15
	Знает классификацию, ассортимент и потребительские свойства нерыбных морепродуктов; (опрос, доклад, контрольная работа)	Верно и в полном объеме знает классификацию, ассортимент и потребительские свойства нерыбных морепродуктов;	С незначительными замечаниями знает классификацию, ассортимент и потребительские свойства нерыбных морепродуктов;	На базовом уровне, с ошибками знает классификацию, ассортимент и потребительские свойства нерыбных морепродуктов;	Не знает классификацию, ассортимент и потребительские свойства нерыбных морепродуктов;	
	Знает основы формирования и сохранения качества нерыбных морепродуктов; (опрос, доклад, контрольная работа)	Верно и в полном объеме знает основы формирования и сохранения качества нерыбных морепродуктов;	С незначительными замечаниями знает основы формирования и сохранения качества нерыбных морепродуктов;	На базовом уровне, с ошибками знает основы формирования и сохранения качества нерыбных морепродуктов;	Не знает основы формирования и сохранения качества нерыбных морепродуктов;	
<i>Практические показатели</i>						
ПК-11 ПК-13	Умеет применять нормативную документацию; (задачи, творческие задания)	Верно и в полном объеме может применять нормативную документацию;	С незначительными замечаниями может применять нормативную документацию;	На базовом уровне, с ошибками может применять нормативную документацию;	Не может применять нормативную документацию;	15
	Умеет оценивать и анализировать показатели ассортимента, оценивать	Верно и в полном объеме может оценивать и анализировать показатели	С незначительными замечаниями может оценивать и анализировать	На базовом уровне, с ошибками может оценивать и анализировать показатели	Не может оценивать и анализировать показатели	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 2 б.	
	качество нерыбных морепродуктов, проводить диагностику дефектов, выявлять причины их возникновения; (задачи, творческие задания)	ассортимента, оценивать качество нерыбных морепродуктов, проводить диагностику дефектов, выявлять причины их возникновения;	показатели ассортимента, оценивать качество нерыбных морепродуктов, проводить диагностику дефектов, выявлять причины их возникновения;	ассортимента, оценивать качество нерыбных морепродуктов, проводить диагностику дефектов, выявлять причины их возникновения;	ассортимента, оценивать качество нерыбных морепродуктов, проводить диагностику дефектов, выявлять причины их возникновения;	
	Умеет регулировать факторы, влияющие на сохраняемость данной группы товаров при хранении и подготовке к реализации. (задачи, творческие задания)	Верно и в полном объеме может регулировать факторы, влияющие на сохраняемость данной группы товаров при хранении и подготовке к реализации.	С незначительными замечаниями может регулировать факторы, влияющие на сохраняемость данной группы товаров при хранении и подготовке к реализации.	На базовом уровне, с ошибками может регулировать факторы, влияющие на сохраняемость данной группы товаров при хранении и подготовке к реализации.	Не может регулировать факторы, влияющие на сохраняемость данной группы товаров при хранении и подготовке к реализации.	
<i>Владеет</i>						
	Владеет специальной терминологией в соответствии с НТД; (кейс-задачи, круглый стол)	Верно и в полном объеме владеет специальной терминологией в соответствии с НТД;	С незначительными замечаниями владеет специальной терминологией в соответствии с НТД;	На базовом уровне, с ошибками владеет специальной терминологией в соответствии с НТД;	Не владеет специальной терминологией в соответствии с НТД;	
<i>ПК-11 ПК-13</i>	Владеет методами оценки качества нерыбной морепродукции в целях диагностики дефектов и выявления некачественной продукции. (кейс-задачи, круглый стол)	Верно и в полном объеме владеет методами оценки качества нерыбной морепродукции в целях диагностики дефектов и выявления некачественной продукции.	С незначительными замечаниями владеет методами оценки качества нерыбной морепродукции в целях диагностики дефектов и выявления некачественной продукции.	На базовом уровне, с ошибками владеет методами оценки качества нерыбной морепродукции в целях диагностики дефектов и выявления некачественной продукции.	Не владеет методами оценки качества нерыбной морепродукции в целях диагностики дефектов и выявления некачественной продукции.	<i>10</i>
<i>ВСЕГО:</i>						<i>40</i>

Шкала оценивания:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	35-40	высокий
хорошо	29-34	хороший
удовлетворительно	21-28	достаточный
неудовлетворительно	20 и менее	недостаточный

2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации

2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Особенности строения ракообразных представителей нерыбных морепродуктов.
2. Особенности химического состава ракообразных морского и речного промысла и показатели пищевой ценности.
3. Транспортирование и основы сохранения ракообразных.
4. Дефекты и пороки охлажденных и мороженых ракообразных.
5. Упаковка, маркировка и хранение нерыбных морепродуктов.
6. Особенности строения головоногих представителей нерыбных морепродуктов.
7. Особенности химического состава головоногих морского промысла и показатели пищевой ценности.
8. Транспортирование и основы сохранения головоногих.
9. Дефекты и пороки охлажденных и мороженых головоногих.
10. Особенности строения створчатых представителей нерыбных морепродуктов.
11. Особенности химического состава створчатых моллюсков морского и речного промысла и показатели пищевой ценности.
12. Транспортирование и основы сохранения двустворчатых моллюсков.
13. Дефекты и пороки охлажденных и мороженых створчатых.
14. Особенности строения иглокожих представителей нерыбных морепродуктов.
15. Особенности химического состава иглокожих морского промысла и показатели пищевой ценности.
16. Транспортирование и основы сохранения иглокожих.
17. Дефекты и пороки охлажденных и мороженых иглокожих.
18. Особенности строения представителей нерыбных морепродуктов – морских водорослей.
19. Особенности химического состава морских водорослей и показатели пищевой ценности.
20. Транспортирование и основы сохранения морских водорослей.

