

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Луганский государственный университет имени Владимира Даля»**

**Экономический факультет
Кафедра товароведения и экспертизы товаров**

УТВЕРЖДАЮ

Декан Экономического факультета

Е.С. Тхор

« 24 » апреля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА МЯСНЫХ И РЫБНЫХ
ТОВАРОВ»**

По направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль: «Товароведение и экспертиза товаров во внутренней и внешней
торговле»

Луганск – 2023

Лист согласования РПУД

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение. – 30 с.

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров» составлена с учетом Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 12 августа 2020 года № 985.

СОСТАВИТЕЛИ:

канд. техн. наук, доцент Попова Я.А.,
ассистент Попов Д.А.

Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров
«18» апреля 2023 г., протокол № 19

Заведующий кафедрой товароведения
и экспертизы товаров

 Попова Я.А.

Переутверждена: « » 20 г., протокол №

Рекомендована на заседании учебно-методической комиссии
Экономического факультета
«21» апреля 2023 г., протокол № 4

Председатель учебно-методической
комиссии Экономического факультета  Шаповалова Е.Н.

Структура и содержание дисциплины

1. Цели и задачи дисциплины, ее место в учебном процессе

Целями освоения учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров» являются:

- подготовка студентов к более качественному изучению профессиональных дисциплин учебного плана;
- овладение научными методами получения и пополнения знаний;
- становление профессионального мировоззрения студентов.

Задачами освоения учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров» являются:

- формирование знаний студентов об убойных животных и особенностях их первичной переработки;
- ознакомление студентов с признаками классификации и ассортиментом мяса, требованиями к качеству, маркировкой, упаковкой и особенностями клеймения;
- обучение студентов основам систематизации рыб, рыбообразных и нерыбных гидробионтов, теоретическим и прикладным аспектам товароведения живой, охлажденной и мороженой рыбы, полуфабрикатов и кулинарных изделий, соленых, вяленых, сушеных, копченых рыбных продуктов, икорной продукции и аналогов, морепродуктов, консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов, ознакомить студентов с принципами товароведческой экспертизы рыбных товаров и морепродуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров» относится к циклу дисциплин, формируемых участниками образовательных отношений.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: «Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров», «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Микробиология потребительских товаров», «Введение в профессиональную деятельность», «Товароведение сырья и материалов», «Сенсорный анализ» и служит основой для освоения дисциплин: «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Товароведение тары и упаковки», «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров», «Оценка качества и конкурентоспособности товаров».

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов
ОПК- 2 Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	ОПК-2.2 Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров	Знать: современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров
		Уметь: применять современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров
		Владеть: навыками применения современных методов исследования, оценки и экспертизы товаров
ПК-1 Способен оценивать качество, безопасность и проводить идентификацию потребительских товаров, проводить другие виды оценочной деятельности	ПК-1.1 Оценивает качество и безопасность товаров и анализирует причины, вызывающие его снижение и разрабатывает мероприятия по их устранению	Знать: показатели качества и безопасности товаров, причины, вызывающие снижение их качества
		Уметь: оценивать качество и безопасность товаров и анализировать причины, вызывающие снижение их качества, разрабатывать мероприятия по их устранению
		Владеть: навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих снижение их качества, разработки мероприятий по их устранению

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (зач. ед.)	
	Очная форма	Очно-заочная форма
Общая учебная нагрузка (всего)	180 (5,0 зач. ед.)	180 (5,0 зач. ед.)
Обязательная контактная работа (всего) в том числе:	85	
Лекции	34	30
Семинарские занятия	-	-
Практические занятия	68	36
Лабораторные работы	-	-
Курсовая работа (курсовой проект)	-	-

Другие формы и методы организации образовательного процесса (<i>расчетно-графические работы, индивидуальные задания и т.п.</i>)	-	-
Самостоятельная работа студента (всего)	78	114
Форма аттестации	экзамен	экзамен

4.2. Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Характеристика убойных животных и первичная переработка скота.

Первичная обработка убойных животных. Морфологический и химический состав мяса. Маркировка мяса убойных животных. Клеймение мяса убойных животных. Послеубойные изменения в мясе и требования к качеству мяса. Особенности экспертизы мяса.

Тема 2. Мясо птицы, мясные субпродукты и полуфабрикаты.

Товароведческая характеристика и экспертиза мяса птицы. Товароведческая характеристика и экспертиза мясных субпродуктов. Товароведческая характеристика и экспертиза мясных полуфабрикатов. Холодильная обработка мяса птицы и субпродуктов.

Тема 3. Мясные копчености и консервы.

Товароведческая характеристика и экспертиза мясных копченостей. Товароведческая характеристика и экспертиза мясных консервов.

Тема 4. Колбасные изделия.

Классификация колбасных изделий. Характеристика сырья и общие операции производства колбасных изделий. Вареные колбасы и их разновидности. Запеченные, ливерные и кровяные колбасы. Полукопченые и копченые колбасы. Требования к качеству колбас. Хранение.

Тема 5. Общие сведения о рыбе. Особенности химического состава и пищевая ценность рыбы.

Классификация промысловых рыб. Строение рыб. Основы систематизации и идентификации рыбы и их использование при товароведной оценке. Массовый состав рыбы. Факторы, влияющие на соотношение съедобных и несъедобных частей. Разделка рыбы. Химический состав мяса рыбы. Факторы, влияющие на химический состав. Посмертные изменения в рыбе и их влияние на качество. Особенности экспертизы рыб.

