

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович  
Должность: Первый проректор  
Дата подписания: 26.02.2026 10:07:55  
Уникальный программный ключ:  
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4429

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

«Утверждаю»

Декан факультета пищевых технологий

Соколенко А. В. \_\_\_\_\_

«\_29\_»\_\_апреля\_\_2025 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза продуктов из сырья животного происхождения»  
для направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
направленность (профиль) Технология молока и молочных продуктов

Год начала подготовки – 2025

Квалификация выпускника – бакалавр

Луганск, 2025

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245;
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 936 (с изменениями и дополнениями).

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

**канд. техн. наук, доцент** \_\_\_\_\_ **Ю.С. Украинцева**

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии молока и молокопродуктов (протокол № 9 от «02» апреля 2025).

**Заведующий кафедрой** \_\_\_\_\_ **В.П. Лавицкий**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета пищевых технологий (протокол № 9 от «24» апреля 2025).

**Председатель методической комиссии** \_\_\_\_\_ **А.К. Пивовар**

**Руководитель основной профессиональной образовательной программы** \_\_\_\_\_ **В.П. Лавицкий**

## **1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы**

**Предметом дисциплины** являются продукты из сырья животного происхождения их экспертиза, учет, хранение и реализация.

**Целью дисциплины** является - формирование у студентов всесторонних знаний, практических навыков решения конкретных задач, связанных с вопросами повышения конкурентоспособности продовольственных и непродовольственных товаров, включая вопросы повышения качества товаров и расширения их торгового ассортимента.

**Основные задачи** изучения дисциплины:

- изучение сырья и материалов, из которых изготавливают продовольственные товары;
- ознакомление с особенностями технологии производства продовольственных товаров;
- изучение наиболее рациональных режимов и способов хранения, упаковки и перевозки продовольственных товаров с наименьшими потерями.
- изучение особенностей формирования и оптимизации ассортимента различных групп продовольственных товаров с учетом спроса потребителей;
- анализ факторов, влияющих на качество сырья и готовых изделий на всех стадиях товародвижения, поиск путей повышения качества продовольственных товаров;
- оценка конкурентоспособности продовольственных товаров;

**Место дисциплины в структуре образовательной программы.**

Дисциплина «Товароведение и экспертиза продуктов из сырья животного происхождения» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.11) основой профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО).

Основывается на базе дисциплин: «Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности», «Органическая и биоорганическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа».

Дисциплина читается в 4 семестре, поэтому предшествует дисциплинам «Проектирование предприятий молочной промышленности», «Технология молока и молочных продуктов», «Технологическое оборудование молочной отрасли».

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК.5.2. Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения	<p><b>Знать:</b> проведение и оценку результатов органолептического анализа продуктов питания животного происхождения; инструментальные методы органолептической оценки, сущность методов сенсорной оценки</p> <p><b>Уметь:</b> ставить задачи и выбирать методы органолептического анализа для определения качества продуктов питания животного происхождения, пользоваться приборами для определения органолептических характеристик.</p> <p><b>Иметь навыки</b> ставить задачи и выбирать методы органолептического анализа для определения качества продуктов питания животного происхождения, пользоваться приборами для определения органолептических характеристик</p>

### 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения			Заочная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
	всего	в т.ч. по семестрам		всего	всего
		5 семестр	семестр	5 семестр	семестр
Общая трудоёмкость дисциплины	4/144	4/144	-	4/144	-
Контактная работа, часов:	96	96	-	14	-
-лекции	32	32	-	6	-
-практические занятия	32	32	-	8	-
-лабораторные работы	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа, часов	48	48	-	130	-
Контроль, часов	-	-	-	-	-
КРВЭС	32	32	-	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	экзамен	экзамен	-	экзамен	-

### 4. Содержание дисциплины

#### 4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план).

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	КРВЭС	СРС
очная форма обучения						
<b>Модуль 1. Товароведение и экспертиза молочнокислых и мясных продуктов</b>		<b>16</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>16</b>	<b>24</b>
	Раздел 1. Введение. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества молока, сливок и кисломолочной продукции.	4	4	-	4	6
	Раздел 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества животных жиров	4	4	-	4	6
	Раздел 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества мяса сельскохозяйственных животных.	4	4	-	4	6
	Раздел 4. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества мяса птицы и яиц.	4	4	-	4	6
<b>Модуль 2. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбопродуктов</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>12</b>
	Раздел 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества рыбы живой, охлажденной, мороженой.	4	4	-	4	6
	Раздел 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб.	4	4	-	4	6
<b>Модуль 3. Товароведение и экспертиза зерна и продуктов его переработки</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>12</b>
	Раздел 7. Зерно и продукты его переработки.	4	4	-	4	6

