



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

Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров

Направление 38.03.07 Товароведение

профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

Форма подготовки очная

курс 3 семестр 6

лекции 36 час.

практические занятия 0 час.

лабораторные работы 54 час.

в том числе с использованием МАО лек. - /пр. 0 /лаб. 36 час.

всего часов аудиторной нагрузки 90 час.

в том числе с использованием МАО 36 час.

самостоятельная работа 90 час.

в том числе на подготовку к экзамену 27 час.

контрольные работы (количество) -

курсовая работа / курсовой проект - семестр

зачет - семестр

экзамен 6 семестр

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
«Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров»**

Учебный курс «Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров» предназначен для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение, профиля «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров».

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные работы (54 часа, в том числе МАО 36 часов), самостоятельная работа студентов (90 часов, в том числе 27 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 6 семестре.

Дисциплина «Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Общая и пищевая химия», «Основы микробиологии», «Инструментальные методы исследования», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия», «Безопасность товаров», «Формирование ассортимента товаров», «Сенсорный анализ продовольственных товаров», «Товарный менеджмент», «Этика в товароведной деятельности», «Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена», «Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров», «Товарная информация», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Оборудование торговых предприятий», «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров», «Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров», «Рынок продовольственных товаров», «Таможенная экспертиза», «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров и сырья».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: основные понятия в области мяса и мясных товаров, их классификацию и ассортимент; факторы, формирующие качество, требования к качеству, в т.ч. и безопасности; идентифицирующие признаки мяса и мясных товаров; оценку качества: дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения; методы оценки качества; особенности упаковки и маркировки 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.

Цель – формирование у студентов профессиональных знаний в области оценки и подтверждения соответствия качества и безопасности мяса и мясных товаров; изучения спроса на все группы товаров и тенденции его развития, конъюнктуры товарного рынка; исследования факторов, влияющих на сбыт товаров, формирование и управление ассортиментом; контроля за соблюдением требований к условиям поставки, хранения и транспортировки товаров, нормативов товарных запасов, требований к упаковке, маркировке, условиям и срокам хранения (годности, службы, реализации); организационно-управленческих функций, связанных с закупкой, хранением и реализацией товаров в сфере торговли, производства и на других стадиях товародвижения.

Задачи:

- формирование знаний структуры ассортимента мяса и мясных товаров;
- соблюдение требований национальных и международных стандартов, условий нормативных и технических документов;
- организация процессов товародвижения на всех этапах жизненного цикла товаров и сырья;
- экспертиза качества и безопасности мяса и мясных товаров на всех этапах производства и товародвижения;
- осуществление контроля за выполнением условий поставки и транспортирования, за сроками годности и хранения товаров;

- проведение документальной идентификации и установление ассортиментной принадлежности товаров, выявление фальсифицированной и контрафактной продукции;

- оценка соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах;

- проведение диагностики дефектов товаров и выявление причин их возникновения;

- проведение приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;

- контроль за соблюдением правил упаковывания и маркирования, сроков годности и условий хранения товаров на складе и в торговом зале предприятия;

- определение соответствия товаров требованиям к качеству, безопасности и экологии, установленных техническими регламентами, стандартами, техническими условиями и другими документами;

- организация метрологического контроля торгово-технологического оборудования, контроль над соблюдением параметров и режимов работы технологического и торгового оборудования;

- контроль над соблюдением санитарно-гигиенических требований в торговом предприятии.

Для успешного изучения дисциплины «Товароведение и экспертиза мяса и мясных 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 потребительских товаров;

- 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;

- умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	<ul style="list-style-type: none"> - структуру ассортимента мяса и мясных товаров; - оценку соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах; - товары ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющих критические дефекты
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> - проводить документальную идентификацию и устанавливать ассортиментную принадлежность товаров, выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию; - проводить диагностику дефектов мяса и мясных товаров и выявлять причины их возникновения; - изучать спрос и анализировать показатели ассортимента с целью оптимизации ассортимента торгового предприятия; - анализировать конъюнктуру товарного рынка, закономерностей и тенденций формирования потребностей и спроса населения
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> - методами анализа структуры ассортимента мяса и мясных товаров; - методами оценки соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах; - методами выявления товаров ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющих критические дефекты

ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Знает	- оценку соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах
	Умеет	- проводить документальную идентификацию и устанавливать ассортиментную принадлежность товаров, выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию
	Владеет	- товароведческой оценкой рыночной стоимости товаров на основе анализа потребительских свойств
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	- требования к качеству, безопасности и экологии товаров, установленных техническими регламентами, стандартами, техническими условиями и другими документами; - сроки поступления товаров в согласованном ассортименте, по качеству и количеству
	Умеет	- проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности; - выявлять дефекты, устанавливать нарушения условий товародвижения
	Владеет	- оптимизацией основных технологических операций на этапах реализации товаров; - организацией метрологического контроля торгово-технологического оборудования, контроля над соблюдением параметров и режимов работы технологического и торгового оборудования
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	- правила упаковывания и маркирования товаров, сроки годности и условия хранения товаров на складе и в торговом зале предприятия; - нормативы товарных запасов и остатков на складе предприятия, правила инвентаризации товаров с учетом норм естественной убыли и мероприятия по сокращению товарных потерь
	Умеет	- организовывать оказание торговых услуг покупателям; - разрабатывать предложения по реализации сопутствующих и новых товаров
	Владеет	- навыками контроля соблюдения правил упаковывания и маркирования, сроков годности и условий хранения товаров на складе и в торговом зале предприятия; - навыками определения нормативов товарных запасов и остатков на складе предприятия, проведения инвентаризации товаров с учетом норм естественной убыли, разработки мероприятий по сокращению товарных потерь

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: работа в малых группах, реферат в виде презентации.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Тема 1. Товароведение и экспертиза мяса (4 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 2. Товароведение и экспертиза колбасных изделий (4 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 3. Товароведение и экспертиза продуктов из мяса (3 час.)

Общие положения современной терминологии продуктов из мяса

Определения, классификация продуктов из мяса в соответствии с ГОСТ Р, ТР ТС 034, ТН ВЭД и ТН ВЭД. Особенности состава и пищевая ценность, ассортимент продуктов из мяса, технология производства, транспортировка и хранение, экспертиза качества, дефекты.

Идентификационные и классификационные признаки продуктов из мяса.

Тема 4. Товароведение и экспертиза полуфабрикатов мясных (мясосодержащих) (3 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 5. Товароведение и экспертиза мясных консервов (4 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.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы (54 час., в том числе 36 час. с использованием методов активного обучения)

Лабораторная работа № 1. Классификация, кодирование и маркировка мясных товаров (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (4 час.)

1. Изучение групп мясных товаров по ТН ВЭД, ТН ВЭД, ТР ТС, ОКП (работа с образцами этикеток).

2. Расшифровка кодов импортных мясных товаров.

3. Сравнение маркировки мясных товаров отечественного и импортного производства.

4. Заключение по экспертизе, его структура, требования к изложению разделов.

Лабораторная работа № 2. Экспертиза мяса убойных животных (8 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (4 час.)

1. Идентификация и товарная экспертиза мяса убойных животных: 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 № 3. Экспертиза мяса птицы (8 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (4 час.)

1. Идентификация и товарная экспертиза 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 № 4. Экспертиза колбасных изделий (12 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (8 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 № 5. Экспертиза полуфабрикатов мясных (6 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (4 час.)

1. Идентификация и товарная экспертиза полуфабрикатов мясных: по

маркировке; по органолептическим показателям; по физико-химическим показателям.

2. Классификационная экспертиза в соответствии с ТН ВЭД.

Лабораторная работа № 6. Экспертиза полуфабрикатов мясосодержащих (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (4 час.)

1. Идентификация и товарная экспертиза полуфабрикатов мясосодержащих: по маркировке; по органолептическим показателям; по физико-химическим показателям.

2. Классификационная экспертиза в соответствии с ТН ВЭД.

Лабораторная работа № 7. Экспертиза мясных консервов (12 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (8 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.

II. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Товароведение и экспертиза мяса и мясных 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	Тема 1. Товароведение и экспертиза мяса Тема 2. Товароведение и экспертиза колбасных изделий Тема 3. Товароведение и экспертиза продуктов из мяса Тема 4. Товароведение и экспертиза полуфабрикатов мясных (мясосодержащих) Тема 5. Товароведение и экспертиза мясных консервов	ПК-8	знает	Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2) Доклад (УО-3)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44
2	Тема 1. Товароведение и экспертиза мяса Тема 2. Товароведение и экспертиза колбасных изделий Тема 3. Товароведение и экспертиза продуктов из мяса Тема 4. Товароведение и экспертиза полуфабрикатов мясных (мясосодержащих) Тема 5. Товароведение и экспертиза мясных консервов	ПК-9	знает	Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44

3	<p>Тема 1. Товароведение и экспертиза мяса</p> <p>Тема 2. Товароведение и экспертиза колбасных изделий</p> <p>Тема 3. Товароведение и экспертиза продуктов из мяса</p> <p>Тема 4. Товароведение и экспертиза полуфабрикатов мясных (мясосодержащих)</p> <p>Тема 5. Товароведение и экспертиза мясных консервов</p>	ПК-13	знает	Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2) Контрольная работа (ПР-2)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44
4	<p>Тема 1. Товароведение и экспертиза мяса</p> <p>Тема 2. Товароведение и экспертиза колбасных изделий</p> <p>Тема 3. Товароведение и экспертиза продуктов из мяса</p> <p>Тема 4. Товароведение и экспертиза полуфабрикатов мясных (мясосодержащих)</p> <p>Тема 5. Товароведение и экспертиза мясных консервов</p>	ПК-14	знает	Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2) Контрольная работа (ПР-2)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44

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. 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. 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>

2. Кременевская М.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / М.И. Кременевская. - Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2015. - 97 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91528>

3. 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>

4. 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>

5. 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>

6. 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>

7. Пашкова Е.Ю. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие [Электронный ресурс] / Е.Ю. Пашкова, Е.В. Дулова. - Самара: РИЦ СГСХА, 2015. - 103 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/343557>

8. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие /

Позняковский В.М. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 527 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4167.html>

9. 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>

10. Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса: Учебник / В.В. Рогожин. - СПб.: ГИОРД, 2012. - 456 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/328426>

11. 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>

12. 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>

13. 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>

14. 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>

15. 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>

16. 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>

17. 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>

18. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.П. Трухина. - Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. - 229 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55916.html>

19. 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/

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 «Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия, самостоятельную работу студентов, текущую аттестацию (доклад-презентация) и промежуточную (экзамен).

Освоение курса дисциплины «Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и 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 «Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров» является экзамен, в форме собеседования.

В течение учебного семестра обучающимся нужно:

- освоить теоретический материал (20 баллов);
- успешно выполнить аудиторные и контрольные задания (50 баллов);
- своевременно и успешно выполнить все виды самостоятельной работы (30 баллов).

Студент считается аттестованным по дисциплине «Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров» при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров» для аттестации на экзамене следующие: 86-100 баллов – «отлично», 76-85 баллов – «хорошо», 61-75 баллов – «удовлетворительно», 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

Пересчет баллов по текущему контролю и самостоятельной работе производится по формуле:

$$P(n) = \sum_{i=1}^m \left[\frac{O_i}{O_i^{max}} \times \frac{k_i}{W} \right],$$

где: $W = \sum_{i=1}^m k_i^n$ для текущего рейтинга;

$W = \sum_{i=1}^m k_i^m$ для итогового рейтинга;

$P(n)$ – рейтинг студента;

m – общее количество контрольных мероприятий;

n – количество проведенных контрольных мероприятий;

O_i – балл, полученный студентом на i -ом контрольном мероприятии;

O_i^{max} – максимально возможный балл студента по i -му контрольному

мероприятию;

k_i – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия;

k_i^n – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия, если оно является основным, или 0, если оно является дополнительным.

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 мясных товаров.

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 «Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров», является рабочая программа дисциплины. Знания, полученные обучающимися в процессе изучения дисциплины, должны закрепляться не повторением, а применением материала. Этой цели при изучении дисциплины «Товароведение и экспертиза мяса и мясных 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 «Товароведение и экспертиза мяса и мясных 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 экзамена. Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена, студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

Самостоятельная работа проводится в течение всего периода обучения.

