



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДФУ)

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОП

Л.О. Коршенко

10 июля 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая кафедрой  
товароведения и экспертизы товаров

Л.А. Текутьева

10 июля 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров

**Направление 38.03.07 Товароведение**  
профиль «Товарный менеджмент»

**Форма подготовки заочная**

курс 4

лекции 4 час.

практические занятия 0 час.

лабораторные работы 10 час.

в том числе с использованием МАО лек. - /пр. 0 /лаб. 4 час.

всего часов аудиторной нагрузки 14 час.

в том числе с использованием МАО 4 час.

самостоятельная работа 94 час.

в том числе на подготовку к зачету 4 час.

контрольные работы (количество) 1

курсовая работа / курсовой проект - семестр

зачет 4 курс

экзамен -

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 04 декабря 2015 г. № 1429.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров, протокол № 13 от 10 июля 2017 г.

Заведующая кафедрой: Текутьева Л.А.

Составитель: доцент Бобченко В.И.

**I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

**II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
«Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров»**

Учебный курс «Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров» предназначен для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение, профиля «Товарный менеджмент».

Дисциплина «Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров» включена в состав обязательных дисциплин вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (4 часа), лабораторные работы (10 часов, в том числе МАО 4 часа), самостоятельная работа студентов (94 часа, в том числе 4 часа на подготовку к зачету). Дисциплина реализуется на 4 курсе.

Дисциплина «Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Химия», «Основы микробиологии», «Физико-химические методы исследования», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Научные основы формирования ассортимента товаров», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Товарный менеджмент», «Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена», «Сенсорный анализ продовольственных товаров», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Мерчандайзинг потребительских товаров», «Таможенная экспертиза», «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров», «Бренд-менеджмент», «Товарный консалтинг и аудит качества», «Технология хранения, транспортирования и упаковывания потребительских товаров», «Категорийный менеджмент».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов, сгруппированных в двух разделах: основные понятия, классификация и ассортимент; факторы, формирующие качество, требования к качеству, в т.ч. и безопасности; идентифицирующие признаки мясных и рыбных товаров; оценка качества: показатели, градации; дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения; методы оценки качества; особенности упаковки и маркировки мясных и рыбных товаров; хранение: условия, сроки и способы; процессы при хранении, виды потерь; транспортирование, условия и сроки; влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров; предреализационная товарная обработка.

**Цель** – дать студентам необходимые для практической работы знания в области классификации, ассортимента, потребительских свойств, оценки качества и безопасности мясных и рыбных товаров на всех этапах их жизненного цикла, которые помогут будущему специалисту в решении вопросов, связанных с их профессиональной деятельностью.

**Задачи:**

- дать характеристику ассортимента, потребительских свойств и показателей качества и безопасности мясных и рыбных товаров;
- сформировать умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности мясных и рыбных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
- сформировать умение выявлять причины возникновения товарных потерь мясных и рыбных товаров, разрабатывать способы их снижения;
- способствовать развитию навыков организации и осуществления контроля за соблюдением требований, предъявляемых к маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, транспортированию и реализации мясных и рыбных товаров;
- способствовать развитию навыков организации и проведения приемки

мясных и рыбных товаров по количеству и качеству;

- способствовать развитию навыков использования принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации мясных и рыбных товаров с учетом их потребительских свойств.

Для успешного изучения дисциплины «Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

- способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров;

- умение анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента;

- знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

- системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;

- умение работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-5 способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	Знает	принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров
	Умеет	использовать принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров
	Владеет	навыками внедрения принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров
ПК-6 навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	Знает	основные характеристики товаров на всех этапах их жизненного цикла
	Умеет	управлять основными характеристиками товаров на всех этапах их жизненного цикла
	Владеет	способами, методами и средствами управления основными характеристиками товаров на всех этапах их жизненного цикла
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, определяющие их качество
	Умеет	управлять ассортиментом и качеством товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения
ПК-13 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Знает	правила приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, требования технических регламентов, стандартов и других документов к их качеству и безопасности
	Умеет	проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
	Владеет	навыками недопущения попадания в продажу (или изъятия из продажи) фальсифицированной, контрафактной и ненадлежащего качества продукции, с истекшим сроком годности и имеющей критические дефекты
ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и	Знает	требования, предъявляемые к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации товаров

сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	Умеет	соблюдать требования к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации товаров
	Владеет	организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации товаров

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: работа в малых группах.

## **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Раздел I. Менеджмент и экспертиза мяса и мясных товаров (2 час.)**

#### **Тема 1.1 Менеджмент и экспертиза мяса (0,5 час.)**

Определения, классификация мяса в соответствии с ГОСТ Р, ТН ВЭД и ТН ВЭД.

Значение мясных товаров в питании. Мясо убойных животных и птицы. Морфологический и химический состав мяса, его пищевая ценность. Характеристика мяса убойных животных и мяса птицы. Процессы, происходящие при созревании мяса.

Классификация и маркировка мяса основных видов убойных животных и птицы.

Методы определения свежести мяса: органолептические, физико-химические, микробиологические, гистологические. Показатели безопасности мяса.

Идентификационные признаки мяса убойных животных и мяса птицы.

Классификация субпродуктов убойных животных по строению, пищевой ценности, термическому состоянию. Ассортимент, характеристика

и использование отдельных видов субпродуктов. Экспертиза качества субпродуктов. Дефекты технологической обработки. Показатели безопасности субпродуктов в соответствии с требованиями ТР ТС 021, ТР ТС 034. Хранение. Сроки годности и условия хранения охлажденных и замороженных субпродуктов. Птичьи субпродукты.

### **Тема 1.2 Менеджмент и экспертиза колбасных изделий (0,5 час.)**

Определения, классификация колбасных изделий в соответствии с ГОСТ Р, ТР ТС 034, ТН ВЭД, ТН ВЭД.

Пищевая ценность, ассортимент, технологический процесс производства колбасных изделий, упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение, экспертиза качества, дефекты.

Идентификационные и классификационные признаки колбасных изделий.

### **Тема 1.3 Менеджмент и экспертиза полуфабрикатов мясных (мясосодержащих) (0,5 час.)**

Общие положения современной терминологии полуфабрикатов.

Определения, классификация полуфабрикатов в соответствии с ГОСТ Р, ТР ТС 034, ТН ВЭД. Особенности состава и пищевая ценность, ассортимент полуфабрикатов, технология производства, дефекты.

Экспертиза качества полуфабрикатов. Правила отбора образцов. Характеристика органолептических, физико-химических показателей, показателей безопасности. Упаковка, маркировка полуфабрикатов, их транспортирование. Сроки годности и условия хранения.

Полуфабрикаты из мяса птицы. Натуральные, панированные, рубленые, фарш. Мясо птицы механической обвалки. Характеристика.

Значение выпуска мясной продукции повышенной степени готовности.

### **Тема 1.4 Менеджмент и экспертиза мясных консервов (0,5 час.)**

Общие положения современной терминологии мясных консервов.

Определения, классификация мясных консервов в соответствии с ГОСТ Р, ТН ВЭД.



Характеристика основного и вспомогательного сырья, виды пищевых добавок, функциональное назначение. Требования к сырью и таре. Предварительная обработка сырья до укладки в банки. Укладка в банки, закатка, стерилизация, влияние операций на качество готовой продукции.

Пищевая ценность, ассортимент и товароведная характеристика отдельных видов мясных консервов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Основные дефекты мясных консервов и причины их возникновения. Экспертиза качества мясных консервов.

## **Раздел II. Менеджмент и экспертиза рыбных товаров (2 час.)**

### **Тема 2.1 Менеджмент и экспертиза рыбы и нерыбных объектов (1 час.)**

Определения, классификация рыбы в соответствии с ГОСТ Р, ТН ВЭД.

Классификация промысловых рыб по строению костей скелета, морфологическим и биологическим признакам, образу жизни, длине и массе, полу, времени улова и другим признакам. Характеристика основных промысловых рыб. Важнейшие семейства и виды, их отличительные признаки. Анатомическое строение основных промысловых рыб.

Особенности химического состава и энергетической ценности мяса рыбы.

Идентификационные и классификационные признаки рыбы.

Общая краткая характеристика водных нерыбных объектов промысла. Основные виды: ракообразные, моллюски, иглокожие, морские млекопитающие, морские водоросли. Отличительные особенности строения. Химический состав и пищевая ценность. Использование нерыбных объектов промысла для производства пищевых продуктов. Ассортимент. Продукция ракообразных, моллюсков, иглокожих, мяса морских млекопитающих, мяса морских млекопитающих, морских водорослей. Оценка качества. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Изменения, происходящие в продуктах в процессе хранения. Возможные дефекты при хранении. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении и реализации.