Раздел 8. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.	4	4	-	4	6
<b>Итого</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>-</b>	<b>32</b>	<b>48</b>
заочная форма обучения					
<b>Модуль 1. Модуль 1. Товароведение и экспертиза молочно-жировых и мясных продуктов</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>66</b>
Раздел 1. Введение. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества молока, сливок и кисломолочной продукции.	1	1	-	-	18
Раздел 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества животных жиров	1	1	-	-	16
Раздел 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества мяса сельскохозяйственных животных.	1	1	-	-	16
Раздел 4. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества мяса птицы и яиц.	1	1	-	-	16
<b>Модуль 2. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбопродуктов</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>32</b>
Раздел 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества рыбы живой, охлажденной, мороженной.	0,5	1	-	-	16
Раздел 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб.	0,5	1	-	-	16
<b>Модуль 3. Товароведение и экспертиза зерна и продуктов его переработки</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>32</b>
Раздел 7. Зерно и продукты его переработки.	0,5	1	-	-	16
Раздел 8. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.	0,5	1	-	-	16
<b>Итого</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>130</b>
Очно-заочная форма обучения					
	-	-	-	-	-

#### 4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

##### **Модуль 1 Товароведение и экспертиза молочно-жировых продуктов**

Введение. Предмет и задачи дисциплины. Химический состав и пищевая ценность продуктов животного происхождения. Их роль в питании человека. Особенности формирования ассортимента и состояние рынка продуктов животного происхождения. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества молока, сливок и кисломолочной продукции. Молоко и молочные продукты. Состояние производства и потребления молока и молочных продуктов. Научно обоснованные нормы потребления молока и сливок. Химический состав и свойства основных пищевых веществ коровьего молока. Особенности химического состава молока других видов животных. Понятия и термины, используемые в соответствии с Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию. Ассортимент, показатели качества цельного молока и сливок.

##### **Модуль 2. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбопродуктов**

Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества рыбы живой, охлажденной, мороженной Рыбные товары. Основы анатомии разных видов рыб. Пищевая ценность и потребительские свойства свежевывловленной, охлажденной и мороженной рыбы. Особенности химического состава свежевывловленной, охлажденной и мороженной рыбы. Гигиенические требования к качеству и безопасности озерной, морской, речной рыбы. Факторы, влияющие на качество рыбы. Условия хранения рыбы. Упаковка и

маркировка свежельовленной, охлажденной и мороженной рыбы. Условия и сроки хранения свежельовленной, охлажденной и мороженной рыбы. Пищевая ценность и потребительские свойства балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Особенности химического состава балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб.

### **Модуль 3. Товароведение и экспертиза зерна и продуктов его переработки**

Качество зерна и продуктов его переработки нормируется стандартами. В нормативных документах на «зерно заготовляемое» для всех культур установлены: классификация — деление на типы, подтипы по различным признакам (окраске, размерам, форме и т. д.), а также базисные (расчетные) и ограничительные нормы. Указывается, что именно у данной культуры считается основным зерном, сорной и зерновой примесями.

Для характеристики качества зерна применяют следующие показатели: общие - относящиеся к зерну всех культур; специальные - применяемые для зерна отдельных культур; показатели безопасности.

К общим показателям качества относятся обязательные, определяемые в любой партии зерна всех культур: показатели свежести (внешний вид, цвет, запах, вкус), зараженность вредителями, влажность и засоренность. Показатели свежести (органолептические показатели) являются обязательными при экспертизе качества любой партии товарного и семенного зерна.

### **4.3. Перечень тем лекций**

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
<b>Модуль 1. Товароведение и экспертиза молочно-жировых продуктов</b>		<b>16</b>	<b>4</b>
1.	Тема лекционного занятия 1. Введение. Товароведная характеристика молока, сливок и кисломолочной продукции.	4	1
2.	Тема лекционного занятия 2. Товароведная характеристика животных жиров.	4	1
3.	Тема лекционного занятия 3. Товароведная характеристика мяса и частей туш сельскохозяйственных животных.	4	1
4.	Тема лекционного занятия 4. Товароведная характеристика мяса птицы.	4	1
<b>Модуль 2. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбопродуктов</b>		<b>8</b>	<b>1</b>
5.	Тема лекционного занятия 5. Товароведная характеристика колбасных изделий и мясных консервов.	4	0,5
6.	Тема лекционного занятия 6. Товароведная характеристика рыбы живой, охлажденной, мороженной.	4	0,5
<b>Модуль 3. Товароведение и экспертиза зерна и продуктов его переработки</b>		<b>8</b>	<b>1</b>
7.	Тема лекционного занятия 7. Зерно и продукты его переработки.	4	0,5
8.	Тема лекционного занятия 8. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.	4	0,5
<b>Итого</b>		<b>32</b>	<b>6</b>

