

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА МЯСНЫХ И РЫБНЫХ  
ТОВАРОВ**

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

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

Форма обучения: очная, очно-заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

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

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 5 з.е.

в академических часах: 180 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность (профиль) «Экспертиза качества и безопасности товаров», составлена Абдуллиной Л.В. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» августа 2020 г. № 985, Профессионального стандарта 40.062 «Специалист по качеству продукции», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 31.10.2014 № 856н.

Рабочая программа:

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

**утверждена** Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы .....	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине .....	6
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	8
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	9
5.1. Содержание дисциплины .....	9
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий .....	11
6. Лабораторные занятия .....	13
7. Практические занятия.....	14
8. Тематика курсовых работ (проектов).....	14
9. Самостоятельная работа студента .....	15
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины .....	18
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем .....	19
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине .....	20

## **1. Цели и задачи освоения дисциплины**

Цель освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров» является приобретение студентами знаний теоретических закономерностей формирования и проявления свойств продовольственных товаров, составляющих их потребительскую стоимость, их изменениях на всех этапах товародвижения, знаний о видах и методах проведения экспертизы рыбных и мясных товаров в процессе их производства и обращения.

Задачи дисциплины:

- усвоение основ правового регулирования отношений в области защиты интересов потребителей и обеспечения качества и безопасности рыбных и мясных товаров, применения и исполнения обязательных и добровольных требований к продукции, процессам хранения, транспортирования и реализации, идентификации и проведения экспертизы рыбных и мясных товаров;

- освоение студентами закономерностей формирования потребительских свойств, качества, сохраняемости рыбных и мясных товаров, на основе современного уровня техники и технологии, инновационного развития сельскохозяйственного производства и пищевых отраслей экономики, проявляющихся в системе «производство – обращение – потребление»;

- формирование у студентов системного подхода в получении теоретических знаний и приобретении практических навыков в области систематизации и кодирования пищевой продукции, оценки качества, конкурентоспособности и сохраняемости товаров, осуществлении экспертной деятельности, исходя из моделей, аналогий и опыта;

- развитие у студентов способностей принимать эффективные управленческие решения на основе использования знаний потребительских свойств однородных групп продовольственных товаров, их изменений под влиянием факторов внешней среды, биологических особенностей происхождения и приемов технологической обработки, умений прогнозировать сроки хранения;

- формирование у студентов патриотических чувств и убеждений через осознание сути и перспективного видения национальных и мировых продовольственных проблем.

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

Дисциплина «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение направленность (профиль) «Экспертиза качества и безопасности товаров».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем)	3 курс (сем)	4 курс (сем)	
ПК-1	Идентификация и обнаружение фальсификации товаров и услуг		4 сем	5 сем		Предыдущая
ПК-1	Микробиология потребительских товаров			5 сем		Предыдущая
ПК-1 ПК-6	Товароведение и экспертиза ювелирных и галантерейных товаров			5 сем		Предыдущая
ПК-1 ПК-6	Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров			6 сем		Предыдущая
ПК-1 ПК-6	Товароведение и экспертиза культурно- бытовых товаров			6 сем		Предыдущая
ПК-1 ПК-6	Товароведение и экспертиза электробытовых и хозяйственных товаров				7 сем	Предыдущая
ПК-1 ПК-6	Товароведение и экспертиза древесно- мебельных и строительных товаров				7 сем	Предыдущая
ПК-1 ПК-6	Товароведение и экспертиза текстильных, обувных и одежно- меховых товаров				7 сем	Предыдущая
ПК-1 ПК-6	Товароведение и экспертиза молочных и жировых товаров				7,8 сем	Изучаемая
ПК-1 ПК-6	Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров				8 сем	Изучаемая
ПК-1 ПК-6	Товароведение и экспертиза зерномучных и плодоовощных товаров				8 сем	Изучаемая
ПК-1	Биоповреждаемость непродовольственных товаров			5 сем		Предыдущая
ПК-1	Товароведение тары и упаковочных материалов			5 сем		Предыдущая
ПК-1	Товароведение и экспертиза тропических и субтропических плодов и овощей				7 сем	Предыдущая
ПК-1	Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов				7 сем	Предыдущая
ПК-1 ПК-6	Производственная практика, технологическая практика				7 сем	Предыдущая
ПК-1 ПК-6	Производственная практика, преддипломная практика				8 сем	Изучаемая
ПК-6	Логистика		4 сем			Предыдущая
ПК-6	Товарная информация			5 сем		Предыдущая