21. Дефекты и пороки охлажденных и мороженых морских водорослей.
22. Пищевая ценность полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов.
23. Классификация полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов.
24. Маркировка, хранение полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов.
25. Факторы обеспечения транспортировки и реализации вареной нерыбной морепродукции.
26. Контроль качества вареной нерыбной морепродукции.
27. Условия хранения вареной нерыбной морепродукции.
28. Факторы обеспечения транспортировки и реализации мороженой нерыбной морепродукции.
29. Контроль качества мороженой нерыбной морепродукции.
30. Условия хранения охлажденной и мороженой нерыбной морепродукции.
31. Факторы обеспечения транспортировки и реализации варено-мороженой нерыбной морепродукции.
32. Контроль качества варено-мороженой нерыбной морепродукции.

Типовые контрольные задания:

1. Приведите классификацию видов сырья из нерыбных объектов промысла.
2. В каком виде поставляется сырье из нерыбных объектов промысла?
3. Опишите качественные показатели сыромороженных и варено-мороженых креветок.
4. Какими органолептическими показателями характеризуются мороженые кальмары и каракатицы?
5. Опишите органолептические показатели мяса мидий.
6. В каком виде используются мороженный гребешок и его качественные показатели?
7. Приведите классификацию морских водорослей.
8. Какие виды водорослей используются для производства пищевой продукции?
9. Какими органолептическими показателями характеризуется сырье из водорослей?
10. Какие бывают виды консервов из нерыбных объектов промысла?
11. Опишите органолептические показатели консервов из нерыбных объектов промысла.

Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы:

1. Чем обусловлена пищевая ценность моллюсков?
 - a) содержанием белка
 - b) содержанием минералов
 - c) содержанием клетчатки
 - d) содержанием лигнина

2. Особенность пищевой ценности устриц:
 - a) до 5% углеводов
 - b) до 25% белка
 - c) до 15 % жира
 - d) свыше 25% углеводов

3. Что относят к нерыбным продуктам водного промысла?
 - a) ракообразных, моллюсков, иглокожих
 - b) икру рыб
 - c) морскую соль
 - d) плотву

4. Мясо ракообразных содержит:
 - a) много белка
 - b) много углеводов
 - c) много пектина
 - d) мало белка

5. К моллюскам относят:
 - a) осьминогов, кальмаров, устриц
 - b) морских ежей, трепангов
 - c) креветок и криль
 - d) голотурии

6. К головоногим моллюскам относят:
 - a) осьминогов, кальмаров
 - b) устриц, мидий
 - c) морские гребешки
 - d) морских ежей, трепангов

7. К двустворчатым моллюскам относят:
 - a) креветок и криль
 - b) осьминогов
 - c) устриц, мидий
 - d) гребешки

8. К иглокожим относят:

- a) осьминогов
- b) морских ежей
- c) гребешки
- d) устриц, мидий

9. К ракообразным относят:

- a) крабов, креветок
- b) морских ежей, трепангов
- c) гребешки, устриц
- d) устриц, мидий

Литература для подготовки к зачету с оценкой:

а) нормативные документы:

1. Закон РФ № 2300-1 от 07.02.1992 г. «О защите прав потребителей».
2. Закон РФ № 102-ФЗ от 26.07.2008 г. «Об обеспечении единства измерений».
3. Закон РФ № 184-ФЗ от 27.12.2007 г. «О техническом регулировании».
4. ГОСТ 11771-93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка.
5. ГОСТ 31339-2009 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приёмки и методы отбора проб.
6. ГОСТ 7631-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приёмки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний

б) основная литература:

1. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие /Т.Н. Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/463725>

в) дополнительная литература:

1. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 104 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415521>
2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>

Промежуточная аттестация

2.2. Комплект билетов для проведения промежуточной аттестации

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»

Дисциплина: Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов

БИЛЕТ № 1

1. Особенности строения ракообразных представителей нерыбных морепродуктов.
2. Опишите органолептические показатели консервов из нерыбных объектов промысла.
3. Приведите классификацию видов сырья из нерыбных объектов промысла.

БИЛЕТ № 2

1. Особенности химического состава ракообразных морского и речного промысла и показатели пищевой ценности.
2. Какие бывают виды консервов из нерыбных объектов промысла?
3. Контроль качества варено-мороженой нерыбной морепродукции.

БИЛЕТ № 3

1. Транспортирование и основы сохранения ракообразных.
2. Факторы обеспечения транспортировки и реализации варено-мороженой нерыбной морепродукции.
3. Факторы обеспечения транспортировки и реализации варено-мороженой нерыбной морепродукции.