Тема 6. Живая, охлажденная и мороженая рыба.

Товароведческая характеристика и экспертиза живой рыбы. Товароведческая характеристика и экспертиза охлажденной рыбы. Товароведческая характеристика и экспертиза мороженой рыбы.

Тема 7. Соленые, маринованные, вяленые, сушеные и копченые рыбные товары.

Товароведческая характеристика соленых и маринованных рыбных товаров. Товароведческая характеристика вяленых и сушеных рыбных товаров. Товароведческая характеристика копченых рыбных товаров.

Тема 8. Товароведческая характеристика рыбных консервов и пресервов. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Икорные товары и нерыбные морепродукты.

Товароведческая характеристика и экспертиза рыбных консервов и пресервов. Товароведческая характеристика и экспертиза рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Икорные товары. Нерыбные морепродукты.

4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Очно-заочная форма
1.	Характеристика убойных животных и первичная переработка скота	2	
2.	Мясо птицы, мясные субпродукты и полуфабрикаты	4	
3.	Мясные копчености и консервы	4	
4.	Колбасные изделия	6	
5.	Общие сведения о рыбе. Особенности химического состава и пищевая ценность рыбы	4	
6.	Живая, охлажденная и мороженная рыба	4	
7.	Соленые, маринованные, вяленые, сушеные и копченые рыбные товары	4	
8.	Товароведческая характеристика рыбных консервов и пресервов. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Икорные товары. Нерыбные морепродукты.	4	
Итого:		34	30

4.4. Практические (семинарские) занятия

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Очно-заочная форма
1.	Характеристика убойных животных и первичная переработка скота.	6	4
2.	Мясо птицы, мясные субпродукты и полуфабрикаты	8	4
3.	Мясные копчености и консервы	8	4
4.	Колбасные изделия	8	4
5.	Общие сведения о рыбе. Особенности химического состава и пищевая ценность рыбы	8	4
6.	Живая, охлажденная и мороженная рыба	8	4
7.	Соленые, маринованные, вяленые, сушеные и копченые рыбные товары	10	6
8.	Товароведческая характеристика рыбных консервов и пресервов. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Икорные товары. Нерыбные морепродукты.	12	6
Итого:		68	36

4.5. Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены.

4.6. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид СРС	Объем часов	
			Очная форма	Очно-зочная форма
1.	Характеристика убойных животных и первичная переработка скота.	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	8	10
2.	Мясо птицы, мясные субпродукты и полуфабрикаты	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	10	14
3.	Мясные копчености и консервы	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	10	16
4.	Колбасные изделия	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	10	16
5.	Общие сведения о рыбе. Особенности химического состава и пищевая ценность рыбы	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	10	14
6.	Живая, охлажденная и мороженая рыба	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	8	16
7.	Соленые, маринованные, вяленые, сушеные и копченые рыбные товары	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	12	14
8.	Товароведческая характеристика рыбных	Подготовка к практическим	10	14

	консервов и пресервов. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Икорные товары. Нерыбные морепродукты.	занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений		
Итого:			78	114

4.7. Курсовые работы/проекты по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров мясных и рыбных товаров» не предполагаются учебным планом.

5. Образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

- традиционные объяснительно-иллюстративные технологии, которые обеспечивают доступность учебного материала для большинства студентов, системность, отработанность организационных форм и привычных методов, относительно малые затраты времени;

- технологии проблемного обучения, направленные на развитие познавательной активности, творческой самостоятельности студентов и предполагающие последовательное и целенаправленное выдвижение перед студентом познавательных задач, разрешение которых позволяет студентам активно усваивать знания (используются поисковые методы; постановка познавательных задач);

- технологии развивающего обучения, позволяющие ориентировать учебный процесс на потенциальные возможности студентов, их реализацию и развитие;

- технологии концентрированного обучения, суть которых состоит в создании максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса и которые дают возможность глубокого и системного изучения содержания учебных дисциплин за счет объединения занятий в тематические блоки;

- технологии дифференцированного обучения, обеспечивающие возможность создания оптимальных условий для развития интересов и способностей студентов, в том числе и студентов с особыми образовательными потребностями, что позволяет реализовать в культурно-образовательном пространстве университета идею создания равных возможностей для получения образования;

- технологии активного (контекстного) обучения, с помощью которых осуществляется моделирование предметного, проблемного и социального содержания будущей профессиональной деятельности студентов (используются активные и интерактивные методы обучения) и т.д.

Практические занятия проводятся с использованием развивающих, проблемных, проектных, информационных образовательных технологий.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) основная литература:

1. Бабина М.П. Товароведение мясных продуктов : учебно-методическое пособие для студентов по специальности 1-74 03 04 «Ветеринарная санитария и экспертиза» / М.П. Бабина, А. Г. Кошнеров. – Витебск : ВГАВМ, 2014. – 108 с. Текст : электронный. – URL : <file:///C:/Users/Яничка/Downloads/Товароведение-мясных-продуктов.pdf>
2. Репников Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров / Б.Т. Репников. – М. : Дашков и Ко, 2007. – 220 с. – ISBN 978-5-91131-420-0 – Текст : электронный. – URL : http://mmmvvvggg.narod.ru/olderfiles/1/Tovarovedenie_I_Biohimiya_FISH.pdf

б) дополнительная литература:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 7-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с. – ISBN 978-5-4468-2216-4 – Текст : электронный. – URL : http://www.proflizei.ru/Ohrana_truda/Z_P_Matyukhina_Tovarovedenie_pischevykh_produktov.pdf

в) интернет-ресурсы:

Министерство образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.рф/>

Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки – <http://obrnadzor.gov.ru/>

Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования – <http://fgosvo.ru>

Федеральный портал «Российское образование» – <http://www.edu.ru/>

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – <http://window.edu.ru/>

Министерство промышленности и торговли Российской Федерации – <https://minpromtorg.gov.ru/>

Электронные библиотечные системы и ресурсы

Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – <https://docs.yandex.ru>

Информационный ресурс библиотеки образовательной организации

Научная библиотека имени А. Н. Коняева ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. ДАЛЯ» – <http://biblio.dahluniver.ru/?start=6>

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Освоение дисциплины «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров» предполагает использование академических аудиторий, соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет.