### 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-1 Способен анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции (услуг), разрабатывать планы мероприятий по их устранению	ПК-1.1 Способен осуществлять анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)	Знать: алгоритм анализа дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Уметь: анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Владеть: навыками анализа дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)
	ПК-1.2 Способен осуществлять выявление причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)	Знать: алгоритм выявления причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Уметь: анализировать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Владеть: навыками анализа причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)
	ПК-1.3 Способен осуществлять разработку корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)	Знать: алгоритм разработки корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Уметь: разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) Владеть: навыками разработки корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)
	ПК-1.4 Способен	Знать: алгоритм анализа результатов

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
	<p>осуществлять анализ результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) и представление руководству отчета по анализу результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)</p>	<p>проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) и представления руководству отчета по анализу результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)</p> <p>Уметь: анализировать результаты проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) и представлять руководству отчета по анализу результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)</p> <p>Владеть: методами анализа результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) и представления руководству отчета по анализу результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг)</p>
ПК-6 Способен анализировать информацию по показателям качества, характеризующим качество товаров (услуг)	ПК-6.1 Способен осуществлять сбор данных по показателям, характеризующим качество товаров (услуг) для различных этапов жизненного цикла товаров (услуг)	<p>Знать: алгоритм сбора данных по показателям качества, характеризующих качество товаров (услуг) для различных этапов жизненного цикла товаров (услуг)</p> <p>Уметь: проводить сбор данных по показателям качества, характеризующих качество товаров (услуг) для различных этапов жизненного цикла товаров (услуг)</p> <p>Владеть: навыками сбора данных по показателям качества, характеризующих качество товаров (услуг) для различных этапов жизненного цикла товаров (услуг)</p>
	ПК-6.2 Способен осуществлять обработку данных по показателям, характеризующим качество товаров (услуг) для различных этапов	<p>Знать: алгоритм обработки данных по показателям качества, характеризующих качество товаров (услуг) для различных этапов жизненного цикла товаров (услуг)</p> <p>Уметь: проводить обработку данных по показателям качества, характеризующих</p>

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
	жизненного цикла товаров (услуг)	качество товаров (услуг) для различных этапов жизненного цикла товаров (услуг) Владеть: навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих качество товаров (услуг) для различных этапов жизненного
	ПК-6.3 Способен осуществлять составление отчетов по показателям, характеризующим качество товаров (услуг) для различных этапов жизненного цикла товаров (услуг)	Знать: алгоритм составления отчетов по показателям качества, характеризующих качество товаров (услуг) для различных этапов жизненного цикла товаров (услуг) Уметь: составлять отчеты по показателям качества, характеризующих качество товаров (услуг) для различных этапов жизненного цикла товаров (услуг) Владеть: навыками ведения, составления и сдачи отчетов по показателям качества, характеризующих качество товаров (услуг) для различных этапов жизненного цикла товаров (услуг)

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

##### *очная форма обучения*

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 8 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	86,5	86,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	86	86
• занятия лекционного типа	32	32
• занятия семинарского типа:	54	54
практические занятия		
лабораторные занятия	54	54
в том числе занятия в интерактивных формах	10	10
в том числе занятия в форме практической подготовки	28	28
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	57,5	57,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	57,5	57,5
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	36	36
ИТОГО:		
	ак. часов	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5