БИЛЕТ № 4

1. Дефекты и пороки охлажденных и мороженых ракообразных.
2. Условия хранения охлажденной и мороженой нерыбной морепродукции.
3. Какими органолептическими показателями характеризуется сырье из водорослей?

БИЛЕТ № 5

1. Упаковка, маркировка и хранение нерыбных морепродуктов.
2. Контроль качества мороженой нерыбной морепродукции.
3. Какие виды водорослей используются для производства пищевой продукции?

БИЛЕТ № 6

1. Особенности строения головоногих представителей нерыбных морепродуктов.
2. Условия хранения вареной нерыбной морепродукции.
3. Приведите классификацию морских водорослей.

Промежуточная аттестация
Комплект тестовых заданий для проведения зачета с оценкой по дисциплине

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»

Дисциплина: Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. Устрицы, гребешки, мидии – это:

- a) рыбы
- b) нерыбные продукты водного промысла
- c) млекопитающие
- d) ракообразные

2. Криль – представитель:

- a) ракообразных
- b) моллюсков
- c) иглокожих
- d) створчатых

3. Киты – представители:

- a) рыб
- b) моллюсков
- c) иглокожих
- d) млекопитающих

4. Тюлени - представители:

- a) морских млекопитающих
- b) моллюсков
- c) ракообразных
- d) рыб

5. Основу пищевой ценности мяса морских млекопитающих составляет:

- a) белок
- b) углеводы
- c) хитин

d) жиры

6. Трепанг - представитель:

- a) иглокожих
- b) моллюсков
- c) ракообразных
- d) створчатых

7. Моллюсков относят:

- a) рыбы
- b) нерыбные продукты водного промысла
- c) млекопитающие
- d) ракообразные

8. Морскую капусту относят:

- a) к нерыбным продуктам водного промысла
- b) к продуктам переработки водных растений
- c) млекопитающим
- d) ракообразным

9. Омар - представитель:

- a) иглокожих
- b) моллюсков
- c) ракообразных
- d) створчатых

10. Голотурия - представитель:

- a) иглокожих
- b) моллюсков
- c) ракообразных
- d) створчатых

11. Лангуст - представитель:

- a) иглокожих
- b) моллюсков
- c) ракообразных
- d) створчатых

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ:

1. Чем обусловлена пищевая ценность моллюсков?

- a) содержанием белка
- b) содержанием минералов
- c) содержанием клетчатки

d) содержанием лигнина

2. Особенность пищевой ценности устриц:

- a) до 5% углеводов
- b) до 25% белка
- c) до 15 % жира
- d) свыше 25% углеводов

3. Что относят к нерыбным продуктам водного промысла?

- a) ракообразных, моллюсков, иглокожих
- b) икру рыб
- c) морскую соль
- d) плотву

4. Мясо ракообразных содержит:

- a) много белка
- b) много углеводов
- c) много пектина
- d) мало белка

5. К моллюскам относят:

- a) осьминогов, кальмаров, устриц
- b) морских ежей, трепангов
- c) креветок и криль
- d) голотурии

6. К головоногим моллюскам относят:

- a) осьминогов, кальмаров
- b) устриц, мидий
- c) морские гребешки
- d) морских ежей, трепангов

7. К двустворчатым моллюскам относят:

- a) креветок и криль
- b) осьминогов
- c) устриц, мидий
- d) гребешки

8. К иглокожим относят:

- a) осьминогов
- b) морских ежей
- c) гребешки
- d) устриц, мидий

9. К ракообразным относят:

- a) крабов, креветок
- b) морских ежей, трепангов
- c) гребешки, устриц
- d) устриц, мидий

10. Осьминоги, кальмары – это:

- a) нерыбные продукты водного промысла
- b) рыбы
- c) млекопитающие
- d) рыбные морепродукты

2.3. Критерии оценки для проведения зачета с оценкой по дисциплине

После завершения тестирования на зачете с оценкой на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации зачет с оценкой, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 60 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на зачете с оценкой (не более 40 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 86 до 100 баллов – «отлично»;
- с 71 до 85 баллов – «хорошо»;
- с 50 до 70 баллов – «удовлетворительно»

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 50 %, то автоматически выставляется оценка «неудовлетворительно» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена/зачета:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

3. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:

- до 60% от общей оценки за выполнение практических заданий,
- до 30% оценки за ответы на теоретические вопросы,
- до 10% оценки за ответы на дополнительные вопросы.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
(МОДУЛЮ)**

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА НЕРЫБНЫХ МОРЕПРОДУКТОВ

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение
Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»

Материалы для текущего контроля

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Кейс-задачи

по дисциплине «Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов»

Задание 1. Реакция на жалобу

В отдел по защите прав потребителей обратилась покупательница с жалобой на неприятный протухлый запах после вскрытия консервы «Кальмары натуральные». В результате проверки магазина было установлено следующее: кальмары были произведены 22.04.2016 г., а куплены 13.09.2016 г., температура хранения на складе магазина 25°C, относительная влажность воздуха 75%.

Вопросы для анализа ситуации:

1. Определите соблюдения норм хранения консервов на складе магазина.
2. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?