Для успешного освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров» обучающемуся необходимо также обращаться к основным периодическим изданиям, в которых рассматриваются вопросы изучаемой дисциплины, например: «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 экзамену

На экзамене, 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 экзамену 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 экзамену 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 экзамену 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 «Товароведение и экспертиза мяса и мясных 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»
(ДФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров»

Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение»

**Профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»**

Форма подготовки очная

Владивосток
2017

**План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине
«Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров»**

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	В течение семестра	Подготовка к лабораторным работам: конспектирование, подготовка к обсуждению	17 час.	Устный опрос Конспект
2.	В течение семестра	Реферат (индивидуальная работа с источниками)	15 час.	Защита реферата
3.	В течение семестра	Подготовка презентации	15 час.	Устная защита, презентация
4	В течение семестра, в день изучаемой темы	Вопросы для самостоятельного изучения	16 час.	Конспект
5	Экзаменационная сессия	Подготовка к экзамену	27 час.	Экзамен в форме собеседования
	ИТОГО:		90 час.	

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. Особенности экспертизы мясных товаров.
2. Виды фальсификации мясопродуктов и методы их обнаружения.
3. Современный рынок мясных товаров и проблемы их идентификации.
4. Коптильные препараты и ароматизаторы, используемые в мясной промышленности.
5. Производство сыровяленых колбас в странах Восточной Европы.
6. Пищевые добавки в колбасном производстве. Влияние на организм человека.
7. Анализ ассортимента варёных колбас в розничной торговой сети (на примере нескольких магазинов).
8. Отечественный рынок колбасных изделий.
9. Оболочки для варёных колбас.
10. Результаты экспертизы колбасных изделий по материалам массовой печати.
11. Дефекты сырокопчёных колбас и причины их возникновения.
12. Использование генномодифицированной сои в колбасном производстве. Методы её определения.

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 «Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров»

Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение»

**Профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»**

Форма подготовки очная

Владивосток
2017

Паспорт фонда оценочных средств

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	<ul style="list-style-type: none"> - структуру ассортимента мяса и мясных товаров; - оценку соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах; - товары ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющих критические дефекты
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> - проводить документальную идентификацию и устанавливать ассортиментную принадлежность товаров, выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию; - проводить диагностику дефектов мяса и мясных товаров и выявлять причины их возникновения; - изучать спрос и анализировать показатели ассортимента с целью оптимизации ассортимента торгового предприятия; - анализировать конъюнктуру товарного рынка, закономерностей и тенденций формирования потребностей и спроса населения
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> - методами анализа структуры ассортимента мяса и мясных товаров; - методами оценки соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах; - методами выявления товаров ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющих критические дефекты
ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Знает	<ul style="list-style-type: none"> - оценку соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> - проводить документальную идентификацию и устанавливать ассортиментную принадлежность товаров, выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> - товароведческой оценкой рыночной стоимости товаров на основе анализа потребительских свойств
ПК-13 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам	Знает	<ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, безопасности и экологии товаров, установленных техническими регламентами, стандартами, техническими условиями и другими документами; - сроки поступления товаров в согласованном ассортименте, по качеству и количеству

и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Умеет	- проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности; - выявлять дефекты, устанавливать нарушения условий товародвижения
	Владеет	- оптимизацией основных технологических операций на этапах реализации товаров; - организацией метрологического контроля торгово-технологического оборудования, контроля над соблюдением параметров и режимов работы технологического и торгового оборудования
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	- правила упаковывания и маркирования товаров, сроки годности и условия хранения товаров на складе и в торговом зале предприятия; - нормативы товарных запасов и остатков на складе предприятия, правила инвентаризации товаров с учетом норм естественной убыли и мероприятия по сокращению товарных потерь
	Умеет	- организовывать оказание торговых услуг покупателям; - разрабатывать предложения по реализации сопутствующих и новых товаров
	Владеет	- навыками контроля соблюдения правил упаковывания и маркирования, сроков годности и условий хранения товаров на складе и в торговом зале предприятия; - навыками определения нормативов товарных запасов и остатков на складе предприятия, проведения инвентаризации товаров с учетом норм естественной убыли, разработки мероприятий по сокращению товарных потерь

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	Тема 1. Товароведение и экспертиза мяса	ПК-8	знает	Конспект (ПР-7)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44
	Лабораторная работа (ПР-2) Доклад (УО-3)				
	Тема 2. Товароведение и экспертиза колбасных изделий		умеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44
				Доклад (УО-3)	
Тема 3. Товароведение и экспертиза продуктов из мяса	владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44		
Тема 4. Товароведение и экспертиза полуфабрикатов мясных (мясосодержащих)		Реферат (ПР-4)			
	Тема 5. Товароведение и экспертиза мясных консервов				