## **Тема 2.2 Менеджмент и экспертиза рыбных консервов и пресервов (0,5 час.)**

Общая характеристика рыбных консервов и пресервов. Химический состав и пищевая ценность рыбных консервов и пресервов. Классификация и ассортимент консервов и пресервов, их транспортировка. Факторы, формирующие качество консервов и пресервов: вид рыбы, особенности технологии производства рыбных консервов и пресервов. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения. Допустимые и недопустимые дефекты. Упаковка и маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения и сокращения потерь при хранении и реализации. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества рыбных консервов и пресервов. Показатели безопасности консервов. Идентификационные признаки. Особенности экспертизы.

## **Тема 2.3 Менеджмент и экспертиза икорных товаров и морепродуктов (0,5 час.)**

Икорная продукция и ее аналоги, краткая характеристика. Идентификационные и классификационные признаки икорных товаров.

Морепродукты. Основы систематизации нерыбных гидробионтов, имеющих промысловое значение. Характеристика морепродуктов, пищевая ценность, способы переработки, оценка качества, безопасность, транспортировка и хранение. Идентификационные и классификационные признаки морепродуктов. Особенности экспертизы.

## **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

**Лабораторные работы (10 час., в том числе 4 час. с использованием методов активного обучения)**

**Лабораторная работа № 1. Экспертиза мяса убойных животных и мяса птицы (1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых*

*группах (0,5 час.)*

1. Идентификация и товарная экспертиза мяса убойных животных и мяса птицы: по маркировке; по органолептическим показателям (определение внешнего вида, цвета и запаха мяса, консистенции, состояния сухожилий, прозрачности получаемого бульона); по физико-химическим показателям (определение пероксидазы (реакция на пероксидазу с бензидином); определение продуктов первичного распада белков в бульоне (реакция с сернокислой медью); определение аммиака и солей аммония с реактивом Несслера (для мяса птицы)).

2. Классификационная экспертиза в соответствии с ТН ВЭД.

### **Лабораторная работа № 2. Экспертиза колбасных изделий (1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (0,5 час.)*

1. Идентификация и товарная экспертиза колбасных изделий: по маркировке; по органолептическим показателям; по физико-химическим показателям (определение влаги, определение поваренной соли, качественная реакция на крахмал.

2. Классификационная экспертиза в соответствии с ТН ВЭД.

### **Лабораторная работа № 3. Экспертиза мясных консервов (2 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (1 час.)*

1. Изучение правила приемки, методов отбора проб.

2. Идентификация и товарная экспертиза мясных консервов: по маркировке, определение соответствия ассортиментного знака наименованию на маркировке; по органолептическим показателям; по физико-химическим показателям: по микробиологическим показателям.

3. Классификационная экспертиза в соответствии с ТН ВЭД.

**Лабораторная работа № 4. Экспертиза охлажденной и замороженной рыбы (1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (0,5 час.)*

1. Изучение правила приемки, методов отбора проб.
2. Идентификация и товарная экспертиза охлажденной и замороженной рыбы: по маркировочным данным, по ОКП, по органолептическим показателям, по физико-химическим показателям.
3. Классификационная экспертиза в соответствии с ТН ВЭД.

**Лабораторная работа № 5. Экспертиза рыбы холодного и горячего копчения (1 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (0,5 час.)*

1. Изучение правила приемки, методов отбора проб.
2. Идентификация и товарная экспертиза соленой, маринованной и пряной рыбной продукции: по маркировочным данным; по органолептическим и физико-химическим показателям.
3. Классификационная экспертиза в соответствии с ТН ВЭД.

**Лабораторная работа № 6. Экспертиза рыбных консервов и пресервов (2 час.)**

*Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (1 час.)*

1. Изучение правила приемки, методов отбора проб.
2. Идентификация и товарная экспертиза рыбных консервов и пресервов: по маркировочным данным; по органолептическим и физико-химическим показателям.
3. Классификационная экспертиза в соответствии с ТН ВЭД.

## II. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;
- характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

## III. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	Раздел I. Менеджмент и экспертиза мяса и мясных товаров  Раздел II. Менеджмент и экспертиза рыбных товаров	ПК-5	знает	Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2) Доклад (УО-3)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
2	Раздел I. Менеджмент и экспертиза мяса и мясных товаров  Раздел II. Менеджмент и экспертиза рыбных товаров	ПК-6	знает	Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110

			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
3	Раздел I. Менеджмент и экспертиза мяса и мясных товаров  Раздел II. Менеджмент и экспертиза рыбных товаров	ПК-8	знает	Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2) Доклад (УО-3)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
4	Раздел I. Менеджмент и экспертиза мяса и мясных товаров  Раздел II. Менеджмент и экспертиза рыбных товаров	ПК-13	знает	Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2) Контрольная работа (ПР-2)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
5	Раздел I. Менеджмент и экспертиза мяса и мясных товаров  Раздел II. Менеджмент и экспертиза рыбных товаров	ПК-14	знает	Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2) Контрольная работа (ПР-2)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта

деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

#### **IV. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

##### **Основная литература**

*(электронные и печатные издания)*

1. Воротынцева Т.М. Классификация, товароведение и экспертиза мясных товаров для таможенных целей: учебное пособие / Воротынцева Т.М., Веселова П.П. - СПб.: Троицкий мост, 2016. - 124 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40863.html>

2. Данильчук Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Данильчук Ю.В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 174 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493578>

3. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>

4. Киладзе А.Б. Товароведение и экспертиза животного сырья: учебное пособие / Киладзе А.Б. - СПб.: Проспект Науки, 2017. - 184 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35794.html>

5. Кунаков А.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник / Кунаков А.А., Уша Б.В., Кальницкая О.И., Под ред. Кунакова А.А. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 234 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/504977>

6. Николаева М.А. Хранение продовольственных товаров: учебное

пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 304 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=500197>

7. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.Н. Ким [и др.]. - Санкт-Петербург: Лань, 2014. - 512 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/50686>

8. Сидоренко О.Д. Микробиология продуктов животноводства (практическое руководство): Учебное пособие / О.Д. Сидоренко. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 172 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/467210>

### **Дополнительная литература**

*(электронные и печатные издания)*

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

2. Голубенко О.А. Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов: Учебное пособие / О.А. Голубенко, Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/231180>

3. Долганова Н.В. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов: Учебное пособие / Н.В. Долганова, С.А. Мижужева, С.О. Газиева. - СПб.: ГИОРД, 2011. - 272 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/321752>

4. Кажаяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.И. Кажаяева, Л.А. Манихина. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. - 211 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24347.html>

5. Левушкина С.В. Товарный менеджмент: учебное пособие для



студентов [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.В. Левушкина. Ставрополь: СтГАУ (Ставропольский государственный аграрный университет), 2014. – 136 с. – Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=61123](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61123)

6. Лифиц И.М. Товарный менеджмент: учебник для прикладного бакалавриата / И.М. Лифиц, Ф.А. Жукова, М.А. Николаева. - М.: Издательство Юрайт, 2014. - 405 с. Режим доступа: [http://www.biblio-online.ru/thematic/?16&id=urait.content.9E195DA6-8311-4072-BCD6-EB3783C4DE99&type=c\\_pub](http://www.biblio-online.ru/thematic/?16&id=urait.content.9E195DA6-8311-4072-BCD6-EB3783C4DE99&type=c_pub)

7. Лихачева Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: Учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. - 304 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/165313>

8. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения: Учебник / Бессонова Л.П., Антипова Л.В. - СПб: ГИОРД, 2013. - 592 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/447373>

9. Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник / Микулович Л.С. - Минск: Вышэйшая школа, 2010. - 416 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20157.html>

10. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 464 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=368315>

11. Николаенко О.А. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: Учебное пособие / О.А. Николаенко, Ю.В. Шокина, В.И. Волченко. - СПб.: ГИОРД, 2011. - 176 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/321749>

12. Попов Г.В. Идентификация и фальсификация товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.В. Попов, Н.Л. Клейменова. - Воронеж: ВГУИТ, 2012. - 52 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/9908>

13. Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса: Учебник / В.В. Рогожин. -

СПб.: ГИОРД, 2012. - 456 с. - Режим доступа:  
<http://znanium.com/catalog/product/328426>

14. Сметанин А.Н. Пресноводные и морские животные Камчатки (рыбы, крабы, моллюски, иглокожие, морские млекопитающие) [Электронный ресурс]. - СПб.: Политехника, 2002. - 237 с. - Режим доступа:  
<http://znanium.com/catalog/product/463024>

15. Смирнов А.В. Товароведение мяса: Учеб. пособие / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков. - СПб.: ГИОРД, 2012. - 232 с. - Режим доступа:  
<http://znanium.com/catalog/product/345441>

16. Современные методы анализа мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Э.Ш. Юнусов [и др.]. - Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013. - 156 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62280.html>

17. Терещенко В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. - Санкт-Петербург: Лань, 2014. - 240 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/52616>

18. Товарный менеджмент: учебное пособие / О.Ю. Еремина, О.В. Евдокимова, В.И. Уварова; Под ред. Т.Н. Ивановой. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 234 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=414518>

19. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. В 4 т. Том IV: Продовольственные товары [Электронный ресурс]: учебник / С.Н. Гамидуллаев, Т.А. Захаренко. - Санкт-Петербург: Издательство «Троицкий мост», 2014. - 368 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96704>

20. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. В 4-х т. Том III: Теоретические основы. Продовольственные товары [Электронный ресурс]: учебник / С.Н. Гамидуллаев, С.Л. Николаева, Т.А. Захаренко [и др.]. - Санкт-Петербург: Издательство «Троицкий мост», 2014. - 400 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/97168>

21. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник / Рук.