Программное обеспечение

Функциональное назначение	Бесплатное программное обеспечение	Ссылки
Офисный пакет	Libre Office 6.3.1	https://www.libreoffice.org/ https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice
Операционная система	UBUNTU 19.04	https://ubuntu.com/ https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu
Браузер	Firefox Mozilla	http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx
Браузер	Opera	http://www.opera.com
Почтовый клиент	Mozilla Thunderbird	http://www.mozilla.org/ru/thunderbird
Файл-менеджер	Far Manager	http://www.farmanager.com/download.php
Архиватор	7Zip	http://www.7-zip.org/
Графический редактор	GI MP (GNU Image Manipulation Program)	http://www.gimp.org/ http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8 http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP
Редактор PDF	PDFCreator	http://www.pdfforge.org/pdfcreator
Аудиоплеер	VLC	http://www.videolan.org/vlc/

8. Оценочные средства по дисциплине

Паспорт
фонда оценочных средств по учебной дисциплине
«Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров»
Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате
освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код контролиру- емой ком- петенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Контролируемые темы учебной дисциплины	Этапы формиро- вания (семестр изучения)
1.	ОПК- 2	Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	ОПК-2.2	Тема 1. Характеристика убойных животных и первичная переработка скота	5
				Тема 2. Мясо птицы, мясные субпродукты и полуфабрикаты	5
				Тема 3. Мясные копчености и консервы	5
				Тема 4. Колбасные изделия	5
				Тема 5. Общие сведения о рыбе. Особенности химического состава и пищевая ценность рыбы	5
				Тема 6. Живая, охлажденная и мороженная рыба	5
				Тема 7. Соленые, маринованные, вяленые, сушеные и копченые рыбные товары	5

				Тема 8. Товароведческая характеристика рыбных консервов и пресервов. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Икорные товары. Нерыбные морепродукты.	5
2.	ПК-1	Способен оценивать качество, безопасность и проводить идентификацию потребительских товаров, проводить другие виды оценочной деятельности	ПК-1.1	Тема 1. Характеристика убойных животных и первичная переработка скота	5
				Тема 2. Мясо птицы, мясные субпродукты и полуфабрикаты	5
				Тема 3. Мясные копчености и консервы	5
				Тема 4. Колбасные изделия	5
				Тема 5. Общие сведения о рыбе. Особенности химического состава и пищевая ценность рыбы	5
				Тема 6. Живая, охлажденная и мороженая рыба	5
				Тема 7. Соленые, маринованные, вяленые, сушеные и копченые рыбные товары	5

				Тема 8. Товароведческая характеристика рыбных консервов и пресервов. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Икорные товары. Нерыбные морепродукты.	5
--	--	--	--	---	---

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

№ п/п	Код компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов	Контролируемые темы учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	ОПК- 2	ОПК-2.2	Знать: современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров Уметь: применять современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров Владеть: навыками применения современных методов исследования, оценки и экспертизы товаров	Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5, Тема 6, Тема 7, Тема 8	Вопросы для устного опроса и самоконтроля, практические задачи, тесты
2.	ПК-1	ПК-1.1	Знать: показатели качества и безопасности товаров, причины,	Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4,	Вопросы для устного опроса и самоконтроля, практические

			вызывающие снижение их качества Уметь: оценивать качество и безопасность товаров и анализировать причины, вызывающие снижение их качества, разрабатывать мероприятия по их устранению Владеть: навыками оценки качества и безопасности товаров и анализа причин, вызывающих снижение их качества, разработки мероприятий по их устранению	Тема 5, Тема 6, Тема 7, Тема 8	задачи, тесты
--	--	--	--	---	---------------

**Оценочные средства по дисциплине
«Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров»**

Вопросы для устного опроса и самоконтроля:

1. В чем состоят характерные отличия внешнего вида крупного рогатого скота мясного и молочного направления?
2. Какое значение имеет жировая ткань для качества мяса?
3. Какие химические вещества входят в состав мяса?
4. Как используют кровь убойных животных?
5. По каким признакам классифицируют мясо убойных животных?
6. Назовите основные и вспомогательные клейма.
7. Какими методами проводят экспертизу мяса?
8. В чем основные отличия химического состава мяса птицы от мяса убойных животных?
9. Как классифицируют мясо птицы по качеству обработки?
10. Что такое субпродукты?
11. Какие субпродукты относятся ко II категории?
12. Какие полуфабрикаты называются натуральными?
13. Назовите условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.