2	<p>Тема 1. Товароведение и экспертиза мяса</p> <p>Тема 2. Товароведение и экспертиза колбасных изделий</p> <p>Тема 3. Товароведение и экспертиза продуктов из мяса</p> <p>Тема 4. Товароведение и экспертиза полуфабрикатов мясных (мясосодержащих)</p> <p>Тема 5. Товароведение и экспертиза мясных консервов</p>	ПК-9	знает	Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44
3	<p>Тема 1. Товароведение и экспертиза мяса</p> <p>Тема 2. Товароведение и экспертиза колбасных изделий</p> <p>Тема 3. Товароведение и экспертиза продуктов из мяса</p> <p>Тема 4. Товароведение и экспертиза полуфабрикатов мясных (мясосодержащих)</p> <p>Тема 5. Товароведение и экспертиза мясных консервов</p>	ПК-13	знает	Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2) Контрольная работа (ПР-2)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44
4	<p>Тема 1. Товароведение и экспертиза мяса</p> <p>Тема 2. Товароведение и экспертиза колбасных изделий</p> <p>Тема 3. Товароведение и экспертиза продуктов из мяса</p> <p>Тема 4. Товароведение и экспертиза полуфабрикатов мясных (мясосодержащих)</p> <p>Тема 5. Товароведение и экспертиза мясных консервов</p>	ПК-14	знает	Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2) Контрольная работа (ПР-2)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-44

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	знает (пороговый уровень)	<ul style="list-style-type: none"> - структуру ассортимента мяса и мясных товаров; - оценку соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах; - товары ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющих критические дефекты 	знание основных принципов классификации, ассортимента и потребительских свойств мяса и мясных товаров; факторов, формирующих и сохраняющих качество	<ul style="list-style-type: none"> - способность дать определения основных принципов классификации, - перечислить основы формирования ассортимента, - сформулировать потребительские свойства мяса и мясных товаров на основе изученного материала, - способность самостоятельно перечислить основные факторы, формирующие и сохраняющие качество мяса и мясных товаров
	умеет (продвинутый)	<ul style="list-style-type: none"> - проводить документальную идентификацию и устанавливать ассортиментную принадлежность товаров, выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию; - проводить диагностику дефектов мяса и мясных товаров и выявлять причины их возникновения; - изучать спрос и анализировать показатели ассортимента с целью оптимизации ассортимента торгового предприятия; - анализировать конъюнктуру товарного рынка, закономерностей и тенденций формирования потребностей и спроса населения 	умение анализировать ситуацию и самостоятельно определять потребительские свойства мяса и мясных товаров	<ul style="list-style-type: none"> - способность применять методы научных исследований для нестандартного решения поставленных задач, - способность самостоятельно анализировать ситуацию, - способность изучить пищевую и биологическую ценность мяса и мясных товаров, условия транспортирования и хранения и самостоятельно применять полученные знания

	владеет (высокий)	<ul style="list-style-type: none"> - методами анализа структуры ассортимента мяса и мясных товаров; - методами оценки соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-проводительных документах; - методами выявления товаров ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющих критические дефекты 	<p>владение навыками определения потребительских свойств мяса и мясных товаров, способностью определять факторы, формирующие и сохраняющие качество мяса и мясных товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность владеть навыками определения пищевой ценности, химического состава мяса и мясных товаров, - способность проводить экспертизу качества мяса и мясных товаров по органолептическим и физико-химическим показателям качества
ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	знает (пороговый уровень)	<ul style="list-style-type: none"> - оценку соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-проводительных документах 	<p>знание методов и правил отбора средней пробы, идентификации товаров, методов контроля качества и безопасности мяса и мясных товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность излагать методы идентификации товаров, - способность проводить контроль качества в соответствии с НД, - способность перечислить методы безопасности мяса и мясных товаров в процессе хранения и знать, как выявлять опасную продукцию, - способность выявлять фальсифицированную продукцию и применять знания по сокращению товарных потерь при транспортировании и реализации
	умеет (продвинутый)	<ul style="list-style-type: none"> - проводить документальную идентификацию и устанавливать ассортиментную принадлежность товаров, выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию 	<p>умение выявлять дефекты мяса и мясных товаров, некачественную, фальсифицированную, контрафактную и опасную продукцию; проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию мяса и мясных товаров, разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность обосновать выявленные дефекты мяса и мясных товаров, - установить некачественную, фальсифицированную, контрафактную и опасную продукцию, - способность проводить идентификационную экспертизу и обнаруживать фальсифицированные мясо и мясные товары, - способность работать