#### 4. Перечень тем практических работ.

№ п/п	Тема практических работ	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
<b>Модуль 1. Товароведение и экспертиза молочно-жировых продуктов</b>		<b>16</b>	<b>4</b>
1.	Тема практического занятия 1. Введение. Товароведная характеристика молока, сливок и кисломолочной продукции.	4	1
2.	Тема практического занятия 2. Товароведная характеристика животных жиров.	4	1
3.	Тема практического занятия 3. Товароведная характеристика мяса и частей туш сельскохозяйственных животных.	4	1
4.	Тема практического занятия 4. Товароведная характеристика мяса птицы.	4	1
<b>Модуль 2. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбопродуктов</b>		<b>8</b>	<b>2</b>
5.	Тема практического занятия 5. Товароведная характеристика колбасных изделий и мясных консервов.	4	1
6.	Тема практического занятия 6. Товароведная характеристика рыбы живой, охлажденной, мороженой.	4	1
<b>Модуль 3. Товароведение и экспертиза зерна и продуктов его переработки</b>		<b>8</b>	<b>2</b>
7.	Тема практического занятия 7. Зерно и продукты его переработки.	4	1
8.	Тема практического занятия 8. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.	4	1
<b>Итого</b>		<b>32</b>	<b>8</b>

#### 4.5 Перечень тем лабораторных работ.

Лабораторные работы не предусмотрены.

#### 4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

##### 4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Материалы лекций являются основой для изучения теоретической части дисциплины и подготовки студента к практическим занятиям.

При подготовке к аудиторным занятиям студент должен:

- изучить рекомендуемую литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме.

Основной целью практических занятий является изучение отдельных наиболее сложных и интересных вопросов в рамках темы, а также контроль за степенью усвоения пройденного материала и ходом выполнения студентами самостоятельной работы.

##### 4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) не предусмотрены.

##### 4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ

Рефераты, расчетно-графические работы не предусмотрены.

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

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
<b>Модуль 1. Товароведение и экспертиза молочно-жировых продуктов</b>			<b>24</b>	<b>66</b>
1.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества молока, сливок и кисломолочной продукции	Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров / Ю. В. Данильчук. - Москва : ИНФРА-М, 2011. - 172 с.	6	18
2.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества животных жиров	Теплов, В. И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья / В. И. Теплов, В.А. Панасенко. - М. : Дашков и К, 2004. – 309 с.	6	16
3.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества мяса сельскохозяйственных животных	Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров / Ю. В. Данильчук. - Москва : ИНФРА-М, 2011. - 172 с.	6	16
4.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества колбасных изделий и мясных консервов	Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов / В. М. Позняковский. -Новосибирск : Издательство Новосибирского университета, 2001. - 524 с. .	6	16
<b>Модуль 2. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбопродуктов</b>			<b>12</b>	<b>32</b>
5.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества рыбы живой, охлажденной, мороженной	Шепелев, А Ф. Товароведение и экспертиза мяса и мясных / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова, А. С. Туров. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. – 190 с	6	16
6.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб	Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров / Ю. В. Данильчук. - Москва : ИНФРА-М, 2011. - 172 с.	6	16
<b>Модуль 3. Товароведение и экспертиза зерна и продуктов его переработки</b>			<b>12</b>	<b>32</b>
7.	Зерно и продукты его переработки	Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 448 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/832. - ISBN 978-5-16-004440-8. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.ru/catalog/product/1893646">https://znanium.ru/catalog/product/1893646</a>	6	16

№	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое	Объём, ч	
8.	Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия	Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2024. - 886 с. - ISBN 978-5-394-05428-0. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/2128260">https://znanium.com/catalog/product/2128260</a>	6	16
<b>Итого</b>			<b>48</b>	<b>130</b>

#### 4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов

Не предусмотрены.

#### 4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

Занятия в интерактивной форме не предусмотрены.