Краткие рекомендации к выполнению:

Для решения данной задачи используйте ГОСТ 18423-2012 "Консервы из кальмара и каракатицы натуральные. Технические условия".

Требования к содержанию письменного ответа:

- 1) необходимо выявить все ошибки, которые допустило руководство магазина;
- 2) аргументировано объяснить необходимость замены товара;
- 3) дать конкретные превентивные рекомендации и решения по представленной ситуации.

Требования к оформлению: Работа оформляется на листе А4, пишется Ф.И.О., номер группы.

Задание 2. Выбор полноты и широты ассортимента для ООО «Бахетле»

Назовите нерыбные продукты моря, которое поступает для продажи в рыбные магазины? Пищевая ценность, химический состав.

Дайте товароведную характеристику

Вопросы для анализа ситуации:

1. Опишите особенности менеджмента компании ООО «Бахетле».
2. Составьте таблицу преимуществ и недостатков предложенных методов.

3. Выберите оптимальное значение показателей для организации торговли.

Краткие рекомендации к выполнению:

Внимательно прочитайте текст и ответьте на поставленные вопросы.

Требования к содержанию письменного ответа:

- 1) необходимо ассортимент нерыбной морепродукции компании;
- 2) аргументировано проанализируйте преимущества и недостатки предложенных решений, результат оформите в таблицу;
- 3) обоснуйте выбор оптимального ассортимента нерыбной морепродукции для компании ООО «Бахетле».

Требования к оформлению: Работа оформляется на листе А4, пишется Ф.И.О., номер группы.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если даны полные, исчерпывающие ответы на все поставленные вопросы или если дан неверный ответ на один из поставленных вопросов;
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если даны неверные ответы на два из поставленных вопросов или если все приведенные ответы являются неправильными.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Комплект заданий для контрольной работы

по дисциплине «Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов»

Тема 1.1. Ракообразные – крабы, креветки, раки, омары

Вариант 1

1. Дайте определение понятию ракообразные нерыбные морепродукты.
2. Особенности химического состава ракообразных морского промысла.
3. Транспортирование и основы сохранения ракообразных. .

Вариант 2

1. Особенности строения ракообразных представителей нерыбных морепродуктов.
2. Особенности химического состава ракообразных речного промысла.
3. Маркировка нерыбных морепродуктов.

Вариант 3

1. Особенности показателей пищевой ценности ракообразных морского и речного промысла.
2. Характеристика основных типов ракообразных морского промысла.
3. Упаковка и хранение нерыбных морепродуктов

Тема 2.1. Пищевая ценность. Классификация. Особенности технологии производства. Маркировка, хранение

Вариант 1

1. Пищевая ценность полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов.
2. Классификация полуфабрикатов из головоногих нерыбных морепродуктов.
3. Маркировка полуфабрикатов из ракообразных морепродуктов.

Вариант 2

1. Классификация полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов.
2. Пищевая ценность полуфабрикатов из ракообразных нерыбных морепродуктов.
3. Хранение морской капусты.

Вариант 3

1. Маркировка, хранение полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов.
2. Товары из морской капусты.
3. Особенности технологии производства полуфабрикатов из головоногих морепродуктов.

Тема 3.1. Методы экспертизы нерыбных морепродуктов

Вариант 1

1. Органолептические методы оценки качества.
2. Методы определения белка.
3. Значение микробиологического исследования нерыбных морепродуктов.

Вариант 2

1. Физико-химические методы анализа.
2. Запах, цвет и вкус нерыбных морепродуктов
3. Приемы и методы микробиологического анализа нерыбных морепродуктов.

Вариант 3

1. Микробиологический анализ.
2. Консистенция нерыбных морепродуктов
3. Определение жиров в нерыбных морепродуктах.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы экзаменационного билета, дополнительные вопросы; использовал в необходимой мере в ответах на вопросы материалы всей рекомендуемой литературы.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание предмета; дал правильные и

конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы при устранении неточностей и несущественных ошибок в освещении отдельных положений при наводящих вопросах экзаменатора; при наличии ошибок в чтении и изображении схем процессов; при ответах на вопросы основная рекомендованная литература использована недостаточно.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Вопросы для коллоквиумов, опросов, собеседования

по дисциплине «Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов»

Тема 1.2. Головоногие моллюски – кальмары, осьминоги

1. Особенности химического состава головоногих морского промысла и показатели пищевой ценности.
2. Транспортирование и основы сохранения головоногих.
3. Головоногие нерыбные морепродукты. Химический состав и пищевая ценность. Дефекты. Хранение.

Тема 2.1. Пищевая ценность. Классификация. Особенности технологии производства. Маркировка, хранение.

1. Химический состав и пищевая ценность нерыбных морепродуктов. Факторы, влияющие на химический состав.
2. Химический состав и пищевая ценность основных видов морской капусты.
3. Влияние вида, породы, возраста и других факторов на химический состав и пищевую ценность нерыбных морепродуктов.
4. Изменения, происходящие в нерыбных морепродуктах при хранении. Условия и сроки хранения.