14. Как отличить мясо двойного замораживания от мяса, замороженного один раз?
15. Какое сырье используют для производства мясных копченостей?
16. По каким показателям оценивается качество копченостей?
17. На какие сорта распределяют свинину во время сортировки?
18. При каких условиях хранят мясные консервы?
19. Какие дефекты могут возникнуть при хранении мясных консервов?
20. Как определяют герметичность консервных банок?
21. Какое сырье используют для производства колбасных изделий?
22. Назовите основные виды колбасных изделий.
23. Что представляют собой варено-копченые колбасы?
24. Как производят ливерные колбасы?
25. Какие требования предъявляют к качеству колбасных изделий?
26. Назовите основные дефекты колбасных изделий.
27. При каких условиях хранят полукопченые колбасы?
28. По каким признакам классифицируют промысловые рыбы?
29. От чего зависит строение рыб?
30. Какие признаки используют для идентификации рыб?
31. Какие части рыб относятся к съедобным, а какие к несъедобным?
32. Какие факторы влияют на химический состав рыб?
33. Назовите стадии посмертных изменения в рыбе.
34. Какие виды рыб используются при реализации в живом виде?
35. При каких условиях хранят живую рыбу в местах потребления?
36. Какие способы охлаждения рыбы вы знаете?
37. Как упаковывают рыбу охлажденную?
38. Назовите основные дефекты рыбы охлажденной.
39. Назовите основные способы замораживания рыбы.
40. По каким показателям определяют качество мороженой рыбы?
41. Назовите основные дефекты рыбы мороженой.
42. Что представляет собой такой дефект рыбы как бесструктурность?
43. Назовите основные виды соленых рыбных товаров
44. Как классифицируют соленые лососи?
45. При каких условиях хранят соленые рыбные товары?
46. Какими способами вялят рыбу?
47. Назовите виды вяленой рыбы.
48. В чем особенности сублимационной сушки рыбы?
49. Что такое визига?
50. Какие виды рыб используют для копчения?
51. Какие виды копчения вы знаете?
52. Назовите основные дефекты рыбных продуктов горячего и полугорячего копчения.
53. Что такое рыбные консервы и рыбные пресервы?
54. Чем рыбный паштет отличается от рыбной пасты?
55. По каким показателям определяют качество рыбных консервов?

56.Какая продукция относится к натуральным рыбным кулинарным изделиям?

57. Какие кулинарные изделия относятся к рыбомучным?

58.При каких условиях хранят рыбные кулинарные изделия?

59.Какие виды икры вы знаете?

60.Какие продукты относятся к нерыбным морепродуктам?

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «вопросы для устного опроса и самоконтроля»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на высоком уровне (студент в полном объеме осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
4	Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив неточности и т.п.)
3	Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
2	Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил, др.)

Практические задачи

Задача 1

Изучить категории упитанности и маркировку мяса убойных животных.

Используя ГОСТ Р 54315-2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия», ГОСТ Р 31476-2012 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия», ГОСТ 31777-2012 «Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия» изучите категории упитанности убойных животных, их характеристику и маркировку. Результаты оформите в виде таблицы:

Вид мяса	Возрастная категория	Категории упитанности и их характеристика	Маркировка		
			Форма клейма	Цвет	Место нанесения

Задача 2

Используя ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)», ГОСТ 31990-2012 «Мясо уток (тушки и их части). Общие технические условия», ГОСТ 33816-2016 «Мясо гусей (тушки и их части). Технические условия», ГОСТ 34121-2017 «Мясо цесарок (тушки и их части). Технические условия» изучите категории упитанности мяса птиц, их характеристику и маркировку. Результаты оформите в виде таблицы:

Вид мяса	Возрастная категория	Упитанность		Маркировка		
		1 сорта	2 сорта	Форма клейма	Цвет	Место нанесения

Задача 3

Какое клеймение соответствует трем партиям свинины, если: первая партия состоит из туш массой 85-86 кг со слоем шпика до 4,0 см; вторая – из туш массой от 4 до 6 кг; третья из туш массой от 80 до 82 кг в шкуре, имеющих слой шпика 2,5 см и прослойки мышечной ткани в грудной части?

Задача 4

Провести органолептическую оценку качества образцов мяса.

Используя данные таблиц 4, 5 проведите органолептическую оценку качества образцов мяса. Результаты оформите в виде таблицы:

№ п/п	Показатели	Характеристика		
		Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
1				
2				
3...				
Заключение				

Результаты анализа сопоставляют с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1– Характерные признаки мяса птицы по органолептическим показателям

Наименование показателя	Характерный признак		
	свежих	сомнительной свежести	несвежих
Внешний вид и цвет: – поверхности тушки	Беловато-желтого цвета с розовым оттенком, у нежирных тушек желтовато-серого цвета с красноватым оттенком; у тощих - серого цвета с синюшным оттенком	Липкая под крыльями, в пахах и в складках кожи; беловато-желтого цвета с серым оттенком	Покрыта слизью, особенно под крыльями, в пахах и в складках кожи; беловато-желтого цвета с серым оттенком, местами с темными или зеленоватыми пятнами

– подкожной и внутренней жировой ткани	Бледно-желтого или желтого цвета	Бледно-желтого или желтого цвета	Бледно-желтого цвета, а внутренняя желтовато-белого цвета с серым оттенком
– серозной оболочки грудобрюшной полости	Влажная, блестящая, без слизи и плесени	Без блеска, липкая, возможно наличие небольшого количества слизи и плесени	Покрыта слизью, возможно наличие плесени
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; бледно-розового цвета - у кур и индеек, красного - у уток и гусей	Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, более темного цвета, чем у свежих тушек	Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, липкие, более темного цвета, чем у свежих тушек
Консистенция	Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	Мышцы менее плотные и менее упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка выравнивается медленно (в течение одной минуты)	Мышцы дряблые, при надавливании пальцем образующаяся ямка не выравнивается
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу птицы	Затхлый в грудобрюшной полости	Гнилостный с поверхности тушки и внутри мышц, наиболее выражен в грудобрюшной полости
Прозрачность и аромат бульона	Прозрачный, ароматный	Прозрачный или мутноватый с легким неприятным запахом	Мутный с большим количеством хлопьев и резким неприятным запахом

Задача 5

Провести товароведную экспертизу качества мясных консервов по органолептическим показателям.