авт. колл. В.В. Шевченко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2009. - 752 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=177302>

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

23. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 182 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/460732>

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. КонсультантПлюс — компьютерная справочная правовая система в России. Официальный сайт. - [Электронный ресурс] - [www.consultant.ru/](http://www.consultant.ru/)

2. Гарант — справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации. Официальный сайт - [Электронный ресурс] - <http://www.garant.ru/>

3. Сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) - [Электронный ресурс] – <http://www.gost.ru/wps/portal/>

4. Официальный сайт Евразийской экономической комиссии: базы данных таможенно-тарифного регулирования, нетарифного регулирования, Технических регламентов таможенного союза и др [Электронный ресурс] – <http://www.tsouz.ru>

5. Codex Alimentarius. International Food Standards: Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус» - [Электронный ресурс] – <http://www.codexalimentarius.org/>

6. Официальный сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов - [Электронный ресурс] – <http://www.fao.org/>

## **Перечень информационных технологий и программного обеспечения**

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используют следующее программное обеспечение: Word, Excel, MS Office Power point и информационно справочные системы:

- Гарант – информационно-правовой портал. Режим доступа: <http://www.garant.ru>
- Консультант плюс - информационно-правовой портал. Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
- Кодекс - информационно-правовая система. Режим доступа: <http://www.kodeks.ru>

Использование видеоматериалов с сайтов.

## **V. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Реализация дисциплины «Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия, самостоятельную работу студентов, текущую аттестацию (доклад-презентация) и промежуточную (зачет).

Освоение курса дисциплины «Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров» предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех лабораторных занятий с обязательным предоставлением отчета о работе, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров» является зачет, в форме собеседования.

### **Рекомендации по планированию и организации времени, отведенного на изучение дисциплины**

Приступая к изучению данной дисциплины, необходимо акцентировать внимание на значении нормативно-технической документации и

инструментальных (лабораторных) методах исследования в области товароведения и экспертизы.

Оптимальным вариантом планирования и организации студентом времени, необходимого для изучения дисциплины, является равномерное распределение учебной нагрузки, т.е. систематическое ознакомление с теоретическим материалом на лекционных занятиях и закрепление полученных знаний при подготовке и выполнении заданий, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к выполнению работ необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам. В случае пропуска лекционного занятия, необходимо предоставить письменную разработку пропущенного занятия; пропуск лабораторной работы – отрабатывается студентом самостоятельно, предварительно согласовав дату и время с зав. лабораторией и ведущим преподавателем.

Самостоятельную работу следует выполнять согласно графику и требованиям, предложенным преподавателем.

### **Алгоритм изучения дисциплины**

Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: лекции, самостоятельную проработку рекомендуемой основной и дополнительной литературы, отчеты по лабораторным занятиям, ответы на вопросы для самоконтроля и другие задания, предусмотренные для самостоятельной работы студентов.

Основным промежуточным показателем успешности студента в процессе изучения дисциплины является его готовность к выполнению задания в малых группах.

Приступая к выполнению задания, прежде всего, необходимо изучить соответствующую литературу. По каждому вопросу студент должен определить и усвоить ключевые понятия и представления. В случае

возникновения трудностей студент должен и может обратиться за консультацией к ведущему преподавателю.

Документом, определяющим содержание, объем и порядок изучения курса «Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров», является рабочая программа дисциплины. Знания, полученные обучающимися в процессе изучения дисциплины, должны закрепляться не повторением, а применением материала. Этой цели при изучении дисциплины «Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров» служат методы активного / интерактивного обучения, как работа в малых группах и рефераты в форме презентаций, которые дают возможность студенту освоить профессиональные компетенции и проявить их в условиях, имитирующих профессиональную деятельность.

Занятия проводятся в составе учебных групп.

Лекция – ведущая форма теоретического обучения студентов. На лекции должна быть раскрыта сущность изучаемой темы дисциплины, что будет способствовать формированию у обучающегося системы знаний и развития творческого мышления.

Целью лабораторных занятий по дисциплине «Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров» является закрепление знаний полученных, на лекциях, в процессе самостоятельного изучения рекомендуемой литературы; формирование у обучающихся определенных умений и навыков при выполнении лабораторных работ.

Цель самостоятельной работы студентов – формирование у обучающихся осознанного, целенаправленного отношения к систематическому овладению знаниями и умениями, которые должны быть усвоены при изучении данной дисциплины.

Самостоятельная работа студентов по представляемой дисциплине предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, конспектов, подготовку к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче зачета. Для самопроверки усвоения

теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче зачета, студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

Самостоятельная работа проводится в течение всего периода обучения.

Для успешного освоения дисциплины «Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров» обучающемуся необходимо также обращаться к основным периодическим изданиям, в которых рассматриваются вопросы изучаемой дисциплины, например: «Аналитическая и реферативная информация. Серия: промышленное рыболовство и флот», «Рыбное хозяйство», «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельхозсырья», «Все о мясе» и др.

Консультации преподавателя проводятся регулярно в часы, установленные графиком консультаций, и носят как индивидуальный, так и групповой характер.

#### **Рекомендации по использованию методов активного обучения**

Для повышения эффективности образовательного процесса и формирования активной личности студента важную роль играет такой принцип обучения как познавательная активность студентов. Целью такого обучения является не только освоение знаний, умений, навыков, но и формирование основополагающих качеств личности, что обуславливает необходимость использования методов активного обучения, без которых невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

Для развития профессиональных навыков и личности обучающегося в качестве методов активного обучения целесообразно использовать работу в малых группах для решения вопросов деловой ситуации, возникающих в процессе деятельности.

### **Рекомендации по работе с литературой**

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой обучающимся необходимо придерживаться определенной последовательности:

– при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

– для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

– чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

– не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

### **Рекомендации по подготовке к зачету**

На зачете, как правило, проверяется не столько уровень запоминания обучающимся учебного материала, сколько то, насколько успешно он оперирует теми или иными научными понятиями и категориями, систематизирует факты, как умеет мыслить, аргументировано отстаивать определенную позицию, объясняет и пересказывает заученную информацию.

При подготовке к зачету следует запоминать и заучивать информацию с расчетом на помощь определенных подсобных учебно-методических средств и пособий, учебной программы курса.

Необходимо применять для запоминания материала и метод использования ассоциаций, то есть ту связь, которая образуется при определенных условиях между двумя или более понятиями, представлениями, определениями и т. д.



При подготовке к зачету по наиболее сложным вопросам, ключевым проблемам и важнейшим понятиям необходимо сделать краткие письменные записи в виде тезисов, планов, определений. Запись включает дополнительные моторные ресурсы памяти.

Особое внимание в ходе подготовки к зачету следует уделять конспектам лекций, ибо они обладают рядом преимуществ по сравнению с печатной продукцией. Как правило, они более детальные, иллюстрированные, что позволяет оценивать современную ситуацию, отражать самую свежую научную и оперативную информацию, отвечать на вопросы, интересующие аудиторию, в данный момент, тогда как при написании и опубликовании печатной продукции проходит определенное время, и материал быстро устаревает.

В то же время подготовка по одним конспектам лекций недостаточна, необходимо использовать и иную учебную литературу.

Оценка знаний производится на основании критериев:

- оценка «отлично» ставится, когда студент показывает глубокое и всестороннее знание предмета, рекомендованной литературы, аргументировано и логически стройно излагает материал, правильно применяет теоретические положения при анализе социальных явлений;
- оценка «хорошо» ставится, когда студент твердо знает предмет, рекомендованную литературу, аргументировано излагает материал, умеет применить теоретические знания при анализе социальных явлений;
- оценка «удовлетворительно» ставится, когда студент в основном знает предмет, рекомендованную литературу и умеет применить полученные знания для анализа социальных явлений;
- оценка «неудовлетворительно» ставится, когда студент не усвоил содержания учебной дисциплины.