Тема 2.3. Мороженные нерыбные морепродукты

1. Холодильная обработка головоногих. Классификация способов холодильной обработки.
2. Ассортимент мороженых нерыбных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Хранение.
3. Дефекты и пороки охлажденных и мороженых головоногих.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически

последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы экзаменационного билета, дополнительные вопросы; использовал в необходимой мере в ответах на вопросы материалы всей рекомендуемой литературы.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание предмета; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы при устранении неточностей и несущественных ошибок в освещении отдельных положений при наводящих вопросах экзаменатора; при наличии ошибок в чтении и изображении схем процессов; при ответах на вопросы основная рекомендованная литература использована недостаточно.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**Перечень дискуссионных тем для круглого стола
(дискуссии, полемики, диспута, дебатов)**

по дисциплине «Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов»

Тема дискуссии: «Изменения происходящие в морепродуктах в процессе хранения консерв из нерыбных морепродуктов»

Вопросы для обсуждения:

1. Дефекты возникающие при хранении нерыбных морепродуктов
2. Меры по сохранению качества консервов из нерыбных морепродуктов
3. Продление срока хранения консервов из нерыбных морепродуктов и сокращение потерь при реализации нерыбных морепродуктов

Рекомендации по проведению дискуссии:

1. Разобрать дефекты всех групп нерыбных морепродуктов:
 - 1) старение консервов (пресервов): дефект, характеризующийся снижением пищевой ценности с потерей специфического аромата и вкуса, помутнением бульона, желе, соуса, потемнением мяса и заливки с изменением структуры мяса.
 - 2) скисание консервов (пресервов): дефект, характеризующийся образованием кислого запаха и вкуса, изменением цвета и состояния заливки в результате размножения микроорганизмов, без вздутия герметичной тары.
 - 3) металлический привкус консервов (пресервов): дефект, характеризующийся наличием привкуса металлов.
 - 4) сульфидное почернение консервов (пресервов): дефект, характеризующийся потемнением в местах соприкосновения с внутренней поверхностью банки в результате взаимодействия продукта с металлом банки.
 - 5) перезревание пресервов (пресервов): дефект, характеризующийся нарушением структуры мяса с ухудшением вкуса в результате гидролитического расщепления белковых веществ.
 - 6) струвит: дефект консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов в виде беловатых полупрозрачных кристаллов фосфорно-аммонийно-магниевой соли.
 - 7) бомбаж консервов (пресервов) из рыбы: дефект в виде выпуклости

доньшка и крышки банки, не исчезающей после надавливания.

8) бомбаж консервов (пресервов) из морепродуктов: Дефект консервов и пресервов из морепродуктов в виде выпуклости доньшка и крышки банки, не исчезающей после надавливания.

9) хлопуща: дефект консервов (пресервов) из рыбы и морепродуктов в виде выпуклости доньшка или крышки банки, исчезающей при надавливании на крышку или доньшко и возникающей на доньшке или крышке банки с характерным хлопающим звуком.

10) птичка: дефект консервов (пресервов) из рыбы и морепродуктов, характеризующийся деформацией крышки или доньшка банки в виде уголков у закаточного шва.

11) посторонние примеси в консервах (пресервов) из рыбы: вещества, которые не являются производными рыбы и легко распознаются без использования оптических приборов или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включающим увеличение, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства.

12) посторонние примеси в консервах (пресервов) из морепродуктов: вещества, которые не являются производными морепродуктов и легко распознаются без использования оптических приборов или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включающим увеличение, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он активно участвовал в проведении круглого стола, либо в роли активного участника, либо в роли оппонента;

- оценка «не зачтено» ставится студенту в случае отказа от участия в работе круглого стола.

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Темы творческих заданий

по дисциплине «Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов»

Групповые творческие задания:

1. При выполнении первого задания студент должен знать отличительные особенности основных групп нерыбных морепродуктов: форму тела, характер кожного покрова, строение, качество и расположение съедобной части и т. д.

Выполнение второго задания основано на знаниях правил отбора проб, подготовки средней пробы для товарной экспертизы продукта, условий и продолжительности хранения.

Каждый студент работает самостоятельно, однако решение задач обсуждается всеми студентами, и окончательное решение принимается коллективно.

Задание 1.

Для пищевых целей используется мясо конечностей и частично брюшко. Выход съедобного мяса самца в зависимости от массы, составляет 17-30 %. Мясо богато белками и минеральными веществами (йодом, медью и др.).

Съедобное мясо заключено в шейке. Выход съедобной части составляет 30-40 % от массы. В мясе содержится белка - 19 %, жира - 1 %, углеводов - 1,4 %, золы - 1,3 %, воды - 77 %. Особенностью аминокислотного состава белков мяса является высокое содержание незаменимых аминокислот - 36,5 % по отношению к массе всего белка.

Мясо - нежное, вкусное, оно богато не только белками, солями меди, йода, витаминами группы В, но также солями кальция, фосфора, серы и витаминами А, D. Мясо используют для производства консервов и мороженой продукции в сыром и вареном виде.

В пищу употребляют мускул-замыкатель и мантию, а также икру и молоки. Съедобная часть составляет 20-40 %.