				с данными экспертизы и разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь
	владеет (высокий)	- товароведческой оценкой рыночной стоимости товаров на основе анализа потребительских свойств	владение навыками выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактных мяса и мясных товаров	способность проводить мероприятия по выявлению контрафактной продукции, - владеть навыками выявления опасных и некачественных мяса и мясных товаров, - способность предоставлять результаты по выявлению и сокращению товарных потерь
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)	- требования к качеству, безопасности и экологии товаров, установленных техническими регламентами, стандартами, техническими условиями и другими документами; - сроки поступления товаров в согласованном ассортименте, по качеству и количеству	знание нормативных документов, определяющих качество, производство, транспортирование и хранение мяса и мясных товаров; гигиенических требований к качеству, в т.ч. и безопасности, сырья, мяса и мясных товаров и упаковки	- называет нормативные документы определяющие качество, производство, транспортирование и хранение мяса и мясных товаров, - способность перечислить и раскрыть суть методов прописанных в нормативных документах, - способность сформулировать основные требования к качеству и безопасности мяса и мясных товаров, - обосновать требования безопасности упаковки и раскрыть ее суть в соответствии с ТР ТС
	умеет (продвинутый)	- проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности; - выявлять дефекты, устанавливать нарушения условий товародвижения	умение анализировать и работать с нормативными документами, осуществлять оценку и экспертизу качества мяса и мясных товаров; проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности	- способность анализировать и работать с нормативными документами, - способность применять методы по оценке и экспертизе качества мяса и мясных товаров, - применять знания по приемке товаров по количеству, качеству и комплектности, - работать с транспортными документами в качестве доказательства или опровержения

	владеет (высокий)	<ul style="list-style-type: none"> - оптимизацией основных технологических операций на этапах реализации товаров; - организацией метрологического контроля торгово-технологического оборудования, контроля над соблюдением параметров и режимов работы технологического и торгового оборудования 	<p>владение навыками проведения оценки качества и безопасности мяса и мясных товаров;</p> <p>владение методами и средствами идентификации, экспертизы, оценки качества и безопасности товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность владеть основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности мяса и мясных товаров, - применять методы и средства при проведении идентификационной экспертизы, - способность представлять, анализировать и принимать решения по результатам оценки качества и безопасности мяса и мясных товаров
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 (пороговый уровень)	<ul style="list-style-type: none"> - правила упаковывания и маркирования товаров, сроки годности и условия хранения товаров на складе и в торговом зале предприятия; - нормы товарных запасов и остатков на складе предприятия, правила инвентаризации товаров с учетом норм естественной убыли и мероприятия по сокращению товарных потерь 	<p>знание требований к упаковке и маркировке мяса и мясных товаров;</p> <p>правил выкладки в местах продажи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность дать определения основных понятий согласно нормативной документации, - способность перечислить требования к упаковке и маркировке мяса и мясных товаров, - способность знать правила мерчандайзинга и особенности выкладки мяса и мясных товаров в местах продажи
	умеет (продвинутый)	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать оказание торговых услуг покупателям; - разрабатывать предложения по реализации сопутствующих и новых товаров 	<p>умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;</p> <p>разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь; обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации мяса и мясных товаров, организации складского хранения, и сбыта продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации, - способность на основе анализа формулировать и разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь, - обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации мяса и мясных товаров, - способность обоснованно организовывать работу складского хранения, и сбыта продукции

	владеет (высокий)	<ul style="list-style-type: none"> - навыками контроля соблюдения правил упаковывания и маркирования, сроков годности и условий хранения товаров на складе и в торговом зале предприятия; - навыками определения нормативов товарных запасов и остатков на складе предприятия, проведения инвентаризации товаров с учетом норм естественной убыли, разработки мероприятий по сокращению товарных потерь 	<p>владение навыками выполнения действий по контролю за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров; выкладки мяса и мясных товаров в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность применять навыки выполнения действий по контролю за соблюдением требований к упаковке и маркировке, - способность применять знания при соблюдении сроков хранения, транспортирования и реализации мяса и мясных товаров, - способность применять и предоставлять результаты по выкладке мяса и мясных товаров в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга
--	----------------------	---	---	--