## **VI. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Материально-техническим обеспечением необходимым для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров» являются:

1. учебно-наглядные пособия, приборы, материалы и лабораторное оборудование расположенные в лабораториях кафедры товароведения и экспертизы товаров ШЭМ;

2. Учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном.

В читальных залах Научной библиотеки ДВФУ предусмотрены рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья, оснащены дисплеями и принтерами Брайля, оборудованные портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами, видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья все здания ДВФУ оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной системы.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ  
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**по дисциплине «Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров»**

**Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение»**

**Профиль «Товарный менеджмент»**

**Форма подготовки заочная**

Владивосток

2017

**План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине  
«Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров»**

<b>№ п/п</b>	<b>Дата/сроки выполнения</b>	<b>Вид самостоятельной работы</b>	<b>Примерные нормы времени на выполнение</b>	<b>Форма контроля</b>
1	До и в течение экзаменационной сессии	Подготовка к лабораторным работам: конспектирование, подготовка к обсуждению	35 час.	Устный опрос Конспект
2.	До и в течение экзаменационной сессии	Реферат (индивидуальная работа с источниками)	15 час.	Защита реферата
3.	До и в течение экзаменационной сессии	Подготовка презентации	10 час.	Устная защита, презентация
4	До и в течение экзаменационной сессии	Вопросы для самостоятельного изучения	30 час.	Конспект
5	До и в течение экзаменационной сессии	Подготовка к зачету	4 час.	Зачет в форме собеседования
	<b>ИТОГО:</b>		<b>94 час.</b>	

**Рекомендации по самостоятельной работе студентов**

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к лабораторным занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания рефератов по теме занятия, подготовки презентаций.

При организации самостоятельной работы преподаватель должен учитывать уровень подготовки каждого студента и предвидеть трудности, которые могут возникнуть при выполнении самостоятельной работы. Преподаватель дает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

## **Методические рекомендации по написанию рефератов**

Реферирование учебной и научной литературы предполагает углубленное изучение отдельных научных трудов, что должно обеспечить выработку необходимых навыков работы над книгой. Всё это будет способствовать расширению научного кругозора, повышению их теоретической подготовки, формированию научной компетентности.

Для реферирования предлагаются учебные пособия, монографии и статьи по вопросам, предусмотренным программой учебной дисциплины. При подборе литературы по выбранному вопросу необходимо охватить важнейшие направления развития данной науки на современном этапе. Особое внимание уделять тем литературным источникам, которые (прямо или косвенно) могут оказать помощь обучающемуся в его практической деятельности.

Наряду с литературой по общим вопросам для обучающихся предполагается литература с учётом профиля их профессиональной деятельности, добытая самостоятельно. Не вся предлагаемая литература равнозначна по содержанию и объёму, поэтому возможен различный подход к её изучению. В одном случае это может быть общее реферирование нескольких литературных источников различных авторов, посвященных рассмотрению одного и того же вопроса, в другом случае – детальное изучение и реферирование одной из рекомендованных работ или даже отдельных её разделов в зависимости от степени сложности вопроса (проблематики). Для того чтобы решить, как поступить в каждом конкретном случае, следует проконсультироваться с преподавателем.

Выбору конкретной работы для реферирования должно предшествовать детальное ознакомление с перечнем всей литературы, приведенной в учебной программе дисциплины. С выбранной работой рекомендуется вначале ознакомиться путем просмотра подзаголовков, выделенных текстов, схем, таблиц, общих выводов. Затем её необходимо внимательно и вдумчиво (вникая в идеи и методы автора) прочитать, делая попутно заметки на

отдельном листе бумаги об основных положениях, узловых вопросах. После прочтения следует продумать содержание статьи или отдельной главы, параграфа (если речь идёт о монографии) и кратко записать. Дословно следует выписывать лишь строгие определения, формулировки законов. Иногда полезно включить в запись один-два примера для иллюстрации. В том случае, если встретятся непонятные места, рекомендуется прочитать последующее изложение, так как оно может помочь понять предыдущий материал, и затем вернуться вновь к осмыслению предыдущего изложения.

При подготовке реферата необходимо выделить наиболее важные теоретические положения и обосновать их самостоятельно, обращая внимание не только на результат, но и на методику, применяемую при изучении проблемы. Чтение научной литературы должно быть критическим. Поэтому надо стремиться не только усвоить основное содержание, но и способ доказательства, раскрыть особенности различных точек зрения по одному и тому же вопросу, оценить практическое и теоретическое значение результатов реферируемой работы. Весьма желательным элементом реферата является выражение слушателем собственного отношения к идеям и выводам автора, подкрепленного определенными аргументами (личным опытом, высказываниями других исследователей и пр.). Предлагаемая литература для реферирования постоянно обновляется.

Написание реферата предполагает детальную проработку выбранной темы. Необходимо выделить основные вопросы, рассматриваемой проблемы и подробно раскрыть их. Отчет должен содержать следующие пункты: титульный лист, содержание, введение, основную часть, раскрывающую сущность темы, заключение, список используемой литературы. Оформление реферата осуществляется в соответствии с Методическими указаниями ШЭМ ДВФУ по выполнению и оформлению выпускных квалификационных и курсовых работ (сост. В.В. Лихачева, А.Б. Косолапов, Г.М. Сысоева, Е.П. Володарская, Е.С. Фищенко. – Владивосток: Издательский дом Дальневост. федерал. ун-та, 2014. – 43 с.).

Не позднее, чем за 4 дня до защиты или выступления реферат представляется на рецензию преподавателю. Оценка выставляется при наличии рецензии и после защиты реферата. Работа представляется в отдельной папке.

### **Тематика рефератов**

1. Классификация мясных и рыбных товаров по ТН ВЭД. Основные правила интерпретации по ТН ВЭД.
2. Порядок проведения экспертизы мясных и рыбных товаров.
3. Виды фальсификации мясопродуктов и методы их обнаружения.
4. Современный рынок мясных товаров и проблемы их идентификации.
5. Современный рынок рыбных товаров и проблемы их идентификации.
6. Развитие аквакультуры в России.
7. Современные методы охлаждения рыбной продукции.
8. Пути совершенствования методов посола рыбы.
9. Современные методы замораживания гидробионтов.
10. Использование ферментных препаратов при посоле рыбы.
11. Использование современных коптильных препаратов при копчении рыбы.
12. Новые направления в создании белковых препаратов.
13. Формирование качества рыбной продукции.
14. Пути расширения ассортимента икорных товаров.
15. Использование нерыбных объектов промысла в пищевой промышленности.
16. Расширение ассортимента производства кулинарных изделий.
17. Расширение ассортимента производства рыбных полуфабрикатов.
18. Совершенствование производства консервов из нерыбных объектов.
19. Морской гребешок: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы
20. Дальневосточный трепанг и кукумария: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы

21. Камчатский краб: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы

22. Лососевые рыбы: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы

23. Осетровые рыбы: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы

24. Ламинария (морская капуста) и другие промысловые водоросли: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы

25. Кальмар: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы

26. Креветки: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы

#### **Критерии оценки реферата**

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или



полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

### **Рекомендации к подготовке мультимедиа-презентаций**

Общие требования к презентации:

- презентация не должна быть меньше 10 слайдов;
- первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: название проекта; фамилия, имя, отчество автора;
- следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы (моменты) презентации; желательно, чтобы из содержания по гиперссылке можно перейти на необходимую страницу и вернуться вновь на содержание;
- дизайн-эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста;
- последними слайдами презентации должны быть глоссарий и список литературы.

1. Работа обучающегося над докладом-презентацией включает отработку навыков ораторства и умения организовать и проводить диспут.

2. Обучающийся в ходе работы по презентации доклада, отрабатывает умение ориентироваться в материале и отвечать на дополнительные вопросы слушателей.

3. Обучающийся в ходе работы по презентации доклада, отрабатывает умение самостоятельно обобщить материал и сделать выводы в заключении.

4. Студент обязан подготовить и выступить с докладом в строго отведенное время преподавателем и в установленный срок.

