



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 рыбы и рыбных 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. 0 /пр. 0 /лаб. 36 час.

всего часов аудиторной нагрузки 90 час.

в том числе с использованием МАО 36 час.

самостоятельная работа 126 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.

Заведующий (ая) кафедрой Текутьева Л.А.

Составитель (ли): 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 рыбы и рыбных товаров»

Учебный курс «Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных 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 рыбы и рыбных товаров» включена в состав обязательных дисциплин вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные работы (54 часа, в том числе МАО 36 часов), самостоятельная работа студентов (126 часов, в том числе 27 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 6 семестре.

Дисциплина «Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных 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 рыбы и рыбных товаров, их классификацию и ассортимент; факторы, формирующие качество, требования к качеству, в т.ч. и безопасности; идентифицирующие признаки рыбы и рыбных 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 рыбы и рыбных 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 рыбы и рыбных 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 рыбы и рыбных 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 рыбы 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 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 рыбы и рыбных 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 рыбы и рыбных 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 рыбы и рыбных 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 рыбы и рыбных товаров» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: работа в малых группах, реферат в виде презентации.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел 1. Рыбные объекты (8 час.)

Тема 1.1 Общие сведения о рыбе (4 час.)

Главнейшие водоемы и районы рыболовства, – океанические и внутренние, искусственного разведения рыб. Развитие рыболовства во внутренних водоемах.

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. Строение тела рыбы. Форма и основные части тела: строение и количество плавников; строение скелета, основных частей в зависимости от вида; характеристика основных тканей, внутренних органов.

Массовый состав рыбы. Съедобные и несъедобные части тела рыбы и ее органов.

Факторы, влияющие на выход и соотношение съедобных и несъедобных частей. Использование основных видов рыб.

Тема 1.2 Химический состав и пищевая ценность рыбы (4 час.).

Особенности химического состава и энергетической ценности мяса рыбы. Содержание и характеристика белков, липидов, минеральных веществ, их пищевая и биологическая ценность. Азотистые небелковые экстрактивные вещества. Значение их для человека. Влияние этих веществ на качество мяса рыбы.

Факторы, влияющие на химический состав рыбы.

Современные научные достижения в области изучения макро- и микроэлементов тканей рыбы и объектов моря. Охрана окружающей среды в соответствии с действующими положениями и международными законами.

Загрязнение вод аккумуляция вредных веществ биоресурсами (рыбой, морепродуктами, зоо- и фитопланктоном).

Раздел 2. Переработка рыбных объектов (20 час.)

Тема 2.1 Живая, охлажденная и мороженая рыба (4 час.)

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

Живая рыба. Ассортимент. Уход за живой рыбой. Оценка качества. Дефекты живой рыбы и их основные признаки. Основные болезни рыбы и их влияние на качество рыбных продуктов. Отличительные признаки больной рыбы. Условия и сроки реализации рыбы. Условия и способы транспортирования и хранения живой рыбы. Нормы потерь.

Охлажденная рыба. Значение и сущность охлаждения рыбы. Ассортимент. Факторы, формирующие качество охлажденной рыбы: сырье, способы производства.

Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия и сроки хранения. Изменения в процессе хранения (физические, химические, микробиологические, биохимические). Дефекты, возникающие при хранении. Допустимые сроки хранения. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении и реализации.

Мороженая рыба. Цель и задачи замораживания рыбы. Ассортимент мороженой рыбы. Факторы, формирующие качество. Изменения, происходящие в рыбе при замораживании и хранении в замороженном состоянии. Глазированная рыба. Оценка качества мороженой рыбы. Возможные дефекты мороженой рыбы, причины их возникновения и меры предупреждения; допустимые и недопустимые дефекты. Упаковка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Изменения в процессе хранения (физические, микробиологические, химические, биохимические).

Допустимые сроки хранения. Возможные дефекты при хранении. Нормы усушки. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении. Размораживание и его влияние на качество рыбы.

Рыбное филе. Производство. Виды рыбного филе. Оценка качества. Упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Изменения в мороженом филе при хранении. Дефекты, возникающие при производстве и хранении филе. Причины их возникновения и меры предупреждения. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении и реализации.

Тема 2.2 Соленые и маринованные рыбные товары (2 час.)