Мясо богато белками (мускул гребешка), углеводами (мидии, устрицы), минеральными веществами, особенно йодом и медью.

Химический состав отличается невысоким содержанием белков (5,5-9,3 %), но большим количеством минеральных веществ (1,4-3,2 %) и витаминов группы В (В1 - 0,7 мг, В2 - 1,8 мг, В12 - 6,0 мг). Население некоторых восточных стран называет мясо морским женьшенем. Из них готовят консервы, кулинарные изделия, салаты и т. д.

Из-за особенностей химического состава, считается ценной лечебно-пищевой продукцией. В ее составе содержатся альгиновые кислоты (15-30 %), которые влияют на диурез, азотистый обмен, работу кишечника, витамины С, В1, В12, D, А, Е, минеральные вещества, особенно йод, бром. Агар-агар, агароид как желирующие вещества широко используются в кондитерской промышленности, альгинат натрия применяется в качестве загустителя, стабилизатора эмульсий, осветлителя вин, соков.

Задание 2.

В отдел по защите прав потребителей обратилась покупательница с жалобой на неприятный протухлый запах после вскрытия банки консервов "Краб дальневосточный кусочки натуральные". В результате проверки магазина было установлено следующее: консервы были произведены 22.04.2016 г., а куплены 13.09.2016 г., температура хранения на складе магазина 25°C, относительная влажность воздуха 75%.

1. Определите соблюдения норм хранения консервов на складе магазина.

2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

3. Какие данные должен указывать производитель на этикетке?

4. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?

Примечание. Для решения данной задачи используйте ГОСТ Р 51488-99 «Консервы из краба натуральные. Технические условия.»

Индивидуальные творческие задания (доклады):

1. Факторы обеспечения транспортировки и реализации живой нерыбной морепродукции.

2. Контроль качества живой нерыбной морепродукции.

3. Холодильная обработка нерыбной морепродукции.

4. Условия хранения охлажденной и мороженой нерыбной морепродукции.

5. Отбор проб и органолептическая оценка беспозвоночных и продуктов, вырабатываемых из них.

6. Дефекты консервов и пресервов из морепродуктов

7. Готовые продукты из мяса ракообразных, моллюсков и прочих водных беспозвоночных

Особенности выполнения заданий:

Групповое творческое задание предполагает устное обсуждение студентами предлагаемых вариантов в парах или тройках. Далее проходит устная презентация выполненного задания.

Индивидуальные творческие задания (доклады) проводятся в форме защиты презентации.

Критерии оценки:

№ п/п	Оцениваемые параметры	Оценка в баллах
1.	Качество доклада: - производит выдающееся впечатление, четко выстроен, рассказывается, объясняется суть работы; - рассказывается, но не объясняется суть работы; - зачитывается.	5 3-4 1-2
2.	Использование демонстрационного материала: - автор представил демонстрационный материал и прекрасно в нем ориентировался; - использовался в докладе, хорошо оформлен, но есть неточности; - представленный демонстрационный материал не использовался докладчиком или был оформлен плохо, неграмотно.	5 3-4 1-2
3.	Качество ответов на вопросы: - отвечает на вопросы; - не может ответить на большинство вопросов; - не может четко ответить на вопросы.	5 3-4 1-2
4.	Владение научным и специальным аппаратом: - показано владение специальным аппаратом; - использованы общенаучные и специальные термины; - показано владение базовым аппаратом.	5 3-4 1-2
5.	Четкость выводов: - полностью характеризуют работу; - нечетки; - имеются, но не доказаны.	5 3-4 1-2
В среднем 5 - 1		

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Комплект разноуровневых задач

по дисциплине «Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов»

А. ЗАДАЧИ РЕПРОДУКТИВНОГО УРОВНЯ

Задача 1. Заполните в тетради таблицу 1.

Охарактеризовать ассортимент, особенности пищевой ценности и назначение нерыбных продуктов водного промысла. Результат представить в виде таблицы 1.

Таблица 1. Ассортимент, пищевая ценность и назначение нерыбных продуктов водного промысла

Вид продукта	Особенности пищевой ценности	назначение
Ракообразные		
Крабы		
Креветки		
Раки		
Омары и лангусты		
Криль		
Моллюски		
Мидии		
Устрицы		
Морские гребешки		
Иглокожие		
Трепанги, морские ежи, голотурии		
Морские млекопитающие		
Кит		
Тюлень		

Задача 2. Видовой состав мидий . Заполнить таблицу:

Наименование мидий*	
русское	латинское
	<i>Mytilus edulis</i>
	<i>Mytilus galloprovincialis</i>
	<i>Mytilus trossulus</i>
	<i>Crenomytilus grayanus</i>
	<i>Mytilus coruscus</i>
	<i>Modiolus difficilis</i>
* В том числе мидий, выращенных в аквакультуре.	

В. ЗАДАЧИ РЕКОНСТРУКТИВНОГО УРОВНЯ

Задача 1.

По органолептическим, физическим и химическим показателям варено-мороженое мясо мидий должно соответствовать требованиям, которые нужно указать в таблице 1 (по ГОСТ 32005-2012 Мясо мидий варено-мороженое. Технические условия .)