Используя ГОСТ 8756.0-70 «Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка к испытанию», ГОСТ 9959-2015 «Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки», ГОСТ 33741-2015 «Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей», ГОСТ 32125-2013 «Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия», ГОСТ 32245-2013

«Консервы мясосодержащие. Общие технические условия», проведите товароведную экспертизу качества натуральных образцов консервов по органолептическим показателям.

Установите целостность банки мясных консервов, отсутствие дефектов, наличие этикетки и маркировки. Расшифруйте маркировку консервов.

Вымойте банку и вытрите ее досуха полотенцем.

Вскройте банку и тотчас же определите выделяющийся запах. Слейте жидкую часть консервов в стакан, мясо осторожно выложите в одну из чашек или тарелок, а жир – в другую.

Осмотрите мясо и выясните, нет ли в нем хрящей, грубой соединительной ткани, разварившихся или грубых кусков, наличие или отсутствие посторонних запахов.

Разжуйте кусочек мяса, установите вкус, а также наличие или отсутствие посторонних привкусов. Нажимая пальцем на мясо, установите его консистенцию.

Определите цвет, запах, вкус и прозрачность бульона. Цвет и прозрачность определяют в проходящем свете.

Определите внутреннее состояние банки. Банку, освобожденную от содержимого консервов, тщательно вымойте, особенно изнутри, и вытрите досуха. Осмотрите ее внутреннюю поверхность, обратив внимание на наличие и степень распространения темных пятен. Эти пятна появляются в результате растворения полуды и обнажения железа или в результате образования сернистых и других соединений. Результаты оформите в виде таблицы:

№ п/п	Показатели	Характеристика		
		Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
1				
2...				
Заключение				

Задача 6

Изучить ассортимент мясных вареных колбасных изделий

Используя каталоги мясных вареных колбасных изделий, ГОСТ Р 52196-2017 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия» изучите ассортимент мясных вареных колбасных изделий, представленных на региональном рынке. Результаты исследования оформите в виде таблицы:

№ п/п	Наименование изделия	Предприятие- изготовитель	Вид используемой оболочки	Состав

Задача 7

Определить содержание крахмала в образцах мясных вареных колбасных изделиях.

В фарш высококачественных вареных колбасных изделий запрещается

добавлять крахмал. Наличие крахмала в продукте или повышенное его содержание определяют с помощью качественной пробы на присутствие крахмала. Для этого каплю раствора Люголя наносят на свежий разрез продукта. Появление синей или черно-синей окраски говорит о наличии в продукте крахмала. Результаты исследования отразите в таблице:

№ п/п	Наименование изделия	Предприятие-изготовитель	Вид используемой оболочки	Состав (согласно данных этикетки)	Реакция на раствор Люголя

Задача 8

Используя ГОСТ Р 54646-2011 «Колбасы ливерные. Технические условия», изучите ассортимент ливерных колбас. Результаты исследования оформите в виде таблицы:

Категории ливерных колбас	Наименование продукта	Состав
Категория А: Ливерная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке	1.	
	2.	
	3...	
Категория Б: Ливерная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно, без учета воды, потерянной при термической обработке	1.	
	2.	
	3...	
Категория В: Ливерная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке	1.	
	2.	
	3...	

Задача 9

Изучить правила приемки и методы отбора проб.

С помощью ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб», дайте ответы на следующие вопросы:

1. Как происходит составление выборки при приемке рыбной продукции?
2. Как производят приемку живых рыбы и нерыбных объектов по количеству и массе?

Задача 10

В магазин «Продукты» поступила партия охлажденной сайды, упакованной в деревянные многооборотные ящики в размере 150 кг. В сопроводительных документах указано: сайда потрошенная обезглавленная крупная. Определите порядок приемки и произведите отбор проб для оценки качества рыбы.

По результатам органолептической оценки было выявлено: поверхность рыбы чистая, естественной окраски без наружных повреждений, жабры темно-красного цвета, у двух рыб присутствуют надрывы мяса у приголовка в размере 2 см; рыба разрезана по брюшку, голова, внутренности удалены, сгустки крови зачищены; консистенция плотная; запах свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов; масса отобранных образцов рыбы колебалась от 1,0 до 1,2 кг.

Сделайте заключение о качестве рыбы согласно требованиям ГОСТа. Примите решение о возможности приемки и реализации данной партии рыбы.

Задача 11

В магазин поступила партия мороженой рыбы, в сопроводительных документах указано: минтай неразделанный мороженный 1-го сорта.

В ходе проведения органолептической оценки было выявлено: поверхность рыбы чистая, естественной окраски, поверхность потускневшая без наружных повреждений; упитанность рыбы различная; консистенция плотная, присущая рыбе данного вида, слегка ослабевшая; запах свойственный рыбе, слегка кисловатый в жабрах.

Сделайте заключение о качестве рыбы согласно требованиям ГОСТа.