### 5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в приложении к настоящей программе.

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библи.
1.	Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров / Ю. В. Данильчук. - Москва : ИНФРА-М, 2011. - 172 с.	4
2.	2. Теплов, В. И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья / В. И. Теплов, В.А. Панасенко. - М. : Дашков и К, 2004. – 309 с.	8

#### 6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов / В. М. Позняковский. - Новосибирск : Издательство Новосибирского университета, 2001. - 524 с. .
2.	Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза мяса и мясных / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова, А. С. Туров. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. – 190 с

3.	Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. – 126 с
----	---

### 6.1.3. Периодические издания

Не предусмотрены.

### 6.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания находятся в стадии разработки.

## 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

№ п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа
1.	ЭБС издательства «Юрайт» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <a href="https://bibliotonline.ru/">https://bibliotonline.ru/</a>
2.	ЭБС издательства «Лань». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a> .
3.	Научная электронная библиотека eLIBRARY. [Электронный ресурс]. <a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a>
4.	Электронный фонд нормативно-технических документов «Техэксперт». [Электронный ресурс]. <a href="http://www.cntd.ru/?yclid=5905194109882823518">http://www.cntd.ru/?yclid=5905194109882823518</a>

### 6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

#### 6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

Не предусмотрены.

#### 6.3.2. Аудио- и видеопособия

Не предусмотрены.

#### 6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов

Не предусмотрены.

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	Т-302 – лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, учебная аудитория для проведения лабораторно - практических занятий, подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной	Стенд – 1 шт., огнетушитель – 1 шт., парта аудиторная – 16 шт., стулья – 27 шт., шкаф стеклянный – 1 шт., шкаф вытяжной – 1 шт., стол приборной – 3 шт.

## 8. Междисциплинарные связи

### Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
Органическая и биоорганическая химия	Кафедра химии	согласовано
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Кафедра химии	согласовано
Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	Кафедра технологии молока и молочных продуктов	согласовано





МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза продуктов из сырья животного происхождения»

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
Профиль: Технология молока и молочных продуктов  
Уровень профессионального образования: бакалавриат  
Год начала подготовки: 2025

**1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ,  
С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ПРОГРАММЫ**

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						текущий контроль	промежуточная аттестация
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК.5.2. Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения	Первый этап	<b>Знать:</b> проведение и оценку результатов органолептического анализа продуктов питания животного происхождения; инструментальные методы органолептической оценки, сущность методов сенсорной оценки	Тема 1-8	тесты закрытого типа	зачет
			Второй этап	<b>Уметь:</b> ставить задачи и выбирать методы органолептического анализа для определения качества продуктов питания животного происхождения, пользоваться приборами для определения органолептических характеристик.	Тема 1-8	тесты открытого типа (вопросы для опроса)	зачет
			Третий этап	<b>Иметь навыки</b> ставить задачи и выбирать методы органолептического анализа для определения качества продуктов	Тема 1-8	практические задания	зачет

				питания животного происхождения, пользоваться приборами для определения органолептических характеристик			
--	--	--	--	---	--	--	--

## 2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	<b>Тест</b>	Система стандартизированных заданий, позволяющая измерить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100% заданий	Оценка «Отлично» (5)
				В тесте выполнено более 75-89% заданий	Оценка «Хорошо» (4)
				В тесте выполнено 60-74% заданий	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				В тесте выполнено менее 60% заданий	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
				Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
2.	<b>Опрос</b>	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
3.	<b>Практические задания</b>	Направлено на овладение методами и методиками изучаемой дисциплины. Для решения предлагается конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.	Практическое задание	Продемонстрировано свободное владение профессионально-понятийным аппаратом, владение методами и методиками дисциплины. Показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, при применении	Оценка «Хорошо» (4)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				методов и методик дисциплины незначительные неточности, показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.	
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом на низком уровне; допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины. Задание выполнено не полностью.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Не продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
5.	<b>Экзамен</b>	Контрольное мероприятие, которое проводится по окончании изучения дисциплины.	Вопросы к экзамену	Показано знание теории вопроса, понятийно-терминологического аппарата дисциплины; умение анализировать проблему, содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса; глубоко понимать материал; владение аналитическим способом изложения вопроса, научных идей; навыками аргументации и анализа фактов, событий, явлений, процессов. Выставляется обучающемуся, полно, подробно и грамотно ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора.	Оценка «Отлично» (5)
				Показано знание основных теоретических положений вопроса; умение анализировать явления, факты, действия в рамках вопроса; содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса, но имеет место недостаточная полнота ответов по излагаемому вопросу. Продемонстрировано владение аналитическим способом изложения вопроса и навыками аргументации.	Оценка «Хорошо» (4)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				Выставляется обучающемуся, полностью ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора, но допустившему при ответах незначительные ошибки, указывающие на наличие «несистемности» и пробелов в знаниях.	
				Показано знание теории вопроса фрагментарно (неполнота изложения информации; оперирование понятиями на бытовом уровне); умение выделить главное, сформулировать выводы, показать связь в построении ответа не продемонстрировано. Владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся допустил существенные ошибки при ответах на вопросы билетов и вопросы экзаменатора.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся не ответил на один или два вопроса билета и дополнительные вопросы экзаменатора.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)