**очно-заочная форма обучения**

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 8 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	70,5	70,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	70	70
• занятия лекционного типа	30	30
• занятия семинарского типа:	40	40
практические занятия		
лабораторные занятия	40	40
в том числе занятия в интерактивных формах		
в том числе занятия в форме практической подготовки	20	20
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	73,5	73,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	73,5	73,5
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	36	36
ИТОГО:	ак. часов	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5

## 5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

### 5.1. Содержание дисциплины

#### Тема 1. Мясо убойных животных и мясные субпродукты

1. Виды и характеристика перерабатываемого скота и птицы. Виды
2. Технологическая схема убоя и первичной переработки мяса убойных животных.
3. Состав и пищевая ценность мяса убойных животных

#### Тема 2 Мясо птицы и продукты переработки

- Характеристика основных видов мяса птицы: кур, уток, гусей, индеек, перепелов, цесарок и др.
- Классификация и товароведная маркировка мяса птицы.
- Мясо пернатой дичи. Боровая, степная, горная и водоплавающая дичь.

#### Тема 3. Разделка туш убойных животных и тушек птицы

- Научные основы разделки туш.
- Пищевая ценность отдельных отрубов. Кулинарное назначение отрубов.
- Разделка тушек птицы. Характеристика потребительских свойств.

#### Тема 4. Продукты переработки мяса

- Колбасные изделия. Классификация колбасных изделий.

Продукты из мяса. Классификация продуктов из мяса  
Полуфабрикаты, кулинарные изделия и быстрозамороженные блюда.

### **Тема 5. Мясные и мясосодержащие консервы**

Отличительные признаки мясных консервов. Характеристика сырья и вспомогательных материалов.

Характеристика основных видов тары, применяемой при изготовлении мясных и мясосодержащих консервов.

Требования к качеству мясных и мясосодержащих консервов.

### **Тема 6. Яйцо и яичные товары**

Значение яиц и яичных товаров в питании, нормы их потребления.

Продукты переработки яиц. Сухие и мороженые яичные продукты.

Показатели качества яичных продуктов. Дефекты.

### **Тема 7. Общие сведения о рыбе. Химический состав и пищевая ценность рыбы**

Состояние и перспективы производства, потребления и торговли рыбой и рыбными товарами.

Классификация промысловых рыб по строению костей скелета, морфологическим и биологическим признакам, образу жизни, длине и массе, полу, времени улова и другим признакам.

Особенности химического состава и энергетической ценности рыбы. Факторы, влияющие на химический состав рыбы.

### **Тема 8. Живая, охлажденная и мороженая рыба**

Состояние и перспективы производства, потребления и торговли живой, охлажденной и мороженой рыбой.

Значение и сущность охлаждения рыбы. Классификация и принципы построения ассортимента охлажденной рыбы

Цель и сущность замораживания рыбы. Способы замораживания и их влияние на потребительские свойства мороженой рыбы.

### **Тема 9. Соленые, копченые, вяленые и сушеные рыбные товары**

Необходимость и целесообразность использования различных технологических приемов обработки рыбы.

Способы переработки рыбы – условие расширения ассортимента рыбной продукции.

Состояние и перспективы производства, потребления и торговли соленой, копченой, сушеной и вяленой рыбой.

### **Тема 10. Рыбные консервы**

1. Классификация и общая характеристика рыбных консервов

2. Факторы, формирующие качество и безопасность икорной продукции

### **Тема 11. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия**

Общая характеристика рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Химический состав и пищевая ценность.

Классификация и принципы формирования ассортимента рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий.. Факторы, формирующие качество: виды рыбы, способы обработки.

### **Тема 12. Икорные товары**

Общая характеристика икорных товаров.

Химический состав и пищевая ценность икры. Строение ястыков и икринок.

Классификация икры по виду рыбы, особенностям технологического процесса производства икры.

### **Тема 13. Нерыбные продукты водного промысла**

Общая характеристика водных нерыбных продуктов.

Особенности строения, химического состава и пищевой ценности. Направления пищевого использования нерыбных продуктов моря. Классификация и принципы формирования ассортимента.