Общая краткая характеристика соленых и маринованных рыбных товаров. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент соленых, пряных и маринованных рыбных товаров, его научное обоснование и возможности совершенствования. Факторы, формирующие качество: сырье, способы разделки, посола и маринование.

Физико-химические основы посола. Сущность процесса созревания рыбы при посоле. Оценка качества. Характеристика соленых рыбных товаров (сельдевых, лососевых, скумбриевых, а также несозревающих при посоле видов рыб). Возможные дефекты соленых, пряных и маринованных товаров, причины их возникновения и меры предупреждения. Расфасовка, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Изменения в процессе хранения (физические, биохимические, микробиологические). Дефекты при хранении. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества соленых и маринованных рыбных товаров.

Тема 2.3 Рыбные пресервы (2 час.)

Общая характеристика рыбных пресервов. Химический состав и пищевая ценность рыбных пресервов. Классификация и ассортимент

пресервов, их транспортировка. Пути совершенствования ассортимента. Факторы, формирующие качество пресервов: вид рыбы, особенности технологии производства рыбных пресервов. Оценка качества. Дефекты технологии, 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 пресервов.

Тема 2.4 Икорные товары (2 час.)

Общая краткая характеристика икорных товаров. Химический состав и пищевая ценность икры. Строение ястыков и икринок. Классификация икры осетровых, лососевых и частиковых рыб. Возможные дефекты икорных товаров, причины их возникновения и меры предупреждения. Допустимые и недопустимые дефекты. Расфасовка, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества икорных товаров.

Тема 2.5 Вяленые и сушеные рыбные товары (2 час.)

Общая характеристика вяленых и сушеных рыбных товаров. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент товаров. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества вяленых и сушеных рыбных товаров. Факторы, влияющие на качество: сырье, способы разделки рыбы, способы вяления и сушки. Сущность процессов, протекающих в рыбе при вялении и сушке. Их влияние на качество готового продукта. Оценка качества. Возможные дефекты технологии, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Изменения при хранении (физические, химические, биохимические, микробиологические). Возможные дефекты при хранении. Нормы естественной убыли. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества вяленых и сушеных рыбных товаров.

Тема 2.6 Копченые рыбные товары (2 час.)

Общая характеристика копченых рыбных товаров. Химический состав и пищевая ценность. Классификация копченых рыбных товаров по температуре и способу копчения. Ассортимент копченых рыбных товаров. Факторы, формирующие качество рыбы холодного, горячего и полугорячего копчения: сырье, производство. Способы копчения. Сущность процессов копчения. Оценка качества рыбы холодного и горячего копчения. Характеристика основных групп копченых рыбных товаров. Дефекты технологии, причины их возникновения и меры предупреждения. Допустимые и недопустимые дефекты. Упаковка. Особенности маркировки балычных изделий. Транспортирование. Условия и сроки хранения и реализации. Изменения в процессе хранения (физико-химические, биологические, микробиологические). Дефекты копченых рыбных товаров. Потери. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении качества копченых рыбных товаров.

Тема 2.7 Рыбные консервы (4 час.)

Общая характеристика рыбных консервов. Химический состав и пищевая ценность рыбных консервов. Классификация и ассортимент консервов, их транспортировка. Пути совершенствования ассортимента. Факторы, формирующие качество консервов: вид рыбы, особенности технологии производства рыбных консервов. Оценка качества. Дефекты технологии, 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.

Тема 2.8 Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия (2 час.)

Общая краткая характеристика рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Пути совершенствования ассортимента. Факторы, формирующие качество: вид рыбы, способы

обработки. Оценка качества. Характеристика разных рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Расфасовка, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и реализации. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Раздел 3. Нерыбные объекты (8 час.)

Тема 3.1 Общие сведения о нерыбных объектах промысла (4 час.)

Общая краткая характеристика водных нерыбных объектов промысла. Основные виды: ракообразные, моллюски, иглокожие, морские млекопитающие, морские водоросли. Отличительные особенности строения. Химический состав и пищевая ценность.

Тема 3.2 Использование нерыбных объектов промысла для производства пищевых продуктов (4 час.)

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.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы

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

Лабораторная работа № 1. Ознакомление с основными промысловыми семействами рыб. Строение рыб (2 час.)

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

1. Изучение строения тела рыб.

2. Ознакомление с семействами промысловых рыб и их представителями и определение видового состава рыб по отличительным особенностям.