## **ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **Оценочные средства для проведения текущего контроля**

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий.

**ОПК 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения.**

**ОПК.5.2. Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения.**

**Первый этап – показывает сформированность показателя компетенции «знать»:**

### **Тестовые задания**

1. Органолептические показатели качества сыра, его упаковку, маркировку оценивают:
  - а) по 25-бальной системе;
  - б) по 20-бальной системе;
  - в) по 100-бальной системе;
  - г) не оценивается по бальной системе.
2. Не допускаются к реализации плавленые сыры с...
  - а) легкой деформацией формы;
  - б) небольшим количеством воздушных пустот;
  - в) небольшим количеством не расплавившихся частиц;
  - г) нарушением целостности упаковки.
3. Диетическое пищевое яйцо хранят не более.....дней:
  - а) 3
  - б) 7
  - в) 14
  - г) 25
4. Лучшие сенсорные характеристики имеет мясо в стадии:
  - 1) окоченения
  - 2) созревания
  - 3) автолиза
  - 4) глубокого автолиза
5. Пельмени хранят при температуре...<sup>0</sup>С
  - 1) -5...-10
  - 2) 0...-10
  - 3) не выше -5
  - 4) не выше -10
6. Дефект «Запаривание» образуется у рыбной продукции при
  - 1) холодном копчении
  - 2) полугорячем копчении
  - 3) горячем копчении
  - 4) смешанном копчении
7. Качество мороженой рыбы оценивают по следующим показателям: внешнему виду,...
  - 1) запаху, вкусу
  - 2) качеству разделки, запаху, вкусу
  - 3) качеству разделки, консистенции, запаху
  - 4) консистенции, вкусу, запаху
8. Лучшим способом для охлаждения рыбы льдом с сохранением пищевых достоинств является охлаждение...
  - 1) смесью льда и соли
  - 2) чешуйчатым или снежным льдом

- 3) естественным льдом
- 4) смесью льда и соли с антисептиком

#### Ключи

1.	в
2.	г
3.	б
4.	
5.	

#### Вопросы для опроса

1. Опишите влияние содержания воды в продукте на его качество и сохраняемость.
2. Перечислите и охарактеризуйте процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
3. Дайте характеристику витаминов и минеральных солей, укажите в каких пищевых товарах они представлены в максимальном содержании и какую роль играют для организма.
4. Дайте характеристику углеводов, укажите содержание в пищевых товарах, нормы потребления, классификацию.
5. Дайте характеристику белков, укажите содержание в пищевых товарах, нормы потребления, классификацию.
6. Дайте характеристику жиров, укажите содержание в пищевых товарах, нормы потребления, классификацию.
7. Опишите сущность метода квашения, дайте характеристику ассортимента квашеных и соленых овощей.
8. Дайте характеристику основных методов оценки качества продовольственных товаров.
9. Опишите виды товарных потерь, укажите причины их возникновения.
10. Дайте характеристику макаронных изделий, укажите требования к качеству, условия и сроки хранения.
11. Дайте характеристику ассортимента круп, укажите требования к качеству, условия и сроки хранения.
12. Дайте характеристику ассортимента муки, укажите требования к качеству, условия и сроки хранения.
13. Дайте характеристику пищевой ценности свежих плодов, укажите недопустимые дефекты, опишите условия и сроки хранения.
14. Дайте характеристику продуктов переработки плодоовощных товаров: квашеные, сушеные, маринованные, замороженные, консервы, продукты переработки томатов. Дайте их качественную оценку, опишите условия и сроки хранения.
15. Опишите классификацию вкусовых товаров. Укажите требования к качеству, упаковке, маркировке, хранению.
16. Опишите классификацию кондитерских изделий. Укажите товароведную характеристику ассортимента карамели, конфет. Перечислите возможные дефекты, расскажите об условиях хранения.
17. Дайте характеристику молока и сливок: опишите их химический состав и пищевую ценность,
18. Опишите условия и сроки хранения возможные дефекты молочных товаров. Расскажите об условиях упаковки, маркировки, транспортирования.
19. Дайте характеристику сыров, опишите их химический состав и пищевую ценность.
20. Дайте характеристику масла коровьего, опишите химический состав, пищевую ценность, ассортимент.
21. Опишите условия и сроки хранения. Охарактеризуйте возможные дефекты масла коровьего и причины их возникновения.