Таблица 1.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид варено-мороженого мяса мидий: - в блоках - россыпью - после размораживания	
Цвет	
Консистенция (после размораживания)	
Вкус и запах (после размораживания)	
Массовая доля поваренной соли, %, не более	
Массовая доля минеральных примесей (песка, известковых образований "жемчуг"), %, не более	
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	
Глубокое обезвоживание, %, не более*	
* Определяют в спорных случаях.	

Задача 2.

1. При выполнении задания студент должен знать отличительные особенности основных групп нерыбных морепродуктов: форму тела, характер кожного покрова, строение, качество и расположение съедобной части и т. д.

Для пищевых целей используется мясо конечностей и частично брюшко. Выход съедобного мяса самца в зависимости от массы, составляет 17-30 %. Мясо богато белками и минеральными веществами (йодом, медью и др.).

Съедобное мясо заключено в шейке. Выход съедобной части составляет 30-40 % от массы. В мясе содержится белка - 19 %, жира - 1 %, углеводов - 1,4 %, золы - 1,3 %, воды - 77 %. Особенностью аминокислотного состава белков мяса является высокое содержание незаменимых аминокислот - 36,5 % по отношению к массе всего белка.

Мясо - нежное, вкусное, оно богато не только белками, солями меди, йода, витаминами группы В, но также солями кальция, фосфора, серы и витаминами А, D. Мясо используют для производства консервов и мороженой продукции в сыром и вареном виде.

В пищу употребляют мускул-замыкатель и мантию, а также икру и молоки. Съедобная часть составляет 20-40 %.

Мясо богато белками (мускул гребешка), углеводами (мидии, устрицы), минеральными веществами, особенно йодом и медью.

Химический состав отличается невысоким содержанием белков (5,5-9,3 %), но большим количеством минеральных веществ (1,4-3,2 %) и витаминов группы В (В1 - 0,7 мг, В2 - 1,8 мг, В12 - 6,0 мг). Население некоторых восточных стран называет мясо морским женьшенем. Из них готовят консервы, кулинарные изделия, салаты и т. д.

Из-за особенностей химического состава, считается ценной лечебно-пищевой продукцией. В ее составе содержатся альгиновые кислоты (15-30 %), которые влияют на диурез, азотистый обмен, работу кишечника, витамины С, В1, В12, D, А, Е, минеральные вещества, особенно йод, бром. Агар-агар, агароид как желирующие вещества широко используются в кондитерской промышленности, альгинат натрия применяется в качестве загустителя, стабилизатора эмульсий, осветлителя вин, соков.

С. ЗАДАЧИ ТВОРЧЕСКОГО УРОВНЯ

Кейс-задача: Экспертиза качества

На оптовую продовольственную базу поступила партия консервов "Кальмар с головой и кожицей натуральный". Консервы упакованы в металлические банки по 350 г, объем партии составил 2500 банок. Экспертиза установила следующие показатели: массовая доля поваренной соли 2,3%, запах и вкус свойственные данному виду консервов, консистенция плотная, посторонних примесей нет.

1. Определите соответствие данной партии консервов нормам стандарта. Как нужно поступить в данной ситуации?
2. Определите объем выборки для проведения товарной экспертизы.
3. Какие требования предъявляются к сырью для изготовления нерыбных консервов?

Примечание. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 18423-2012 "Консервы из кальмара и каракатицы натуральные. Технические условия".

Указания:

- При ответе на вопрос 1) опишите действия товароведа и руководства.
- Для ответа на вопрос 2) обязательно используйте ссылку на нормативный документ.
- При рассмотрении вопроса 3) рассмотрите различные группы нерыбных морепродуктов.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине, правильное понимание сущности проблемы. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание сущности проблемы; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Темы докладов (презентаций)

по дисциплине «Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов»

1. Особенности строения ракообразных представителей нерыбных морепродуктов.
2. Особенности химического состава ракообразных морского и речного промысла и показатели пищевой ценности.
3. Транспортирование и основы сохранения ракообразных.
4. Дефекты и пороки охлажденных и мороженых ракообразных.
5. Упаковка, маркировка и хранение нерыбных морепродуктов.
6. Особенности строения головоногих представителей нерыбных морепродуктов.
7. Особенности строения створчатых представителей нерыбных морепродуктов.
8. Особенности химического состава створчатых моллюсков морского и речного промысла и показатели пищевой ценности.
9. Транспортирование и основы сохранения двустворчатых моллюсков.
10. Дефекты и пороки охлажденных и мороженых створчатых.
11. Особенности строения иглокожих представителей нерыбных морепродуктов.
12. Особенности химического состава иглокожих морского промысла и показатели пищевой ценности.
13. Транспортирование и основы сохранения иглокожих.
14. Дефекты и пороки охлажденных и мороженых иглокожих.
15. Особенности строения представителей нерыбных морепродуктов – морских водорослей.
16. Особенности химического состава морских водорослей и показатели пищевой ценности.
17. Транспортирование и основы сохранения морских водорослей.
18. Дефекты и пороки охлажденных и мороженых морских водорослей.
19. Пищевая ценность полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов.
20. Классификация полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов.
21. Маркировка, хранение полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов.
22. Факторы обеспечения транспортировки и реализации вареной

нерыбной морепродукции.