### Критерии оценки реферата в виде презентаций:

Критерии	Балл
Самостоятельный поиск информации, использование научных источников, комплексность и глубина анализа рассматриваемой проблемы, свободная ориентация в материале, информативность презентации. Умеет логично и грамотно излагать материал, приводит факты и практические примеры	100-86
Самостоятельный поиск информации, использование научных источников, информативность презентации. Умеет грамотно излагать материал, испытывает затруднения при анализе конкретных ситуаций.	85-76
Неглубокий анализ рассматриваемой проблемы, поверхностное изложение фактов, не информативная презентация. Излагает материал неубедительно, слабо определяет значение выбранной темы доклада для практической деятельности.	75-61
Не имеет своей точки зрения по рассматриваемой проблеме, не может связать материал с практической деятельностью. Если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа.	60-50



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по дисциплине «Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров»**  
**Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение»**  
**Профиль «Товарный менеджмент»**  
**Форма подготовки заочная**

Владивосток  
2017

## Паспорт фонда оценочных средств

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-5 способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	Знает	принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров
	Умеет	использовать принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров
	Владеет	навыками внедрения принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров
ПК-6 навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	Знает	основные характеристики товаров на всех этапах их жизненного цикла
	Умеет	управлять основными характеристиками товаров на всех этапах их жизненного цикла
	Владеет	способами, методами и средствами управления основными характеристиками товаров на всех этапах их жизненного цикла
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, определяющие их качество
	Умеет	управлять ассортиментом и качеством товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения
ПК-13 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Знает	правила приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, требования технических регламентов, стандартов и других документов к их качеству и безопасности
	Умеет	проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
	Владеет	навыками недопущения попадания в продажу (или изъятия из продажи) фальсифицированной, контрафактной и ненадлежащего качества продукции, с истекшим сроком годности и имеющей критические дефекты

ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	Знает	требования, предъявляемые к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации товаров
	Умеет	соблюдать требования к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации товаров
	Владеет	организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации товаров

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	Раздел I. Менеджмент и экспертиза мяса и мясных товаров  Раздел II. Менеджмент и экспертиза рыбных товаров	ПК-5	знает	Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2) Доклад (УО-3)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
2	Раздел I. Менеджмент и экспертиза мяса и мясных товаров  Раздел II. Менеджмент и экспертиза рыбных товаров	ПК-6	знает	Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
3	Раздел I. Менеджмент и экспертиза мяса и мясных товаров  Раздел II. Менеджмент и экспертиза рыбных товаров	ПК-8	знает	Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2) Доклад (УО-3)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110

			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
4	Раздел I. Менеджмент и экспертиза мяса и мясных товаров  Раздел II. Менеджмент и экспертиза рыбных товаров	ПК-13	знает	Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2) Контрольная работа (ПР-2)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
5	Раздел I. Менеджмент и экспертиза мяса и мясных товаров  Раздел II. Менеджмент и экспертиза рыбных товаров	ПК-14	знает	Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2) Контрольная работа (ПР-2)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-110

### Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ПК-5 способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	знает (пороговый уровень)	принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров	знание процессов формирования и обеспечения качества мясных и рыбных товаров при их закупке, продвижении и реализации	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность знать сущность менеджмента качества при закупке, продвижении и реализации мясных и рыбных товаров;</li> <li>– способность знать практику применения принципов системы менеджмента качества при закупке, продвижении и реализации мясных и рыбных товаров;</li> <li>– способность знать организацию системы менеджмента качества и</li> </ul>

				<p>способы ее применения при закупке, продвижении и реализации мясных и рыбных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способность знать методы и средства формирования эффективной структуры ассортимента мясных и рыбных товаров;</li> <li>– способность знать методы контроля за наличием товарных ресурсов мясных и рыбных товаров, их качеством, правилами и сроками хранения;</li> <li>– способность знать правила приемки мясных и рыбных товаров</li> </ul>
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>использовать принципы товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров</p>	<p>умение формировать и обеспечивать качество мясных и рыбных товаров при их закупке, продвижении и реализации</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность применять принципы менеджмента качества при закупке, продвижении и реализации мясных и рыбных товаров для повышения их качественных характеристик;</li> <li>– способность разрабатывать системы менеджмента качества при закупке, продвижении и реализации мясных и рыбных товаров;</li> <li>– способность формировать эффективную структуру ассортимента мясных и рыбных товаров;</li> <li>– способность контролировать наличие товарных ресурсов мясных и рыбных товаров, их качество, правила и сроки хранения;</li> <li>– способность осуществлять приемку мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности</li> </ul>

	владеет (высокий)	навыками внедрения принципов товарного менеджмента при закупке, продвижении и реализации товаров	владение управленческими функциями, связанными с закупкой, продвижением и реализацией мясных и рыбных товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность внедрять системы менеджмента качества и управлять процессами закупки, продвижения и реализации мясных и рыбных товаров;</li> <li>– способность управлять ассортиментом мясных и рыбных товаров;</li> <li>– способность управлять товарными потоками мясных и рыбных товаров;</li> <li>– способность обеспечивать необходимый уровень качества мясных и рыбных товаров и их сохранение;</li> <li>– способность управлять процессом приемки мясных и рыбных товаров по количеству, качеству</li> </ul>
ПК-6 навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	знает (пороговый уровень)	основные характеристики товаров на всех этапах их жизненного цикла	знание количественных, качественных, ассортиментных характеристик мясных и рыбных товаров на всех этапах их жизненного цикла	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность перечислить и охарактеризовать факторы, формирующие и сохраняющие количество и качество мясных и рыбных товаров на всех этапах их жизненного цикла;</li> <li>– способность назвать и охарактеризовать ассортимент мясных и рыбных товаров, факторы, его формирующие;</li> <li>– способность перечислить и охарактеризовать виды потерь мясных и рыбных товаров, причины их возникновения;</li> <li>– способность знать причины образования сверхнормативных запасов и неликвидов мясных и рыбных товаров</li> </ul>



	<p>умеет (продви- нутый)</p>	<p>управлять основными характеристиками товаров на всех этапах их жизненного цикла</p>	<p>умение анализировать ситуацию и самостоятельно определять основные направления формирования количественных, качественных, ассортиментных характеристик мясных и рыбных товаров на всех этапах их жизненного цикла</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность анализировать факторы и устанавливать закономерности, определяющие количество и качество мясных и рыбных товаров;</li> <li>– способность анализировать ассортимент мясных и рыбных товаров и управлять им;</li> <li>– способность принимать меры к ускорению оборачиваемости мясных и рыбных товаров и сокращению товарных потерь;</li> <li>– способность устанавливать причины образования сверхнормативных запасов и неликвидов мясных и рыбных товаров</li> </ul>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>способами, методами и средствами управления основными характеристиками товаров на всех этапах их жизненного цикла</p>	<p>владение способами, методами и средствами определения и сохранения количественных, качественных, ассортиментных характеристик мясных и рыбных товаров на всех этапах их жизненного цикла</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность владеть методами и средствами анализа влияния сырья и материалов, технологии производства, упаковки и хранения на количество и качество мясных и рыбных товаров;</li> <li>– способность владеть методами определения эффективной структуры ассортимента мясных и рыбных товаров;</li> <li>– способность разрабатывать меры, направленные на ускорение оборачиваемости мясных и рыбных товаров и сокращения товарных потерь;</li> <li>– способность разрабатывать меры, направленные на устранение причин образования сверхнормативных запасов и неликвидов мясных и рыбных товаров</li> </ul>

ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	знает (пороговый уровень)	ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, определяющие их качество	знание комплекса товароведных характеристик мясных и рыбных товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность перечислить признаки, положенные в основу классификации мясных и рыбных товаров;</li> <li>– способность назвать и охарактеризовать ассортимент мясных и рыбных товаров, факторы, его формирующие;</li> <li>– способность дать классификацию и номенклатуру потребительских свойств мясных и рыбных товаров;</li> <li>– способность перечислить показатели потребительских свойств мясных и рыбных товаров, их назначение;</li> <li>– способность перечислить и охарактеризовать факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных и рыбных товаров на всех этапах их жизненного цикла</li> </ul>
	умеет (продвинутый)	управлять ассортиментом и качеством товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение	умение анализировать ситуацию и самостоятельно определять товароведные характеристики мясных и рыбных товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность анализировать ассортимент мясных и рыбных товаров и управлять им;</li> <li>– способность перечислить и охарактеризовать признаки ассортиментной принадлежности мясных и рыбных товаров;</li> <li>– способность грамотно описывать потребительские свойства мясных и рыбных товаров и формировать их номенклатуру;</li> <li>– способность анализировать факторы и устанавливать закономерности, определяющие качество мясных и рыбных товаров</li> </ul>
	владеет (высокий)	способами, методами и средствами	владение способами, методами и	– способность владеть методами определения