Задача 12

В магазин, где Вы работаете товароведом, поступило 1250 кг охлажденной свинины для расфасовки и последующей реализации. Согласно накладной, это свинина II категории. В ходе приемки выявлены четыре полутуши, замаркированные овальным клеймом. На пяти полутушах с треугольным клеймом обнаружены кровоподтеки, срывы подкожного жира более 15 %, остатки щетины.

Проведите приемку и отбор образцов мяса в соответствии с нормативными документами. Сделайте заключение о качестве мяса, укажите условия и сроки его хранения. Примите решение о возможности приемки и реализации мяса.

Задача 13

В магазин поступила партия охлажденного фасованного мяса говядины массой 185 кг, упакованного в ящики по 20 кг. Масса упаковочной единицы составляет – 500 г.

Произведите отбор проб для определения свежести мяса.

По результатам органолептической оценки мяса было выявлено: мясо имеет корочку подсыхания красного цвета, поверхность местами увлажнена

и слегка липкая; мышцы на разрезе влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге; при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно; запах слегка кисловатый; сухожилия матово-белого цвета; бульон мутноватый с несвойственным запахом.

Сделайте заключение о свежести мяса согласно требованиям ГОСТа. Примите решение о возможности приемки и реализации мяса.

Задача 14

В магазин поступила партия цыплят-бройлеров 1-го сорта. При приемке установлено, что в 2 ящиках оказались тушки массой от 400 до 480 г без пальца на ноге. В других 10 ящиках масса тушек составляла 70-780 г со всеми пальцами на ноге.

Дайте обоснованное заключение и примите решение о возможности реализации мяса бройлеров.

Задача 15

Дайте заключение о соответствии требованиям стандарта колбасы вареной «Останкинской» по массовой доле влаги, поваренной соли, если масса бьюксы с песком, палочкой и навеской равна 7,0 г, до высушивания – 10,0 г, а после высушивания – 8,2 г. На титрование 10 мл водной вытяжки израсходовано 4,2 мл 0,05 Н раствора азотнокислого серебра.

Задача 16

В магазин «Продукты» обратилась покупательница с жалобой на качество приобретенной сырокопченой колбасы «Московская». По словам покупательницы, колбаса имеет резкий неприятный запах, а консистенция фарша – рыхлая.

При проведении проверки администрацией магазина было установлено, что на момент продажи и момент жалобы срок годности колбасы не истек. Проведенная экспертиза качества показала: батон колбасы с чистой поверхностью, без надрывов оболочки, консистенция фарша – рыхлая, фарш перемешан неравномерно, имеет неприятный резкий запах, массовая доля влаги 37%, массовая доля поваренной соли 7,3%.

1. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?
2. Как должны производиться транспортировка и хранение сырокопченой колбасы?

Задача 17

На оптовую продовольственную базу поступила партия консервов «Горбуша натуральная с добавлением масла» Консервы упакованы в металлические банки по 300 г, объём партии составил 2500 банок. Экспертиза установила следующие показатели: массовая доля поваренной соли 2,3%, запах и вкус свойственные данному виду консервов, консистенция мягкая, куски рыбы слегка разваренные.

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 рыбных консервов?

Задача 18

В отдел по защите прав потребителей обратилась покупательница с жалобой на неприятный протухлый запах после вскрытия банки консервов «Лосось дальневосточная кусочки натуральные». В результате проверки магазина было установлено следующее: консервы были произведены 22.04.2022 г., а куплены 13.09.2022 г., температура хранения на складе магазина 25 °С, относительная влажность воздуха 75%.

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

Задача 19

В магазин «Рыбный мир» была поставлена партия солёной рыбы – скумбрии атлантической. У рыбы брюшко надрезано у грудных плавников, икра и внутренние органы удалены. При приёмке были определены следующие показатели: из 20 поставленных тушек длина пяти колеблется от 11,3 до 11,8 см, поверхность чистая, без наружных повреждений, вкус и запах, свойственные данному роду рыб, имеется расслоение мяса рыбы у четырёх тушек.

1. Определите, к какому виду разделки относится данная партия рыбы.
2. Дайте оценку качества поставленной рыбы.
3. Укажите условия хранения солёной рыбы.

Задача 20

На продовольственную базу доставили партию сельди горячего копчения в плёночных пакетах по одной – три штуки массой от 400 до 940 г. Сельдь была доставлена рефрижератором с температурой внутри морозильной камеры –5 °С.

Результат товарной экспертизы показал следующее: поверхность сельди чистая, мясо трудно отделяется от позвоночника, имеются небольшие повреждения брюшка.

1. Дайте характеристику качества данной партии сельди.
2. Были ли соблюдены поставщиком условия транспортирования сельди?
3. Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы?

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «практические задачи»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Практические задачи решены на высоком уровне (студент в полном объеме ответил на поставленные вопросы, нашел правильное решение в соответствии с заданными условиями задачи, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
4	Практические задачи решены на среднем уровне (студент в полном объеме ответил на поставленные вопросы в соответствии с заданными условиями задачи, однако в расчетах допустил ошибки, которые в целом отражают правильный ответ)
3	Практические задачи решены на низком уровне (студент не в полном объеме ответил на поставленные вопросы в соответствии с заданными условиями задачи, в расчетах допустил ошибки, которые в целом не отражают правильный ответ)
2	Практические задачи решены на неудовлетворительном уровне (студент не ответил на поставленные вопросы в соответствии с заданными условиями задачи, в расчетах допустил ошибки, которые не отражают правильный ответ)

Тесты

1. Убойная масса – это фактическая масса парной туши животного после полного ее разделки (без головы, ног и внутренних органов), выраженная в килограммах. В убойную массу свиней включают голову, а мелкого рогатого скота – почки с почечным жиром (*Верно/Неверно*).