3. Изучение правила приемки и методов отбора проб рыбы, нерыбных объектов и продукции из них.

Лабораторная работа № 2. Определение качества охлажденной и мороженой рыбы (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (3 час.).

1. Изучение видов разделки рыбы.

2. Изучение методов определения органолептических, физических, химических и микробиологических показателей.

3. Определение качества охлажденной и мороженой рыбы по органолептическим и физико-химическим показателям качества (определение влагосвязывающей способности; определение аммиака; определение сероводорода; определение летучих оснований).

Лабораторная работа № 3. Определение качества соленой, маринованной и пряной рыбной продукции (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (3 час.).

1. Изучение видов разделки и определение качества соленой рыбы по органолептическим и физико-химическим показателям качества (определение массовой доли поваренной соли; определение массовой доли жира; определение массовой доли воды; определение степени созревания соленых товаров по показателю буферной емкости; определение содержания уксусной кислоты).

2. Подготовка протокола исследования и заключения о качестве продукции

Лабораторная работа № 4. Определение качества рыбных пресервов (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (3 час.).

1. Изучение видов разделки и определение качества рыбных пресервов по органолептическим и физико-химическим показателям качества (герметичности, соотношения твердой и жидкой частей, массовой доли поваренной соли; массовой доли жира; массовой доли воды; степени созревания по показателю буферной емкости).

2. Подготовка протокола исследования и заключения о качестве продукции.

Лабораторная работа № 5. Определение качества икры. Идентификация и фальсификация (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (3 час.).

1. Определение качества икры по органолептическим и физико-химическим показателям качества (массовой доли соли; массовой доли воды; массовой доли консервантов).

2. Ознакомление со способами фальсификации и идентификации икры

3. Подготовка протокола исследования и заключения о качестве исследуемых образцов.

Лабораторная работа № 6. Определение качества вяленой и сушеной рыбной продукции (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (3 час.).

1. Определение качества вяленой и сушеной рыбной продукции, используя органолептические и физико-химические методы исследования (массовой доли поваренной соли; массовой доли жира; массовой доли воды).

2. Подготовка протокола исследования и заключения о качестве продукции.

Лабораторная работа № 7. Определение качества рыбы холодного и горячего копчения (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (3 час.)

1. Определение органолептических и физико-химических показателей качества рыбы горячего и холодного копчения (массовой доли поваренной соли; массовой доли жира; массовой доли воды; степени прокопченности рыбы).

2. Подготовка протокола исследования и заключения о качестве образцов рыбы горячего и холодного копчения.

Лабораторная работа № 8. Определение качества рыбных консервов (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (3 час.)

1. Определение качества рыбных консервов по органолептической оценке и физико-химическим исследованиям (герметичности; соотношения твердой и жидкой частей; массовой доли поваренной соли; массовой доли жира; массовой доли воды).

2. Подготовка протокола исследования и заключения о качестве продукции.

Лабораторная работа № 9. Определение качества рыбных полуфабрикатов (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (3 час.)

1. Определение качества рыбных полуфабрикатов проведением органолептической оценки и методов физико-химических исследований

(массовой доли поваренной соли; массовой доли жира; массовой доли воды)

2. Подготовка протокола исследования и заключения о качестве продукции.

Лабораторная работа № 10. Ознакомление с основными видами нерыбных объектов промысла. Строение (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (3 час.)

1. Ознакомление с основными видами промысловых представителей.
2. Изучение строения основных промысловых видов.
3. Определение отличительных особенностей основных представителей промысловых видов.

Лабораторная работа № 11. Определение качества варено-мороженных морепродуктов (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (2 час.).

1. Определение качества по органолептическим и физико-химическим показателям варено-мороженных морепродуктов (виды разделки, органолептическая оценка качества; определение влагосвязывающей способности; определение аммиака; определение сероводорода; определение летучих оснований).
2. Подготовка протокола исследования и заключения о качестве продукции.

Лабораторная работа № 12. Определение качества морепродуктов вяленых и сушеных (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (2 час.).

1. Проведение органолептической оценки качества исследуемых образцов вяленых и сушеных морепродуктов.

2. Проведение физико-химических исследований представленных образцов морепродуктов горячего и холодного копчения (подбор методов исследования, изучение методик исследования, определение массовой доли поваренной соли; определение массовой доли жира; определение массовой доли воды).