23. Контроль качества вареной нерыбной морепродукции.

24. Условия хранения вареной нерыбной морепродукции.

25. Факторы обеспечения транспортировки и реализации мороженой нерыбной морепродукции.

26. Контроль качества мороженой нерыбной морепродукции.

27. Условия хранения охлажденной и мороженой нерыбной морепродукции.

28. Факторы обеспечения транспортировки и реализации варено-мороженой нерыбной морепродукции.

29. Контроль качества варено-мороженой нерыбной морепродукции.

Краткие рекомендации к выполнению

Прежде чем писать доклад на выбранную тему, студент согласовывает ее с преподавателем, составляет план доклада. Затем изучает закрепленную за ним тему по учебным пособиям, другим литературным источникам, конспектам лекций.

Требования к оформлению

Доклад (реферат) выполняется студентом самостоятельно в отдельной папке с титульным листом на стандартных листах формата А4, шрифт Times New Roman, кегель 14, интервал – 1,5, поля: верхнее, нижнее – 2,0; слева – 3,0; справа – 1,0. Форматирование по ширине. Отступ первой строки - 1,25.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если доклад носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенный анализ теории по выбранному вопросу, проведен анализ точек зрения различных авторов или литературных источников, логично и последовательно изложен материал, сделаны соответствующие выводы.

- оценка «незачтено» выставляется студенту, если доклад не отвечает основным требованиям, имеет поверхностный анализ и недостаточный уровень самостоятельности студента, материал изложен непоследовательно.

2. Материалы для проведения текущей аттестации Текущая аттестация

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Комплект заданий для проведения текущей аттестации (в форме контрольной работы)

по дисциплине «Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов»

Тема 3.1. Методы экспертизы нерыбных морепродуктов

Вариант 1. Кейс-задача: Экспертиза качества

На оптовую продовольственную базу поступила партия консервов "Кальмар с головой и кожей натуральный". Консервы упакованы в металлические банки по 350 г, объём партии составил 2500 банок. Экспертиза установила следующие показатели: массовая доля поваренной соли 2,3%, запах и вкус свойственные данному виду консервов, консистенция плотная, посторонних примесей нет.

1. Определите соответствие данной партии консервов нормам стандарта. Как нужно поступить в данной ситуации?
2. Определите объём выборки для проведения товарной экспертизы.
3. Какие требования предъявляются к сырью для изготовления нерыбных консервов?

Примечание. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 18423-2012 "Консервы из кальмара и каракатицы натуральные. Технические условия".

Общий порядок выполнения задания:

- При ответе на вопрос 1) опишите действия товароведа и руководства.
- Для ответа на вопрос 2) обязательно используйте ссылку на нормативный документ.
- При рассмотрении вопроса 3) рассмотрите различные группы нерыбных морепродуктов.

Вариант 2. Кейс-задача: Реакция на жалобу

В отдел по защите прав потребителей обратилась покупательница с жалобой на неприятный протухлый запах после вскрытия консервы «Кальмары натуральные». В результате проверки магазина было установлено следующее: кальмары были произведены 22.04.2016 г., а куплены 13.09.2016

г., температура хранения на складе магазина 25°C, относительная влажность воздуха 75%.

Вопросы для анализа ситуации:

1. Определите соблюдения норм хранения консервов на складе магазина.

2. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?

Общий порядок выполнения задания:

Для решения данной задачи используйте ГОСТ 18423-2012 "Консервы из кальмара и каракатицы натуральные. Технические условия".

Требования к содержанию письменного ответа:

1) необходимо выявить все ошибки, которые допустило руководство магазина;

2) аргументировано объяснить необходимость замены товара;

3) дать конкретные превентивные рекомендации и решения по представленной ситуации.

Требования к оформлению: Работа оформляется на листе А4, пишется Ф.И.О., номер группы.

Вариант 3. Кейс-задача

В отдел по защите прав потребителей обратилась покупательница с жалобой на неприятный протухлый запах и мягкую консистенцию мяса мидий после разморозки и вскрытия коробки из картона "Мясо мидий варено-мороженное" Бухта изобилия, 1 кг, приобретенного в рыбном магазине №125 г. Н. В результате проверки магазина было установлено следующее: консервы были произведены 22.04.2016 г., а куплены 13.09.2016 г., температура хранения в холодильной камере магазина -18°C, относительная влажность воздуха 75%.

1. Определите соблюдения норм хранения продукта в магазине.

2. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?

3. Рассчитайте объем выборки для проведения экспертизы.

4. Какие данные должен указывать производитель на этикетке?

Примечание. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 32005-2012 «Мясо мидий варено-мороженое. Технические условия.»

Общий порядок выполнения задания:

- Для ответа на вопрос 1) обратитесь к соответствующему нормативному акту и сопоставьте условия и сроки хранения.

- При ответе на вопрос 2) опишите действия товароведа и руководства.

- Для ответа на вопрос 3) обязательно используйте ссылку на нормативный документ.

- При рассмотрении вопроса 4) рассмотрите различные группы

нерыбных морепродуктов.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине, правильное понимание сущности проблемы. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание сущности проблемы; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.