22. Дайте характеристику химического состава, пищевой ценности куриных яиц. Укажите классификацию яиц по стандарту.
23. Перечислите основные требования к качеству яиц. Укажите возможные дефекты. Расскажите об упаковке, маркировке и хранении.
24. Дайте характеристику химического состава, пищевой ценности продуктов переработки яиц. Укажите использование в кулинарии и производстве кондитерских изделий.
25. Дайте характеристику мяса, опишите химический состав, пищевую ценность. Перечислите, из каких тканей состоит мясо, дайте их краткую характеристику.
26. Перечислите, по каким органолептическим показателям определяют качество мяса. Дайте характеристику свежего мяса, мяса сомнительной свежести и несвежего мяса.
27. Опишите ассортимент, требования к качеству, возможные дефекты колбасных изделий. Расскажите об условиях упаковки, маркировки, транспортирования.
28. Опишите ассортимент, требования к качеству, возможные дефекты колбасных изделий. Расскажите об условиях упаковки, маркировки.
29. Перечислите основные операции процесса производства мясокопченостей. Укажите требования к качеству, расскажите об условиях упаковки и хранения мясокопченостей.
30. Укажите, как классифицируются мясные консервы, перечислите требования к качеству. Расскажите об условиях упаковки, маркировки и хранения.
31. Опишите химический состав и пищевую ценность рыбы. Перечислите основные семейства промысловых рыб.
32. Опишите основные требования к качеству живой рыбы. Укажите условия хранения и транспортирования.
33. Опишите основные требования к качеству охлажденной рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.
34. Опишите основные требования к качеству мороженой рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.
35. Опишите основные требования к качеству соленой рыбы. Укажите способы посола, условия хранения и упаковки.
36. Дайте характеристику вяленой рыбы. Опишите основные требования к качеству сушеной и вяленой рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.
37. Дайте характеристику копченой рыбы, опишите основные требования к качеству копченой рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.
38. Дайте характеристику балычных изделий, опишите основные требования к качеству балычных изделий. Укажите условия хранения и упаковки.
39. Дайте характеристику ассортимента рыбных консервов, опишите основные требования к качеству. Укажите условия упаковки и хранения.
40. Дайте характеристику ассортимента икры осетровых рыб, опишите основные требования к качеству. Укажите условия упаковки и хранения.

## **Практические задания**

**Задание 1.** Определите теоретическую энергетическую ценность колбасы докторской (120г), если в 100 г колбасы докторской (в %): белков-12,8 , жиров – 16,7, углеводов – 0

Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

**Задание 2.** Составьте свой рацион на день, что бы его энергетическая ценность не превышала 2500 ккал. (набор продуктов может быть любой)

**Задание 3.** Определите теоретическую энергетическую ценность зеленого горошка (консервы) (90 г), если в 100 г зеленого горошка содержится (в %): белков – 3,1, жиров – 0,2, углеводов – 6,5.

Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

**Задание 4.** Определите теоретическую энергетическую ценность картофеля (30 г), если в 100 г картофеля содержится (в %): белков – 2, жиров – 0,4, углеводов

– 1,3. Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

**Задание 5.** Определите теоретическую энергетическую ценность майонеза (10 г), если в 100 г майонеза столового «Провансаль» содержится (в%): белков - 2,8, жиров - 67,0, углеводов - 0,5

Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.



**Задание 6.** Расшифруйте условные обозначения на крышке банки овощных консервов (рис. 1, а).

Рис. 1. Условные обозначения на крышке (а) и надписи на этикетке (б) банки овощных консервов

**Задание 7.** В продаже имеется сдобное печенье в упаковке. Покупатель обратил внимание на маркировку. Сроки реализации печенья закончились. Почему это печенье имеется в продаже? Как вы поступите?

**Задание 8.** Покупатель через 1 ч после покупки молока принес в магазин открытый пакет с дефектом молока: молоко в пакете оказалось кислое. Как вы поступите в данном случае?