3. Подготовка протокола исследования и заключения о качестве продукции.

Лабораторная работа № 13. Определение качества морепродуктов холодного и горячего копчения (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (2 час.).

1. Проведение органолептической оценки качества исследуемых образцов морепродуктов горячего и холодного копчения.

2. Проведение физико-химических исследований представленных образцов морепродуктов горячего и холодного копчения (подбор методов исследования, изучение методик исследования, определение массовой доли поваренной соли; определение массовой доли жира; определение массовой доли воды; определение степени прокопченности).

2. Подготовка протокола исследования и заключения о качестве продукции.

Лабораторная работа № 14. Определение качества консервов и пресервов из нерыбных объектов (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах (2 час.).

1. Проведение органолептической оценки качества исследуемых образцов консервов и пресервов из нерыбных объектов.

2. Проведение физико-химических исследований представленных образцов консервов и пресервов из нерыбных объектов (подбор методов

исследования, изучение методик исследования, определение герметичности, соотношения твердой и жидкой частей, массовой доли поваренной соли, массовой доли жира, массовой доли воды).

3. Подготовка протокола исследования и заключения о качестве продукции.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Товароведение и экспертиза рыбы 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.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

| № п/п | Контролируемые разделы / темы дисциплины | Коды и этапы формирования компетенций | Оценочные средства | | |
|-------|---|---------------------------------------|--------------------|--|--|
| | | | текущий контроль | промежуточная аттестация | |
| 1 | Раздел 1. Рыбные объекты Раздел 2. Переработка рыбных объектов Раздел 3. Нерыбные объекты | ПК-8 | знает | Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2) Доклад (УО-3) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |
| | | | умеет | Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |
| | | | владеет | Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |

| | | | | | |
|---|---|-------|---------|--|--|
| 2 | Раздел 1. Рыбные объекты Раздел 2. Переработка рыбных объектов Раздел 3. Нерыбные объекты | ПК-9 | знает | Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |
| | | | умеет | Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |
| | | | владеет | Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |
| 3 | Раздел 1. Рыбные объекты Раздел 2. Переработка рыбных объектов Раздел 3. Нерыбные объекты | ПК-13 | знает | Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2) Контрольная работа (ПР-2) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |
| | | | умеет | Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |
| | | | владеет | Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |
| 4 | Раздел 1. Рыбные объекты Раздел 2. Переработка рыбных объектов Раздел 3. Нерыбные объекты | ПК-14 | знает | Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2) Контрольная работа (ПР-2) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |
| | | | умеет | Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |
| | | | владеет | Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |

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.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. 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>

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. 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>

4. 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>

5. 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>

6. 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>

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^о», 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. Мижуева, 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. 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>

6. 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>

7. 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>

8. 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>

9. 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>

10. 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>

11. 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>

12. 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>

13. 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>

14. 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>

15. 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>

16. 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>

17. 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>

Нормативно-правовые материалы

1. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) утвержденный решением Коллегии Евразийской Экономической Комиссии от 29 августа 2017 года N 106 - [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420394425> .

2. Перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) утвержденный Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2017 года N 106- [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420394425>

3. Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования утвержденный Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 29 августа 2017 года N 106- [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420394425> .

4. Международные стандарты ИСО - [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.gost.ru/wps/portal/>

5. Международные стандарты на пищевые продукты. Кодекс Алиментариус. - Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/ru/>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет»

1. Федеральное агентство по рыболовству. Официальный сайт - [Электронный ресурс] - fish.gov.ru/
2. Официальный сайт Центральное управление по рыбохозяйственной экспертизе и нормативам по сохранению, воспроизводству водных биологических ресурсов и акклиматизации (ФГБУ «ЦУРЭН») - [Электронный ресурс]- <http://tsuren.ru>
3. Федеральное государственное бюджетное научное учреждение "ТИНРО-Центр". Официальный сайт - [Электронный ресурс] - <http://www.tinro-center.ru/>
4. КонсультантПлюс — компьютерная справочная правовая система в России. Официальный сайт. - [Электронный ресурс] - www.consultant.ru/
5. Гарант — справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации. Официальный сайт - [Электронный ресурс] - <http://www.garant.ru/>
6. Сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) - [Электронный ресурс] - <http://www.gost.ru/wps/portal/>
7. Официальный сайт Евразийской экономической комиссии: базы данных таможенно-тарифного регулирования, нетарифного регулирования, Технических регламентов таможенного союза и др [Электронный ресурс] - <http://www.tsouz.ru>
8. Codex Alimentarius. International Food Standards: Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус» - [Электронный ресурс] - <http://www.codexalimentarius.org/>
9. Официальный сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов - [Электронный ресурс] - <http://www.fao.org/>

10. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность» - [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/>

11. Официальный сайт журнала «Рыбное хозяйство» - [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://tsuren.ru/publishing/ribhoz-magazine/>

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>

- Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

Использование видеоматериалов с сайтов.

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация дисциплины «Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных 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 рыбы и рыбных 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 рыбы и рыбных товаров» является экзамен.

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 рыбы и рыбных товаров» при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных 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;

$W = \sum_{i=1}^m k_i^n$ 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, отведённого на изучение дисциплины

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 лабораторных работ необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам. В случае пропуска лекционного занятия, необходимо предоставить письменную разработку пропущенной лабораторной работы.

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, решение тестовых заданий, 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 индивидуального задания.

Приступая к выполнению индивидуального 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.

Критерием готовности к лабораторным работам является умение студента ответить на все контрольные вопросы, рекомендованные преподавателем.

Знания, полученные студентами в процессе изучения дисциплины, должны закрепляться не повторением, а применением материала. Этой цели при изучении дисциплины «Товароведение и экспертиза рыбы 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.

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов по данной дисциплине предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов (в том числе в форме презентаций), подготовку к выполнению и защите лабораторных работ и промежуточной аттестации – экзамену.

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 работа в малых группах, представляющие собой деловую ситуацию, которая реально возникает в процессе деятельности.

Реализация такого типа обучения по дисциплине «Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров» осуществляется через использование заданий на лабораторных занятиях, в частности, которые можно определить, как методы имитации принятия решений в различных ситуациях путем проигрывания вариантов по заданным условиям.

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 конспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

Рекомендации по подготовке к экзамену

Подготовка к экзамену и его результативность также требует у студентов умения оптимально организовывать свое время. Идеально, если студент ознакомился с основными положениями, определениями и понятиями курса в процессе аудиторного изучения дисциплины, тогда подготовка к экзамену позволит систематизировать изученный материал и глубже его усвоить.

Подготовку к экзамену лучше начинать с распределения предложенных контрольных вопросов. Затем необходимо выяснить наличие теоретических источников (конспекта лекций, учебников, учебных пособий).

При изучении материала следует выделять основные положения, определения и понятия, можно их конспектировать. Выделение опорных положений даст возможность систематизировать представления по дисциплине и, соответственно, результативнее подготовиться к экзамену.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническим обеспечением необходимым для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Товароведение и экспертиза рыбы 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 «Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных 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 рыбы и рыбных 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 | 27 час. | Устный опрос Конспект |
| 2. | В течение семестра | Реферат (индивидуальная работа с источниками) | 27 час. | Защита реферата |
| 3. | В течение семестра | Подготовка презентации | 18 час. | Устная защита, презентация |
| 4 | В течение семестра, в день изучаемой темы | Вопросы для самостоятельного изучения | 27 час. | Конспект |
| 5 | Экзаменационная сессия | Подготовка к экзамену | 27 час. | Экзамен в форме собеседования |
| ИТОГО: | | | 126 час. | |

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров» предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, подготовку к выполнению и защите лабораторных работ и промежуточной аттестации – экзамену.

Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам 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.

Реферат (от лат. *refero* – докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме.

Целями написания реферата являются:

– развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем товароведения;

– развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;

– развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

– научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;

– подготовить студента к дальнейшему участию в научно-практических конференциях, семинарах и конкурсах;

– помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или выпускной квалификационной работы.

Основные требования к содержанию реферата

Реферат должен быть написан каждым студентом самостоятельно. Студент должен использовать только те литературные источники (научные статьи, монографии, пособия и т.д.), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Оглавление должно четко отражать основное содержание работы и обеспечивать последовательность изложения. Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения – начинать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы. Работа должна быть достаточно краткой, но раскрывающей все вопросы содержания и тему.