Зачетно-экзаменационные материалы

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к экзамену

1. Идентификационные и классификационные признаки мяса убойных животных.
2. Идентификационные и классификационные признаки мяса птицы.
3. Маркировка мяса крупного и мелкого рогатого скота в зависимости от вида, пола, возраста, упитанности
4. Мышечная ткань. Строение, виды, характеристика. Мускулатура убойных животных.
5. Соединительная, жировая и костная ткани. Строение, характеристика. Соотношение тканей мяса в зависимости от вида, породы, возраста, пола, упитанности животных, анатомической части туши.
6. Пищевая ценность мяса. Общий химический состав мяса. Влияние вида, породы, возраста, упитанности и других факторов на пищевую ценность мяса.
7. Белки мышечного волокна, виды, особенности, свойства.

Полноценные и неполноценные белки. Показатели, характеризующие биологическую ценность мышечных белков.

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

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

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

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

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

13. Категории свежести мяса по стандарту. Органолептические показатели качества и их характеристика для каждой категории.

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

15. 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.

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

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

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

19. 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.

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

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

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

23. 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.

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

25. 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.

26. 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.

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

28. Классификация колбасных изделий в зависимости от способа

обработки, вида и качества сырья. Основное и вспомогательное сырье, пищевые добавки, их роль в формировании качества колбас.

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

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

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

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

33. 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.

34. Условия и сроки хранения вареных, полукопченных и сырокопченных колбас. Криоскопическая точка колбас.

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

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

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

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

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

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

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

42. 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.

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

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

Оценочные средства для текущей аттестации

Тематика лабораторных работ по дисциплине

«Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров»

Лабораторная работа № 1. Классификация, кодирование и маркировка мясных товаров

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах

1. Изучение групп мясных товаров по ТН ВЭД, ТН ВЭД, ТР ТС, ОКП (работа с образцами этикеток).

2. Расшифровка кодов импортных мясных товаров.
3. Сравнение маркировки мясных товаров отечественного и импортного производства.
4. Заключение по экспертизе, его структура, требования к изложению разделов.

Лабораторная работа № 2. Экспертиза мяса убойных животных

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах

1. Идентификация и товарная экспертиза мяса убойных животных: 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 № 3. Экспертиза мяса птицы

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах

1. Идентификация и товарная экспертиза 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 № 4. 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 № 5. Экспертиза полуфабрикатов мясных

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах

1. Идентификация и товарная экспертиза полуфабрикатов мясных: по маркировке; по органолептическим показателям; по физико-химическим показателям.

2. Классификационная экспертиза в соответствии с ТН ВЭД.

Лабораторная работа № 6. Экспертиза полуфабрикатов мясосодержащих

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах

1. Идентификация и товарная экспертиза полуфабрикатов мясосодержащих: по маркировке; по органолептическим показателям; по физико-химическим показателям.

2. Классификационная экспертиза в соответствии с ТН ВЭД.

Лабораторная работа № 7. 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.

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

«Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров»

1. Особенности экспертизы мясных товаров.
2. Виды фальсификации мясопродуктов и методы их обнаружения.
3. Современный рынок мясных товаров и проблемы их идентификации.
4. Коптильные препараты и ароматизаторы, используемые в мясной промышленности.
5. Производство сыровяленых колбас в странах Восточной Европы.
6. Пищевые добавки в колбасном производстве. Влияние на организм человека.
7. Анализ ассортимента варёных колбас в розничной торговой сети (на примере нескольких магазинов).
8. Отечественный рынок колбасных изделий.
9. Оболочки для варёных колбас.
10. Результаты экспертизы колбасных изделий по материалам массовой печати.
11. Дефекты сырокопчёных колбас и причины их возникновения.
12. Использование генномодифицированной сои в колбасном производстве. Методы её определения.

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:

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

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

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

Текущая аттестация по дисциплине «Товароведение и экспертиза мяса и мясных 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 «Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине «Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров» предусмотрен экзамен 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 (экзамену). 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 экзамене по дисциплине
«Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров»**

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
86-100	отлично	Оценка «отлично» 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	хорошо	Оценка «хорошо» 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	удовлетво- рительно	Оценка «удовлетворительно» 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	неудовлетво- рительно	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.