		управления ассортиментом и качеством товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения	средствами определения и сохранения товароведных характеристик мясных и рыбных товаров, навыками разработки мероприятий, направленных на обеспечение качества товаров и их сохранение	эффективной структуры ассортимента мясных и рыбных товаров и его оптимизации; – способность систематизировать и обобщать информацию о потребительских свойствах мясных и рыбных товаров; – способность владеть методами и средствами анализа влияния сырья и материалов, технологии производства, упаковки и хранения на качество мясных и рыбных товаров; – способность владеть инновационными способами сохранения качества мясных и рыбных товаров
ПК-13 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	знает (пороговый уровень)	правила приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, требования технических регламентов, стандартов и других документов к их качеству и безопасности	знание операций, связанных с закупкой, поставкой и приемкой мясных и рыбных	– способность перечислить основные принципы приемки мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности; – способность описать технологию приемки мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности; – способность перечислить и охарактеризовать требования технических регламентов, стандартов и других документов, предъявляемые к количеству, качеству и безопасности мясных и рыбных товаров и их товародвижению
	умеет (продвинутый)	проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их	умение осуществлять операции, связанные с закупкой, поставкой и приемкой мясных	– способность осуществлять приемку мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности;

		качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	и рыбных товаров	– способность работать с техническими регламентами, стандартами и другими документами по оценке количества, качества и безопасности мясных и рыбных товаров; – способность устанавливать соответствие количества, качества и безопасности мясных и рыбных товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам
	владеет (высокий)	навыками недопущения попадания в продажу (или изъятия из продажи) фальсифицированной, контрафактной и ненадлежащего качества продукции, с истекшим сроком годности и имеющей критические дефекты	владение организационными и управленческими функциями, связанными с закупкой, поставкой и приемкой мясных и рыбных товаров	– способность эффективно организовать приемку мясных и рыбных товаров по количеству, качеству и комплектности; – способность принимать обоснованные решения при установлении несоответствий требованиям технических регламентов, стандартов и других документов, выявленных при приемке мясных и рыбных товаров; – способность анализировать и работать с товарно-сопроводительной документацией в качестве доказательств или опровержения
ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения,	знает (пороговый уровень)	требования, предъявляемые к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации товаров	знание торговых-технологических процессов на всех этапах движения мясных и рыбных товаров	– способность знать правила упаковывания, маркирования, транспортирования и реализации мясных и рыбных товаров; – способность знать сроки годности и условия хранения мясных и рыбных товаров;

<p>транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>				<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность знать правила товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении мясных и рыбных товаров;</li> <li>– способность знать процессы предрезационной подготовки мясных и рыбных товаров и их утилизации;</li> <li>– способность знать правила мерчандайзинга и особенности выкладки мясных и рыбных товаров в местах их продажи;</li> <li>– способность назвать виды товарных потерь, причины их возникновения</li> </ul>
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>соблюдать требования к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации товаров</p>	<p>умение обеспечивать торгово-технологические процессы на всех этапах движения мясных и рыбных товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность соблюдать правила упаковывания, маркирования, транспортирования и реализации мясных и рыбных товаров;</li> <li>– способность соблюдать условия хранения мясных и рыбных товаров и сроки их годности;</li> <li>– способность соблюдать правила товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении мясных и рыбных товаров;</li> <li>– способность применять знания при соблюдении сроков и условий хранения, транспортирования и реализации мясных и рыбных товаров;</li> <li>– способность применять и предоставлять результаты по выкладке мясных и рыбных товаров в местах их</li> </ul>

				<p>продаж согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способность выявлять товарные потери и устанавливать естественную убыль мясных и рыбных товаров;</li> <li>– способность устанавливать причины возникновения товарных потерь</li> </ul>
	владеет (высокий)	<p>организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации товаров</p>	<p>владение навыками управления торгово-технологическими процессами на всех этапах движения мясных и рыбных товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность осуществлять оптимизацию основных технологических операций на этапах транспортирования и реализации мясных и рыбных товаров;</li> <li>– способность управлять процессами предреализационной подготовки мясных и рыбных товаров и их утилизации;</li> <li>– способность организовывать и регулировать процессы хранения мясных и рыбных товаров;</li> <li>– способность организовывать работу складского хранения и сбыта мясных и рыбных товаров;</li> <li>– способность внедрять инновационные технологии сокращения товарных потерь</li> </ul>

### **Зачетно-экзаменационные материалы**

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

#### **Вопросы к зачету**

1. Регулирование качества мясных и рыбных товаров в международных сделках купли-продажи.

2. Идентификационные и классификационные признаки мяса убойных животных.

3. Идентификационные и классификационные признаки мяса птицы.

4. Маркировка мяса крупного и мелкого рогатого скота в зависимости от вида, пола, возраста, упитанности

5. Мышечная ткань. Строение, виды, характеристика. Мускулатура убойных животных.

6. Соединительная, жировая и костная ткани. Строение, характеристика. Соотношение тканей мяса в зависимости от вида, породы, возраста, пола, упитанности животных, анатомической части туши.

7. Пищевая ценность мяса. Общий химический состав мяса. Влияние вида, породы, возраста, упитанности и других факторов на пищевую ценность мяса.

8. Белки мышечного волокна, виды, особенности, свойства. Полноценные и неполноценные белки. Показатели, характеризующие биологическую ценность мышечных белков.

9. Липиды, углеводы и азотистые экстрактивные вещества, их состав и особенности. Биологическая ценность. Роль в послеубойных изменениях в мясе.

10. Послеубойные изменения в мясе, стадии. Физико-химическая сущность процесса созревания мяса, влияние на качество мяса. Органолептические показатели созревшего охлажденного мяса.

11. Способы искусственного размягчения мяса (физические, химические, биохимические), перспективы использования.

12. Химические загрязнители мяса. Мясо больных животных, порядок использования. Экссудативное мясо, его особенности.

13. Гниение и порча мяса, причины возникновения. Влияние различных факторов на развитие микробиологических процессов, вызывающих ухудшение качества мяса.

14. Категории свежести мяса по стандарту. Органолептические

показатели качества и их характеристика для каждой категории.

15. Требования к качеству мяса. Химические, микробиологические и гистологические показатели мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего.

16. Субпродукты. Классификация по пищевой ценности, способу обработки и термическому состоянию. Особенности морфологического, химического состава и пищевой ценности. Оценка качества субпродуктов. Условия и сроки хранения. Дефекты.

17. Мясо птицы, особенности морфологического и химического состава. Пищевая ценность мяса птицы.

18. Товароведная характеристика мяса птицы по органолептическим, химическим и микроскопическим показателям.

19. Условия и причины накопления аммиака в мясе птицы при хранении. Реакция на аммиак как показатель свежести мяса птицы по стандарту.

20. Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Ассортимент полуфабрикатов кусковых из говядины, баранины и свинины. Условия и сроки хранения и реализации.

21. Полуфабрикаты рубленые, пельмени и фарш. Особенности производства. Ассортимент. Условия и сроки хранения и реализации. Способы удлинения сроков хранения.

22. Требования к качеству рубленых полуфабрикатов по органолептическим и химическим показателям.

23. Цель и задачи холодильной обработки и хранения мяса. Классификация способов холодильной обработки. Непрерывная холодильная цепь. Виды мяса по термическому состоянию. Криоскопическая температура мяса.

24. Охлаждение мяса, способы, условия и скорость охлаждения. Ускоренное, быстрое и сверхбыстрое охлаждение, изменения в мясе и



влияние их на качество и усушку. Загар мяса, причины возникновения. Мясо остывшее и охлажденное, достоинства и недостатки.

25. Хранение охлажденного мяса, условия и сроки хранения. Физические, химические и микробиологические изменения при хранении. Способы удлинения сроков хранения.

26. Способы, условия и скорость замораживания мяса. Одно- и двухфазное замораживание. Физические, химические, биохимические, гистологические, микробиологические изменения в мясе при замораживании. Влияние на качество и потерю массы. Нормы усушки. Мясо повторно замороженное, его особенности.

27. Хранение замороженного мяса. Размещение в камере, режимы хранения. Физические, химические, биохимические и микробиологические изменения при хранении. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения, сокращению потерь. Условия, сроки хранения и реализации.

28. Размораживание мяса. Способы и условия размораживания, влияние на качество и сохраняемость мяса. Хранение размороженного мяса. Дефекты.

29. Классификация колбасных изделий в зависимости от способа обработки, вида и качества сырья. Основное и вспомогательное сырье, пищевые добавки, их роль в формировании качества колбас.

30. Основные технологические процессы в производстве вареных колбас. Влияние отдельных стадий на качество готовой продукции. Дефекты технологические: допустимые и недопустимые. Факторы, формирующие качество колбас.

31. Ассортимент группы вареных колбас. Товароведная характеристика по показателям.