**Задание 9.** Дайте заключение о качестве и возможности реализации вареной колбасы, имеющей следующие показатели качества: поверхность чистая, сухая, с наплывом фарша под оболочкой, консистенция упругая, цвет розовый, с небольшими пустотами, без порочащих привкусов и запахов

**Задание 10.** Составьте свой рацион на день, что бы его энергетическая ценность не превышала 1500 ккал. (набор продуктов может быть любой)

**Задание 11.** Покупатель спрашивает, в чем отличие пресервов от рыбных консервов и как используют пресервы? Что вы посоветуете? Расшифруйте маркировку рыбных консервов по условным обозначениям на крышке банки (рис. 2).



**Задание 12.** Определите сорт и вид животного топленого жира по следующим показателям: цвет белый с бледно-голубым оттенком, характерным вкусом и запахом для данного вида жира, консистенция плотная

**Задание 13.** В продаже имеется засахаренный мед. Допустим ли такой мед в продажу? Какие вещества содержит мед? Почему мед является ценным лечебным продуктом

**Задание 14.** Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25 г обнаружено содержание: нешелушенных зерен 0,045 г; минеральных примесей 0,0125; дробленого риса 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан высший сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

Наименование показателей качества	Базовые значения показателей качества по ГОСТ 6292–93 «Крупа рисовая Технические условия»				
	Экстра	в/с	1 сорт	2 сорт	3 сорт
Доброкачественное ядро в том числе дробленый рис	99,7	99,7	не менее 99,4	не менее 99,1	не менее 99,0
	4,0	4,0	не более 9,0	не более 12	не более 25,0
Примеси:  нешелушенные минеральные	не более				
	не допускаются		0,2	0,3	0,3
	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05

**Задание 15.** Дайте заключение о качестве консервов «Сардины балтийские в масле», если в двух банках массой по 200 г обнаружено что: тушки имеют различия в длине 15 мм, при осторожном выкладывании из банки тушки частично разламываются, в масле имеется 30 г отстоя, масса рыбы – 320 г, масла – 50 г, масса одной банки – 195 г, второй – 190 г. Возможна ли реализация данных консервов?

Наименование показателей качества	Базовые значения показателей качества по ГОСТ 12028–86 «Сардины в масле. Технические условия»	
	Сардины, в/с	Сардины
	Допускается отклонение по длине тушек, не более	
Размер тушек	1 см	2 см
Состояние рыбы	Тушки рыб при аккуратном выкладывании из банки не должны разламываться	Допускается разламывание тушек рыб при аккуратном выкладывании из банки
Отстой	Не более 10 %	
Масса рыбы	Не менее 75 %	
Масса масла	Не менее 10 %	

**Задание 16.** Охарактеризуйте дефекты молока, оформите ответ в виде таблицы **Дефекты молока**

Название и характеристика дефекта	Причина возникновения	Прогрессирует ли при хранении	Допустим или недопустим по ГОСТ 13277

**Задание 17.** Определите теоретическую энергетическую ценность оливок консервированных (60 г), если в 100 г продукта содержится (в %): белков – 1,8 жиров – 16,3 углеводов –5,2. Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

**Задание 18.** Определите теоретическую энергетическую ценность продукта Говядина тушеная (консервы) (80 г), если в 100 г продукта содержится (в %): белков – 16,8 жиров – 17 углеводов –0. Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

**Задание 19.** Определите теоретическую энергетическую ценность капусты белокочанной (170 г), если в 100 г продукта содержится (в %): белков – 1,8 жиров –0,1 углеводов 4.6 Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

**Задание 20.** Определите теоретическую энергетическую ценность томатного сока (190 г), если в 100 г продукта содержится (в %): белков – 1. жиров – 0 углеводов – 3,5. Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

### **Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация проводится в форме устного экзамена.

#### **Вопросы для экзамена**

1. Опишите влияние содержания воды в продукте на его качество и сохраняемость.
2. Перечислите и охарактеризуйте процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.