По своей структуре реферат должен иметь титульный лист, оглавление, введение (где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию), основной текст (где последовательно раскрывается избранная тема), заключение (где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста работы), список использованных источников (10-15 наименований). В список использованных источников вносятся не только источники, на которые студент ссылается при подготовке реферата, но и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Оформление реферата осуществляется в соответствии с Требованиями к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями ДВФУ (2011 г.) или 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.).

Порядок сдачи реферата и его оценка

Реферат пишется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему

дисциплину.

При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой и нормативными и техническими документами, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

По результатам проверки реферата и его защиты студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

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.

Тематика рефератов (в том числе в виде презентаций)

1. Морской гребешок: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы
2. Дальневосточный трепанг и кукумария: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы
3. Камчатский краб: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы
4. Лососевые рыбы: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы
5. Осетровые рыбы: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы
6. Анализ рынка промысловых рыб Дальнего востока (перечень промысловых рыб, география добычи, объемы, квоты, охрана, цены, география сбыта).
9. Ламинария (морская капуста) и другие промысловые водоросли: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы
10. Кальмар: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы
11. Креветки: особенности добычи, воспроизводства, анализ рынка и перспективы
12. Развитие аквакультуры в России.
13. Современные методы охлаждения рыбной продукции.
14. Пути совершенствования методов посола рыбы.
15. Современные методы замораживания гидробионтов.
16. Использование ферментных препаратов при посоле рыбы.
17. Использование современных копильных препаратов при копчении рыбы.
18. Новые направления в создании белковых препаратов.
19. Формирование качества рыбной продукции.
20. Пути расширения ассортимента икорных товаров.

21. Использование нерыбных объектов промысла в пищевой промышленности.

22. Расширение ассортимента производства кулинарных изделий.

23. Расширение ассортимента производства рыбных полуфабрикатов.

24. Совершенствование производства консервов из нерыбных объектов.

25. Пути расширения ассортимента пресервов.

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. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской 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 отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские 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 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 |



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 рыбы и рыбных 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 рыбы и рыбных 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 рыбы и рыбных 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 рыбы и рыбных 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 | Раздел 1. Рыбные объекты Раздел 2. Переработка рыбных объектов Раздел 3. Нерыбные объекты | ПК-8 | знает | Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2) Доклад (УО-3) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |
| | | | умеет | Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |
| | | | владеет | Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |
| 2 | Раздел 1. Рыбные объекты Раздел 2. Переработка рыбных объектов | ПК-9 | знает | Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |

| | | | | | |
|---|---|-------|---------|--|--|
| | Раздел 3. Нерыбные объекты | | умеет | Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |
| | | | владеет | Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |
| 3 | Раздел 1. Рыбные объекты Раздел 2. Переработка рыбных объектов Раздел 3. Нерыбные объекты | ПК-13 | знает | Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2) Контрольная работа (ПР-2) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |
| | | | умеет | Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |
| | | | владеет | Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |
| 4 | Раздел 1. Рыбные объекты Раздел 2. Переработка рыбных объектов Раздел 3. Нерыбные объекты | ПК-14 | знает | Конспект (ПР-7) Лабораторная работа (ПР-2) Контрольная работа (ПР-2) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |
| | | | умеет | Лабораторная работа (ПР-6) Доклад (УО-3) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |
| | | | владеет | Лабораторная работа (ПР-6) Реферат (ПР-4) | Собеседование (УО-1), вопросы к экзамену: 1-65 |

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) | - структуру ассортимента рыбы и рыбных товаров; - оценку соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, | знание основных принципов классификации, ассортимента и потребительских свойств рыбы и рыбных товаров; факторов, формирующих и сохраняющих качество | - способность дать определения основных принципов классификации, - перечислить основы формирования ассортимента, - сформулировать потребительские свойства рыбы и рыбных товаров на основе изученного |