32. Колбасы полукопченые. Основное и вспомогательное сырье. Технологическая схема производства, влияние операций на качество готовой продукции. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты.

33. Колбасы сырокопченые. Основное и вспомогательное сырье,

технологическая схема производства, влияние операций на качество готовой продукции. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты.

34. Хранение колбасных изделий. Физико-химические и микробиологические изменения при хранении, влияние на качество. Условия и сроки хранения. Дефекты при хранении. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении.

35. Условия и сроки хранения вареных, полукопченых и сырокопченых колбас. Криоскопическая точка колбас.

36. Методы отбора проб колбасных изделий по стандарту. Порядок отправки проб в лабораторию и составления сопроводительного документа.

37. Органолептические показатели свежих и несвежих колбас по стандарту. Дефекты, с которыми колбасы не допускаются к реализации.

38. Классификация солено-копченых мясных продуктов по виду сырья, анатомической части туши и способу тепловой обработки. Изделия из свинины, ассортимент, требования к качеству.

39. Характеристика основного и вспомогательного сырья, технологическая схема производства солено-копченых изделий из свинины, влияние на качество. Производственные дефекты.

40. Посол мяса, виды, физико-химическая сущность посола. Формирование вкуса и аромата ветчинности, цвета и консистенции. Влияние посола на качество готовой продукции.

41. Копчение мясных продуктов. Виды, физико-химическая сущность копчения. Химический состав дыма. Формирование качества готового продукта в процессе копчения. Дефекты продукции, возникающие при копчении.

42. Копчености, суть термина. Отличие от формулировки в стандартах. Дефекты, возникающие при хранении изделий. Показатели качества по стандарту.

43. Мясные консервы, их классификация в зависимости от сырья, способа обработки, режима термической обработки, вида тары, назначения.

Ассортимент мясных консервов, научное обоснование, перспективы разработки новых рецептур.

44. Мясные консервы. Влияние сырья и технологических процессов производства на качество готовой продукции. Маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Дефекты, причины их возникновения

45. Условия и сроки хранения мясных консервов. Дефекты, причины их возникновения. Меры по сохранению качества и увеличению сроков хранения мясных консервов.

46. Дайте общую характеристику рыб семейства лососевых. Изучите особенности представителей этого семейства, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей данного семейства в пищевой промышленности. Охарактеризуйте способы разделки рыб семейства лососевых.

47. Живая товарная рыба. Условия и сроки хранения, реализации в розничных торговых точках. Требования, предъявляемые к качеству живой товарной рыбы.

48. Дайте общую характеристику рыб семейства сельдевых. Изучите особенности представителей этого семейства, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей данного семейства в пищевой промышленности. Охарактеризуйте способы разделки рыб семейства сельдевых.

49. Охлажденная рыба. Способы охлаждения. Условия и сроки хранения, реализации. Ассортимент охлажденной рыбы.

50. Дайте общую характеристику рыб семейства карповых. Изучите особенности представителей этого семейства, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей данного семейства в пищевой промышленности. Охарактеризуйте способы разделки рыб семейства карповых.

51. Мороженая рыба и нерыбные водные объекты. Способы замораживания. Влияние способов замораживания на качество готовой

продукции. Условия и сроки хранения. Ассортимент мороженой продукции. Требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

52. Дайте общую характеристику рыб семейства корюшковых. Изучите особенности представителей этого семейства, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей данного семейства в пищевой промышленности.

53. Особенности химического состава и энергетической ценности мяса рыбы.

54. Дайте общую характеристику рыб семейства осетровых. Изучите особенности представителей этого семейства, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей данного семейства в пищевой промышленности. Охарактеризуйте способы разделки рыб семейства осетровых.

55. Изменения, происходящие в процессе хранения мороженой рыбы (физические, микробиологические, биохимические).

56. Дайте общую характеристику рыб семейства тресковых. Изучите особенности представителей этого семейства, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей данного семейства в пищевой промышленности.

57. Рыбное филе. Производство. Упаковка, транспортировка, условия и сроки хранения. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении и реализации.

58. Дайте общую характеристику рыб семейства анчоусовых. Изучите особенности представителей этого семейства, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей данного семейства в пищевой промышленности.

59. Характеристика соленых и маринованных рыбных товаров. Факторы, формирующие качество: сырье, способы разделки, посола и маринования.

60. Дайте общую характеристику рыб семейства тунцовых. Изучите особенности представителей этого семейства, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей данного семейства в пищевой промышленности. Охарактеризуйте способы разделки рыб семейства тунцовых.

61. Физико-химические основы посола. Сущность процесса созревания рыбы при посоле. Дефекты, причины их возникновения.

62. Дайте общую характеристику рыб семейства макрелешуковых. Изучите особенности представителей этого семейства, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей данного семейства в пищевой промышленности.

63. Транспортирование, условия и сроки хранения соленой рыбной продукции. Изменения, происходящие во время хранения. Меры по сохранению качества.

64. Дайте общую характеристику рыб семейства ставридовых. Изучите особенности представителей этого семейства, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей данного семейства в пищевой промышленности. Охарактеризуйте способы разделки рыб семейства ставридовых.

65. Общая характеристика вяленых рыбных товаров. Факторы, влияющие на качество: сырье, способы разделки рыбы, способы вяления.

66. Дайте общую характеристику рыб семейства скумбриевых. Изучите особенности представителей этого семейства, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей данного семейства в пищевой промышленности.

67. Общая характеристика сушеных рыбных товаров. Факторы, влияющие на качество: сырье, способы разделки рыбы, способы сушки.

68. Дайте общую характеристику рыб семейства мерлузовых. Изучите особенности представителей этого семейства, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей данного семейства в пищевой промышленности.

69. Классификация копченой рыбной продукции. Факторы, формирующие качество готовой продукции. Дефекты и причины их возникновения.

70. Дайте общую характеристику ракообразных. Изучите представителей, строение, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей в пищевой промышленности.

71. Общая характеристика рыбных консервов. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество.

72. Дайте общую характеристику головоногих моллюсков. Изучите представителей, строение, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей в пищевой промышленности.

73. Общая характеристика рыбных пресервов. Классификация и ассортимент. Изменения, происходящие в процессе хранения. Условия и сроки хранения и транспортировки.

74. Дайте общую характеристику двустворчатых моллюсков. Изучите представителей, строение, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей в пищевой промышленности.

75. Общая характеристика рыбных полуфабрикатов. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: вид рыбы, способы обработки. Условия и сроки хранения.

76. Дайте общую характеристику иглокожих моллюсков. Изучите представителей, строение, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей в

пищевой промышленности.

77. Общая характеристика кулинарных изделий. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: вид рыбы, способы обработки. Условия и сроки хранения.

78. Дайте общую характеристику брюхоногих моллюсков. Изучите представителей, строение, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей в пищевой промышленности.

79. Общая характеристика икорных товаров. Классификация икры. Дефекты и причины их возникновения. Условия и сроки хранения. Аналоги икры.

80. Дайте общую характеристику рыб семейства скорпеновых. Изучите особенности представителей этого семейства, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей данного семейства в пищевой промышленности.

81. Анатомическое строение основных промысловых рыб. Строение тела рыбы. Форма и основные части тела. Массовый состав рыбы.

82. Дайте общую характеристику рыб семейства камбаловых. Изучите особенности представителей этого семейства, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей данного семейства в пищевой промышленности.

83. Общая характеристика сушеных рыбных товаров. Факторы, влияющие на качество: сырье, способы разделки рыбы, способы сушки.

84. Дайте общую характеристику рыб семейства окуневых. Изучите особенности представителей этого семейства, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей данного семейства в пищевой промышленности.

85. Общая характеристика рыбных консервов. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Условия и сроки хранения.

Дефекты и причины их возникновения.

86. Дайте общую характеристику рыб семейства макруросовых. Изучите особенности представителей этого семейства, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей данного семейства в пищевой промышленности.

87. Физико-химические основы посола. Сущность процесса созревания рыбы при посоле. Дефекты, причины их возникновения.

88. Дайте общую характеристику промысловых видов нерыбных объектов. Изучите особенности представителей, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования в пищевой промышленности. Охарактеризуйте способы разделки

89. Живые товарные объекты. Условия и сроки хранения, реализации в розничных торговых точках. Требования, предъявляемые к качеству.

90. Охлажденные морепродукты. Способы охлаждения. Условия и сроки хранения, реализации. Ассортимент.

91. Мороженые и нерыбные водные объекты. Способы замораживания. Влияние способов замораживания на качество готовой продукции. Условия и сроки хранения. Ассортимент мороженой продукции. Требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

92. Особенности химического состава и энергетической ценности мяса

93. Изменения, происходящие в процессе хранения мороженых морепродуктов (физические, микробиологические, биохимические).