3. Дайте характеристику витаминов и минеральных солей, укажите в каких пищевых товарах они представлены в максимальном содержании и какую роль играют для организма.
4. Дайте характеристику углеводов, укажите содержание в пищевых товарах, нормы потребления, классификацию.
5. Дайте характеристику белков, укажите содержание в пищевых товарах, нормы потребления, классификацию.
6. Дайте характеристику жиров, укажите содержание в пищевых товарах, нормы потребления, классификацию.
7. Опишите сущность метода квашения, дайте характеристику ассортимента квашеных и соленых овощей.
8. Дайте характеристику основных методов оценки качества продовольственных товаров.
9. Опишите виды товарных потерь, укажите причины их возникновения.
10. Дайте характеристику макаронных изделий, укажите требования к качеству, условия и сроки хранения.
11. Дайте характеристику ассортимента круп, укажите требования к качеству, условия и сроки хранения.
12. Дайте характеристику ассортимента муки, укажите требования к качеству, условия и сроки хранения.
13. Дайте характеристику пищевой ценности свежих плодов, укажите недопустимые дефекты, опишите условия и сроки хранения.
14. Дайте характеристику продуктов переработки плодоовощных товаров: квашеные, сушеные, маринованные, замороженные, консервы, продукты переработки томатов. Дайте их качественную оценку, опишите условия и сроки хранения.
15. Опишите классификацию вкусовых товаров. Укажите требования к качеству, упаковке, маркировке, хранению.
16. Опишите классификацию кондитерских изделий. Укажите товароведную характеристику ассортимента карамели, конфет. Перечислите возможные дефекты, расскажите об условиях хранения.
17. Дайте характеристику молока и сливок: опишите их химический состав и пищевую ценность,
18. Опишите условия и сроки хранения возможные дефекты молочных товаров. Расскажите об условиях упаковки, маркировки, транспортирования.
19. Дайте характеристику сыров, опишите их химический состав и пищевую ценность.
20. Дайте характеристику масла коровьего, опишите химический состав, пищевую ценность, ассортимент.
21. Опишите условия и сроки хранения. Охарактеризуйте возможные дефекты масла коровьего и причины их возникновения.
22. Дайте характеристику химического состава, пищевой ценности куриных яиц. Укажите классификацию яиц по стандарту.
23. Перечислите основные требования к качеству яиц. Укажите возможные дефекты. Расскажите об упаковке, маркировке и хранении.
24. Дайте характеристику химического состава, пищевой ценности продуктов переработки яиц. Укажите использование в кулинарии и производстве кондитерских изделий.

25. Дайте характеристику мяса, опишите химический состав, пищевую ценность. Перечислите, из каких тканей состоит мясо, дайте их краткую характеристику.
26. Перечислите, по каким органолептическим показателям определяют качество мяса. Дайте характеристику свежего мяса, мяса сомнительной свежести и несвежего мяса.
27. Опишите ассортимент, требования к качеству, возможные дефекты колбасных изделий. Расскажите об условиях упаковки, маркировки, транспортирования.
28. Опишите ассортимент, требования к качеству, возможные дефекты колбасных изделий. Расскажите об условиях упаковки, маркировки.
29. Перечислите основные операции процесса производства мясокопченостей. Укажите требования к качеству, расскажите об условиях упаковки и хранения мясокопченостей.
30. Укажите, как классифицируются мясные консервы, перечислите требования к качеству. Расскажите об условиях упаковки, маркировки и хранения.
31. Опишите химический состав и пищевую ценность рыбы. Перечислите основные семейства промысловых рыб.
32. Опишите основные требования к качеству живой рыбы. Укажите условия хранения и транспортирования.
33. Опишите основные требования к качеству охлажденной рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.
34. Опишите основные требования к качеству мороженой рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.
35. Опишите основные требования к качеству соленой рыбы. Укажите способы посола, условия хранения и упаковки.
36. Дайте характеристику вяленой рыбы. Опишите основные требования к качеству сушеной и вяленой рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.
37. Дайте характеристику копченой рыбы, опишите основные требования к качеству копченой рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.
38. Дайте характеристику балычных изделий, опишите основные требования к качеству балычных изделий. Укажите условия хранения и упаковки.
39. Дайте характеристику ассортимента рыбных консервов, опишите основные требования к качеству. Укажите условия упаковки и хранения.
40. Дайте характеристику ассортимента икры осетровых рыб, опишите основные требования к качеству. Укажите условия упаковки и хранения.

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **Текущий контроль**

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 20 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Практические задания как средство текущего контроля проводятся в письменной форме. Студенту выдается задание и предоставляется 20 минут для подготовки к ответу.

### **Промежуточная аттестация**

Экзамен проводится в устной форме. Из экзаменационных вопросов составляется 20 экзаменационных билетов. Каждый билет состоит из трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов представлен в учебно-методическом комплексе дисциплины.

На подготовку к ответу студенту предоставляется 20 минут.