2. Убойным выходом называют отношение убойной массы туши к приемной массы, выраженное в процентах (*Верно/Неверно*).

3. Мышечная ткань составляет в среднем 16% массы туши и выполняет в организме механическую функцию, связывая отдельные ткани между собой и скелетом (*Верно/Неверно*).

4. Белки сарколеммы – это коллаген, ретикулин и эластин (*Верно/Неверно*).

5. Породы свиней по продуктивным признакам подразделяют на мясные (беконные), сальные и полутонкорунные (*Верно/Неверно*).

6. При двухфазном замораживании мясо сначала охлаждают в камерах охлаждения, а затем замораживают (*Верно/Неверно*).

7. Загар мяса – это процесс глубокого разложения белков мяса под воздействием гнилостных бактерий (*Верно/Неверно*).

8. Запекание – это тепловая обработка мясопродуктов горячим воздухом или горячими дымовыми газами при температуре 100-120 °С (*Верно/Неверно*).

9. В зависимости от вида содержимого банок мясные консервы могут храниться без существенного изменения качества до 15 лет (*Верно/Неверно*).

10. По виду колбасные изделия подразделяются на вареные, полукопченные, копченые, ливерные, кровяные, зельц, студеные, паштеты (*Верно/Неверно*).

11. Свинину жилованную в зависимости от содержания жира делят на нежирную, полужирную, жирную и односортную (*Верно/Неверно*).

12. Содержание влаги в мясных хлебах от 40 до 55% (*Верно/Неверно*).

13. Проходные рыбы – рыбы обитающие в морях, но для нереста заходящие в устье рек (лососевые, осетровые и др.) или, наоборот, живущие в пресной воде, а для икрометания заходящие в моря и океаны (угорь) (*Верно/Неверно*).

14. Возраст рыб определяют по количеству годовых колец на чешуе и районам добычи (*Верно/Неверно*).

15. Рыба с низким содержанием белка – 13-16%: мойва, тунец, минога, макрурус, горбуша (*Верно/Неверно*).

16. У большинства рыб по обеим сторонам вдоль тела, проходит боковая линия, в виде сплошной или прерывистой полосы, служащая органом осязания и позволяющая ориентироваться рыбе в воде (*Верно/Неверно*).

17. При идентификации рыбы используют систематические признаки внешней организации рыб и рыбообразных, в том числе: форма и окраска тела, характер кожного покрова, вид чешуи, форма, количество и расположение плавников; наличие или отсутствие жирового плавника (*Верно/Неверно*).

18. К семейству осетровых относятся севрюга, шип, калуга, белуга, бестер (*Верно/Неверно*).

19. К лососевым относятся кета, горбуша, чавыча, нерка, кижуч и сима (*Верно/Неверно*).

20. К семейству карповых относятся навага, карп, налим, минтай, сайда, путассу, хек, мерлуза (*Верно/Неверно*).

21. Зябрение – вид разделки, при котором у рыбы удалены часть внутренностей и грудные плавники с прилегающей частью брюшка; жабры, икра или молоки могут быть оставлены (*Верно/Неверно*).

22. Бодрая рыба – имеет мутно-серую окраску, движения ее слабые. Она плохо реагирует на стук, часто всплывает на поверхность, захватывает ртом воздух, ее легко поймать (*Верно/Неверно*).

23. Цвет мяса рыбы проверяют на поперечном разрезе, в наиболее толстой ее части (*Верно/Неверно*).

24. По качеству икру баночную и бочоночную зернистую делят на высший и 1,2 сорта (*Верно/Неверно*).

25. Пробойную икру получают посолом отделенной от ястыков икры сухой солью с добавлением селитры (*Верно/Неверно*).

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству тесты

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Тесты выполнены на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% тестов)
4	Тесты выполнены на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% тестов)
3	Тесты выполнены на низком уровне (правильные ответы даны на 50-74% тестов)
2	Тесты выполнены на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем на 50% тестов)

Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен)

Теоретические вопросы

1. Общие сведения о рыбе. Главнейшие районы рыболовства. Классификация промысловых семейств: семейства, роды, виды.
2. Классификация рыбы.
3. Особенности химического состава и пищевой ценности рыбы. Характеристика белков, жиров, витаминов, экстрактивных и минеральных веществ, ферментов рыб.
4. Факторы, влияющие на химический состав рыбы.
5. Строение и морфологический состав тканей рыб.
6. Виды рыб, реализуемых в живом виде.
7. Посмертные изменения, происходящие в рыбе после улова.
8. Показатели качества живой рыбы.
9. Значение и сущность охлаждения рыбы. Способы разделки рыбы перед обработкой.
10. Способы охлаждения и их влияние на качество рыбы.
11. Показатели качества охлажденной рыбы.
12. Мороженная рыба. Виды и сорта.
13. Способы замораживания рыбы.
14. Изменение качества мороженой рыбы при хранении.
15. Показатели качества мороженой рыбы.
16. Сущность и способы посола и их влияние на качество рыбы.
17. Сущность созревания рыбы при посоле.
18. Виды соленых рыбных товаров.
19. Классификация соленых сельдей и др. сельдевых.
20. Соленые лососевые, скумбриевые, сиговые рыбы, особенности их разделки и посола.
21. Прочая соленая рыба (не созревающая при посоле).
22. Дефекты соленых рыбных товаров.