## **5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий**

### *очная форма обучения*

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа /из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1.	Мясо убойных животных и мясные субпродукты	2	4/2	4	10	
2.	Мясо птицы и продукты переработки	2	4/2	4	10	2
3.	Разделка туш убойных животных и тушек птицы	2	4/2	4	10	2
4.	Продукты переработки мяса	2	4/2	4	10	
5.	Мясные и мясосодержащие консервы	2	4/2	4	10	2
6.	Яйцо и яичные товары	2	4/2	4	10	2
7.	Общие сведения о рыбе. Химический состав и пищевая ценность рыбы	2	4/2	4	10	2
8.	Живая, охлажденная и мороженая рыба	2	4/2	4	10	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа / из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
9.	Соленые, копченые, вяленые и сушеные рыбные товары	2	4/2	4	10	
10.	Рыбные консервы	2	4/2	4	10	
11.	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия	4	4/2	4	12	
12.	Икорные товары	4	4/2	6	14	
13.	Нерыбные продукты водного промысла	4	6/4	7,5	17,5	
	Подготовка к экзамену				36	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	<b>Итого</b>	<b>32</b>	<b>54/28</b>	<b>57,5</b>	<b>180</b>	<b>10</b>

#### *очно-заочная форма обучения*

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа / из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1.	Мясо убойных животных и мясные субпродукты	2	2	4	8	
2.	Мясо птицы и продукты переработки	2	2	4	8	
3.	Разделка туш убойных животных и тушек птицы	2	2	5,5	9,5	
4.	Продукты переработки мяса	2	2/2	6	10	
5.	Мясные и мясосодержащие консервы	2	2/2	6	10	
6.	Яйцо и яичные товары	2	2/2	6	10	
7.	Общие сведения о рыбе. Химический состав и пищевая ценность рыбы	2	4/2	6	12	
8.	Живая, охлажденная и мороженая рыба	2	4/2	6	12	
9.	Соленые, копченые, вяленые и сушеные рыбные товары	2	4/2	6	12	
10.	Рыбные консервы	2	4/2	6	12	
11.	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия	2	4/2	6	12	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа / из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
12.	Икорные товары	4	4/2	6	14	
13.	Нерыбные продукты водного промысла	4	4/2	6	14	
	Подготовка к экзамену				36	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	<b>Итого</b>	<b>30</b>	<b>40/20</b>	<b>73,5</b>	<b>180</b>	

## 6. Лабораторные занятия

### *очная форма обучения*

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Мясо убойных животных и мясные субпродукты	Определение свежести мяса убойных животных	4	2
2	Мясо птицы и продукты переработки	Оценка качества домашней птицы	4	2
3	Разделка туш убойных животных и тушек птицы	Разделка говядины, свинины и баранины для розничной торговли	4	2
4	Продукты переработки мяса	Изучение принципов построения ассортимента и качества колбасных изделий. Изучение принципов построения ассортимента и качества мясных копченостей	4	2
5	Мясные и мясосодержащие консервы	Экспертиза качества мясных консервов. Решение ситуационных задач	4	2
6	Яйцо и яичные товары	Оценка качества яиц	4	2
7	Общие сведения о рыбе. Химический состав и пищевая ценность рыбы	Идентификация, анатомо-массовый состав рыбы	4	2
8	Живая, охлажденная и мороженая рыба	Оценка качества мороженой рыбы	4	2
9	Соленые, копченые, вяленые и сушеные рыбные товары	Экспертиза качества соленой рыбы Оценка качества рыбы холодного и горячего копчения	4	2
10	Рыбные консервы	Оценка качества рыбных консервов и пресервов	4	2
11	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия	Решение ситуационных задач	4	2

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
12	Икорные товары	Работа с тестовыми заданиями	4	2
13	Нерыбные продукты водного промысла	Работа с тестовыми заданиями	6	4
	<b>Итого</b>		<b>54</b>	<b>28</b>