94. Характеристика соленых и маринованных нерыбных товаров. Факторы, формирующие качество: сырье, посола и маринования.

95. Физико-химические основы посола. Сущность процесса созревания рыбы при посоле. Дефекты, причины их возникновения.

96. Транспортирование, условия и сроки хранения соленой нерыбной продукции. Изменения, происходящие во время хранения. Меры по



сохранению качества.

97. Общая характеристика вяленых нерыбных товаров. Факторы, влияющие на качество: сырье, способы вяления.

98. Общая характеристика сушеных нерыбных товаров. Факторы, влияющие на качество: сырье, способы разделки рыбы, способы сушки.

99. Классификация копченой нерыбной продукции. Факторы, формирующие качество готовой продукции. Дефекты и причины их возникновения.

100. Общая характеристика нерыбных консервов. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество.

101. Дайте общую характеристику головоногих моллюсков. Изучите представителей, строение, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей в пищевой промышленности.

102. Общая характеристика нерыбных пресервов. Классификация и ассортимент. Изменения, происходящие в процессе хранения. Условия и сроки хранения и транспортировки.

103. Дайте общую характеристику двустворчатых моллюсков. Изучите представителей, строение, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей в пищевой промышленности.

104. Общая характеристика нерыбных полуфабрикатов. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: вид рыбы, способы обработки. Условия и сроки хранения.

105. Дайте общую характеристику иглокожих моллюсков. Изучите представителей, строение, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей в пищевой промышленности.

106. Общая характеристика кулинарных изделий. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: вид нерыбных объектов,

способы обработки. Условия и сроки хранения.

107. Дайте общую характеристику брюхоногих моллюсков. Изучите представителей, строение, особенности химического состава и пищевой ценности. Раскройте возможные способы использования представителей в пищевой промышленности.

108. Общая характеристика сушеных нерыбных товаров. Факторы, влияющие на качество: сырье, способы разделки, способы сушки.

109. Общая характеристика рыбных консервов. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Условия и сроки хранения. Дефекты и причины их возникновения.

110. Физико-химические основы посола. Сущность процесса созревания рыбы при посоле. Дефекты, причины их возникновения.

### **Оценочные средства для текущей аттестации**

#### **Тематика лабораторных работ по дисциплине**

#### **«Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров»**

#### **Лабораторная работа № 1. Экспертиза мяса убойных животных и мяса птицы**

*Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах*

1. Идентификация и товарная экспертиза мяса убойных животных и мяса птицы: по маркировке; по органолептическим показателям (определение внешнего вида, цвета и запаха мяса, консистенции, состояния сухожилий, прозрачности получаемого бульона); по физико-химическим показателям (определение пероксидазы (реакция на пероксидазу с бензидином); определение продуктов первичного распада белков в бульоне (реакция с серноокислой медью); определение аммиака и солей аммония с реактивом Несслера (для мяса птицы)).

2. Классификационная экспертиза в соответствии с ТН ВЭД.

## **Лабораторная работа № 2. Экспертиза колбасных изделий**

*Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах*

1. Идентификация и товарная экспертиза колбасных изделий: по маркировке; по органолептическим показателям; по физико-химическим показателям (определение влаги, определение поваренной соли, качественная реакция на крахмал.

2. Классификационная экспертиза в соответствии с ТН ВЭД.

## **Лабораторная работа № 3. Экспертиза мясных консервов**

*Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах*

1. Изучение правила приемки, методов отбора проб.

2. Идентификация и товарная экспертиза мясных консервов: по маркировке, определение соответствия ассортиментного знака наименованию на маркировке; по органолептическим показателям; по физико-химическим показателям: по микробиологическим показателям.

3. Классификационная экспертиза в соответствии с ТН ВЭД.

## **Лабораторная работа № 4. Экспертиза охлажденной и замороженной рыбы**

*Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах*

1. Изучение правила приемки, методов отбора проб.

2. Идентификация и товарная экспертиза охлажденной и замороженной рыбы: по маркировочным данным, по ОКП, по органолептическим показателям, по физико-химическим показателям.

3. Классификационная экспертиза в соответствии с ТН ВЭД.

### **Лабораторная работа № 5. Экспертиза рыбы холодного и горячего копчения**

*Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах*

1. Изучение правила приемки, методов отбора проб.
2. Идентификация и товарная экспертиза соленой, маринованной и пряной рыбной продукции: по маркировочным данным; по органолептическим и физико-химическим показателям.
3. Классификационная экспертиза в соответствии с ТН ВЭД.

### **Лабораторная работа № 6. Экспертиза рыбных консервов и пресервов**

*Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах*

1. Изучение правила приемки, методов отбора проб.
2. Идентификация и товарная экспертиза рыбных консервов и пресервов: по маркировочным данным; по органолептическим и физико-химическим показателям.
3. Классификационная экспертиза в соответствии с ТН ВЭД.

#### **Критерии оценки:**

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные нормативных и технических документов. Студент знает и владеет навыком самостоятельной работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью,

связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные нормативных и технических документов. Продемонстрированы практические умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены нормативные и технические документы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

### **Тематика рефератов по дисциплине**

#### **«Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров»**

1. Классификация мясных и рыбных товаров по ТН ВЭД. Основные правила интерпретации по ТН ВЭД.
2. Порядок проведения экспертизы мясных и рыбных товаров.
3. Виды фальсификации мясопродуктов и методы их обнаружения.
4. Современный рынок мясных товаров и проблемы их идентификации.
5. Современный рынок рыбных товаров и проблемы их идентификации.
6. Развитие аквакультуры в России.
7. Современные методы охлаждения рыбной продукции.
8. Пути совершенствования методов посола рыбы.
9. Современные методы замораживания гидробионтов.
10. Использование ферментных препаратов при посоле рыбы.

11. Использование современных коптильных препаратов при копчении рыбы.

12. Новые направления в создании белковых препаратов.

13. Формирование качества рыбной продукции.

14. Пути расширения ассортимента икорных товаров.

15. Использование нерыбных объектов промысла в пищевой промышленности.

16. Расширение ассортимента производства кулинарных изделий.

17. Расширение ассортимента производства рыбных полуфабрикатов.

18. Совершенствование производства консервов из нерыбных объектов.

19. Морской гребешок: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы

20. Дальневосточный трепанг и кукумария: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы

21. Камчатский краб: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы

22. Лососевые рыбы: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы

23. Осетровые рыбы: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы

24. Ламинария (морская капуста) и другие промысловые водоросли: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы

25. Кальмар: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы

26. Креветки: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы

### **Критерии оценки реферата:**

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной

и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

#### **Критерии оценки реферата в виде презентаций:**

<b>Критерии</b>	<b>Балл</b>
Самостоятельный поиск информации, использование научных источников, комплексность и глубина анализа рассматриваемой проблемы, свободная ориентация в материале, информативность презентации. Умеет логично и грамотно излагать материал, приводит факты и практические примеры	100-86
Самостоятельный поиск информации, использование научных источников, информативность презентации. Умеет грамотно излагать материал, испытывает затруднения при анализе конкретных ситуаций.	85-76
Неглубокий анализ рассматриваемой проблемы, поверхностное изложение фактов, не информативная презентация. Излагает материал неубедительно, слабо определяет значение выбранной темы доклада для практической деятельности.	75-61
Не имеет своей точки зрения по рассматриваемой проблеме, не может связать материал с практической деятельностью. Если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа.	60-50

## **Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины**

**Текущая аттестация студентов.** Текущая аттестация студентов по дисциплине «Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров» проводится в форме контрольных мероприятий (собеседование, выполнение и защита лабораторных работ, написание реферата, в том числе в виде презентаций) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);
- степень усвоения теоретических знаний (собеседование, защита лабораторных работ);
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (выполнение лабораторных работ);
- результаты самостоятельной работы (написание рефератов, в том числе в виде презентаций).

**Промежуточная аттестация студентов.** Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине «Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров» предусмотрен зачет в виде собеседования.

**Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства.** В результате посещения лекций, выполнения и



защиты лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы, студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает вопросы, предназначенные для подготовки к промежуточной аттестации (зачету). Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации, а также критерии их оценки представлены в соответствующих структурных элементах Фонда оценочных средств.

**Критерии выставления оценки студенту на зачете по дисциплине  
«Менеджмент и экспертиза мясных и рыбных товаров»**

<b>Баллы (рейтинговой оценки)</b>	<b>Оценка зачета (стандартная)</b>	<b>Требования к сформированным компетенциям</b>
86-100	зачтено	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76	зачтено	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61	зачтено	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60-0	не зачтено	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.