23. Упаковка соленых рыбных товаров.
24. Хранение соленых рыбных товаров.
25. Показатели качества соленых рыбных товаров.
26. Виды рыб, используемых для копчения.
27. Виды копчения рыбы и их характеристика.
28. Изменение свойств рыбы при холодном и горячем копчении.
29. Виды и ассортимент копченых рыбопродуктов.
30. Показатели качества копченых рыбных товаров.
31. Сущность и способы вяления рыбы.
32. Созревание рыбы и балычных изделий при вялении.
33. Виды вяленой рыбы и балычных изделий.
34. Показатели качества вяленых рыбных товаров.
35. Виды рыб, пригодных для сушения.
36. Способы сушки и процессы рыбы.
37. Классификация и ассортимент рыбных консервов.
38. Химический состав и пищевая ценность рыбных консервов.
39. Виды рыб, используемых для производства консервов.
40. Особенности шпротного и сардинного производства.
41. Показатели качества рыбных консервов.
42. Классификация и ассортимент рыбных пресервов.
43. Особенности производства рыбных пресервов.
44. Изменения, происходящие при хранении консервов и пресервов.
45. Маркировка рыбных консервов.
46. Хранение рыбных пресервов.
47. Показатели качества рыбных пресервов.
48. Химический состав и пищевая ценность икры.
49. Классификация и ассортимент икры.
50. Показатели качества икры.
51. Упаковка, маркировка и хранение икры.
52. Характеристика убойных животных.
53. Крупный рогатый скот. Породы мясного, молочного и комбинированного направления. Основные группы и их характеристика.
54. Показатели мясной продуктивности скота.
55. Первичная обработка скота.
56. Морфологический и химический состав мяса.
57. Понятие мяса. Характеристика основных тканей мяса.
58. Основные признаки классификации мяса.
59. Клеймение мяса убойных животных. Основные тавра (клейма).
Дополнительные клейма (индексы).

60. Послеубойные изменения в мясе и требования к качеству мяса. Основные стадии посмертных автолитических изменения в мясе и их характеристика.

61. Морфологический и химический состав мяса птицы.

62. Классификация мяса птицы по виду, возрасту, упитанности и качеству обработки, термическому состоянию.

63. Маркировка мяса птицы. Условные обозначения тушек птицы.

64. Требования к качеству мяса птицы. Основные дефекты.

65. Классификация мясных субпродуктов. Характеристика мясных субпродуктов.

66. Требования к качеству мясных субпродуктов.

67. Хранение мясных субпродуктов.

68. Классификация мясных полуфабрикатов. Характеристика мясных полуфабрикатов.

69. Требования к качеству мясных полуфабрикатов.

70. Хранение мясных полуфабрикатов

71. Классификация и ассортимент мясных копченостей.

72. Требования к качеству мясных копченостей.

73. Упаковка, маркировка и хранение мясных копченостей.

74. Классификация колбасных изделий.

75. Классификация и ассортимент вареных колбасных изделий.

76. Требования к качеству вареных колбасных изделий.

77. Упаковка, маркировка и хранение вареных колбасных изделий.

78. Классификация и ассортимент ливерных колбасных изделий.

79. Требования к качеству ливерных колбасных изделий.

80. Упаковка, маркировка и хранение ливерных колбасных изделий.

81. Классификация и ассортимент кровяных колбасных изделий.

82. Требования к качеству ливерных кровяных изделий.

83. Упаковка, маркировка и хранение кровяных колбасных изделий.

84. Классификация и ассортимент полукопченых и копченых колбас.

85. Требования к качеству полукопченых и копченых колбас.

86. Упаковка, маркировка и хранение полукопченых и копченых колбас. полукопченых и копченых колбас.

87.Классификация и ассортимент сырокопченых колбас.

88.Требования к качеству сырокопченых колбас.

89.Упаковка, маркировка и хранение сырокопченых колбас.

90.Классификация и ассортимент сыровяленых колбас.

91.Требования к качеству сыровяленых колбас.

92.Упаковка, маркировка и хранение сыровяленых колбас.

93. Дефекты колбасных изделий.
94. Классификация и ассортимент мясных консервов.
95. Требования к качеству мясных консервов.
96. Упаковка, маркировка и хранение мясных консервов.
97. Дефекты мясных консервов.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «промежуточный контроль (экзамен)»

Шкала оценивания	Характеристика знания предмета и ответов
отлично (5)	Студент глубоко и в полном объёме владеет программным материалом. Грамотно, исчерпывающе и логично его излагает в устной или письменной форме. При этом знает рекомендованную литературу, проявляет творческий подход в ответах на вопросы и правильно обосновывает принятые решения, хорошо владеет умениями и навыками при выполнении практических задач.
хорошо (4)	Студент знает программный материал, грамотно и по сути излагает его в устной или письменной форме, допуская незначительные неточности в утверждениях, трактовках, определениях и категориях или незначительное количество ошибок. При этом владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических задач.
удовлетворительно (3)	Студент знает только основной программный материал, допускает неточности, недостаточно чёткие формулировки, непоследовательность в ответах, излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах.
неудовлетворительно (2)	Студент не знает значительной части программного материала. При этом допускает принципиальные ошибки в доказательствах, в трактовке понятий и категорий, проявляет низкую культуру знаний, не владеет основными умениями и навыками при выполнении практических задач. Студент отказывается от ответов на дополнительные вопросы

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)