### *очно-заочная форма обучения*

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Мясо убойных животных и мясные субпродукты	Определение свежести мяса убойных животных	2	
2	Мясо птицы и продукты переработки	Оценка качества домашней птицы	2	
3	Разделка туш убойных животных и тушек птицы	Разделка говядины, свинины и баранины для розничной торговли	2	
4	Продукты переработки мяса	Изучение принципов построения ассортимента и качества колбасных изделий. Изучение принципов построения ассортимента и качества мясных копченостей	2	2
5	Мясные и мясосодержающие консервы	Экспертиза качества мясных консервов. Решение ситуационных задач	2	2
6	Яйцо и яичные товары	Оценка качества яиц	2	2
7	Общие сведения о рыбе. Химический состав и пищевая ценность рыбы	Идентификация, анатомо-массовый состав рыбы	4	2
8	Живая, охлажденная и мороженая рыба	Оценка качества мороженой рыбы	4	2
9	Соленые, копченые, вяленые и сушеные рыбные товары	Экспертиза качества соленой рыбы Оценка качества рыбы холодного и горячего копчения	4	2
10	Рыбные консервы	Оценка качества рыбных консервов и пресервов	4	2
11	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия	Решение ситуационных задач	4	2
12	Икорные товары	Работа с тестовыми заданиями	4	2
13	Нерыбные продукты водного промысла	Работа с тестовыми заданиями	4	2
	<b>Итого</b>		<b>40</b>	<b>20</b>

## 7. Практические занятия

Практические занятия не предусмотрены.

## 8. Тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы не предусмотрены.

## **9. Самостоятельная работа студента**

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров» направлена на:

- освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;
- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);
- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;
- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к экзамену.

### **Тема 1 Мясо убойных животных и мясные субпродукты**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Мясо убойных животных и мясные субпродукты».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: мясо и продукты его переработки, классификация и ассортимент мясных товаров

*Оценочные средства:* вопросы для опроса, задачи

### **Тема 2 Мясо птицы и продукты переработки**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Мясо птицы и продукты переработки».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: мясо птицы и продукты ее переработки, классификация и мясо птицы

Изучая тему, важно приобрести умения обратить внимание на особенности химического состава и пищевой ценности мяса птицы

*Оценочные средства:* вопросы для опроса, задачи

### **Тема 3 Разделка туш убойных животных и тушек птицы**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Разделка туш убойных животных и тушек птицы».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: научные основы разделки туш.

Изучая тему, важно приобрести умения обратить внимание на пищевую ценность отдельных отрубов, кулинарное назначение отрубов.

*Оценочные средства:* вопросы для опроса

#### **Тема 4 Продукты переработки мяса**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Продукты переработки мяса».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: колбасные изделия, классификация колбасных изделий

Изучая тему, важно приобрести умения отметить полуфабрикаты, кулинарные изделия и быстрозамороженные блюда

*Оценочные средства:* вопросы для опроса

#### **Тема 5 Мясные и мясосодержащие консервы**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Мясные и мясосодержащие консервы»

В процессе усвоения темы необходимо уяснить общую товароведную характеристику сырья и вспомогательных материалов.

Изучая тему, важно приобрести умения отметить отличительные признаки мясных консервов

*Оценочные средства:* вопросы для опроса, задача

#### **Тема 6 Яйцо и яичные товары**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Яйцо и яичные товары».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить значение яиц и яичных товаров в питании, нормы их потребления.

Изучая тему, важно приобрести умения обратить внимание на показатели качества яичных продуктов.

*Оценочные средства:* вопросы для опроса

#### **Тема 7 Общие сведения о рыбе. Химический состав и пищевая ценность рыбы**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Общие сведения о рыбе. Химический состав и пищевая ценность рыбы».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: рыба и продукты ее переработки, классификация и ассортимент рыбных товаров

Изучая тему, важно приобрести умения обратить внимание на особенности химического состава и пищевой ценности рыбных товаров

*Оценочные средства:* вопросы для опроса, задачи

#### **Тема 8 Живая, охлажденная и мороженая рыба**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Живая, охлажденная и мороженая рыба»

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: классификация и принципы построения ассортимента охлажденной рыбы



Изучая тему, важно приобрести умение использовать способы замораживания и их влияние на потребительские свойства мороженой рыбы.  
*Оценочные средства:* вопросы для опроса

### **Тема 9 Соленые, копченые, вяленые и сушеные рыбные товары**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Соленые, копченые, вяленые и сушеные рыбные товары».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: необходимость и целесообразность использования различных технологических приемов обработки рыбы

Изучая тему, важно приобрести умения обратить внимание на способы переработки рыбы – условие расширения ассортимента рыбной продукции.

*Оценочные средства:* вопросы для опроса

### **Тема 10 Рыбные консервы**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Рыбные консервы».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить общую характеристику и классификация и общая характеристика рыбных консервов

Изучая тему, необходимо уяснить обратить внимание на факторы, формирующие качество и безопасность икорной продукции

*Оценочные средства:* вопросы для опроса

### **Тема 11 Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить общую характеристику рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Изучая тему, важно приобрести умения обратить внимание на классификацию и принципы формирования ассортимента рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий

*Оценочные средства:* вопросы для опроса

### **Тема 12 Икорные товары**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Икорные товары».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: Общая характеристика икорных товаров.

Изучая тему, важно приобрести умения обратить внимание на химический состав и пищевая ценность икры.

*Оценочные средства:* вопросы для опроса

### **Тема 13 Нерыбные продукты водного промысла**

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Нерыбные продукты водного промысла».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: Общая характеристика водных нерыбных продуктов.

Изучая тему, важно приобрести умения обратить внимание на особенности строения, химического состава и пищевой ценности

*Оценочные средства:* вопросы для опроса

## **10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины**

а) нормативные документы:

1. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : утв. пост. Гл. гос. санитар. врача РФ от 06.11.2001 (зарег. в Минюсте РФ 22.03.2002 № 3326) // Российская газета. – 2002. – №106. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. - [М., 2012.]

2. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : федер. законот 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм. от 07.12.2012) // СЗ РФ.– 1999. – N 14. - Ст. 1650. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. - [М., 2012.]

3. О ветеринарии : федер. закон РФ от 14.05.1993 N 4979-1 (ред. от 18.07.2011) // Ведомости СНД и ВС РФ. – 1993. – N 24. – Ст. 857. – КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. - [М., 2012.]

4. Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации [Электронный ресурс] : указ президента Рос. Федерации от 30января.2010 г. № 120. – КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. – Электрон.дан. - [М., 2012.]

5. О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности : федер. закон от 05.07.1996 N 86-ФЗ (ред. от 19.07.2011) // СЗ РФ.– 1996. - № 28. – Ст. 3348. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. - [М., 2012.]

6. О государственном надзоре и контроле в области безопасности пищевых продуктов : постановление Правительства РФ №987 от 21.12.2000 // Российская газета. – 2001. - № 6. - КонсультантПлюс. – Электрон. дан. - [М., 2012.]

б) основная литература:

Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров : учебное пособие / И. В. Асфондьярова, В. В. Шевченко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 140 с. — ISBN 978-5-4377-0109-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70893.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

в) дополнительная литература:

1. Классификация, товароведение и экспертиза мясных товаров для таможенных целей : учебное пособие / Т. М. Воротынцева, П. П. Веселова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 124 с. — ISBN 978-5-4377-0055-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40863.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. Том III. Теоретические основы. Продовольственные товары : учебник / С. Н. Гамидуллаев, С. Л. Николаева, Т. А. Захаренко, В. Н. Симонова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 711 с. — ISBN 978-5-904406-19-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40918.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учебное пособие / Ю. В. Данильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. - ISBN 978-5-16-014604-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/993458> — Режим доступа: по подписке.

## **11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

1. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

2. Лицензионно программное обеспечение

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. 1С: Предприятие 8

3. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. 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.

## **12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, 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.