| | | | | |
|--|----------------------------|---|---|---|
| | | <p>условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - товары ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющими критические дефекты | | <p>материала,</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность самостоятельно перечислить основные факторы, формирующие и сохраняющие качество рыбы и рыбных товаров |
| | <p>умеет (продвинутый)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - проводить документальную идентификацию и устанавливать ассортиментную принадлежность товаров, выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию; - проводить диагностику дефектов рыбы и рыбных 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 | <p>умение анализировать ситуацию и самостоятельно определять потребительские свойства рыбы и рыбных товаров</p> | <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 рыбы и рыбных товаров, условия транспортирования и хранения и самостоятельно применять полученные знания |
| | <p>владеет (высокий)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - методами анализа структуры ассортимента рыбы и рыбных 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 | <p>владение навыками определения потребительских свойств рыбы и рыбных товаров, способностью определять факторы, формирующие и сохраняющие качество рыбы и рыбных товаров</p> | <ul style="list-style-type: none"> - способность владеть навыками определения пищевой ценности, химического состава рыбы и рыбных товаров, - способность проводить экспертизу качества рыбы и рыбных товаров по органолептическим и физико-химическим показателям качества |

| | | | | |
|--|---------------------------|---|--|---|
| | | 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 (пороговый уровень) | - оценку соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах | знание методов и правил отбора средней пробы, идентификации товаров, методов контроля качества и безопасности рыбы и рыбных товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации | - способность излагать методы идентификации товаров, - способность проводить контроль качества в соответствии с НД, - способность перечислить методы безопасности рыбы и рыбных 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) | - проводить документальную идентификацию и устанавливать ассортиментную принадлежность товаров, выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию | умение выявлять дефекты рыбы и рыбных товаров, некачественную, фальсифицированную, контрафактную и опасную продукцию; проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию рыбы и рыбных товаров, разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь | - способность обосновать выявленные дефекты рыбы и рыбных товаров, - установить некачественную, фальсифицированную, контрафактную и опасную продукцию, - способность проводить идентификационную экспертизу и обнаруживать фальсифицированные рыбу и рыбные 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 контрафактной рыбы и рыбной продукции | способность проводить мероприятия по выявлению контрафактной продукции, - владеть навыками выявления опасной и некачественной рыбы и рыбной продукции, - способность предоставлять результаты по выявлению и сокращению товарных потерь |
| ПК-13 умение проводить приемку товаров | знает (пороговый) | - требования к качеству, безопасности и экологии товаров, | знание нормативных документов, определяющих | - называет нормативные документы определяющие |

| | | | | |
|--|---------------------------|--|--|--|
| по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам | уровень) | установленных техническими регламентами, стандартами, техническими условиями и другими документами; - сроки поступления товаров в согласованном ассортименте, по качеству и количеству | качество, производство, транспортирование и хранение рыбы и рыбных товаров; гигиенических требований к качеству, в т.ч. и безопасности, сырья, рыбы и рыбных товаров и упаковки | качество, производство, транспортирование и хранение рыбы и рыбных товаров, - способность перечислить и раскрыть суть методов прописанных в нормативных документах, - способность сформулировать основные требования к качеству и безопасности рыбы и рыбных товаров, - обосновать требования безопасности упаковки и раскрыть ее суть в соответствие с ТР ТС |
| | умест (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 рыбы и рыбных товаров; проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности | - способность анализировать и работать с нормативными документами, - способность применять методы по оценке и экспертизе качества рыбы и рыбных товаров, - применять знания по приемке товаров по количеству, качеству и комплектности, - работать с транспортными документами в качестве доказательства или опровержения |
| | владеет (высокий) | - 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 | владение навыками проведения оценки качества и безопасности рыбы и рыбных товаров; владение методами и средствами идентификации, экспертизы, оценки качества и безопасности товаров | -способность владеть основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности рыбы и рыбных товаров, - применять методы и средства при проведении идентификационной экспертизы, - способность представлять, анализировать и принимать решения по результатам оценки качества и безопасности рыбы и рыбных товаров |
| ПК-14 способность осуществлять контроль за | знает (пороговый уровень) | - правила упаковывания и маркирования товаров, сроки годности и | знание требований к упаковке и маркировке рыбы и рыбных товаров; правил | - способность дать определения основных понятий согласно нормативной |

| | | | | |
|--|----------------------------|--|---|---|
| <p>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</p> | | <p>условия хранения товаров на складе и в торговом зале предприятия;</p> <p>- нормативы товарных запасов и остатков на складе предприятия, правила инвентаризации товаров с учетом норм естественной убыли и мероприятия по сокращению товарных потерь</p> | <p>выкладки в местах продажи</p> | <p>документации,</p> <p>- способность перечислить требования к упаковке и маркировке рыбы и рыбных товаров,</p> <p>- способность знать правила мерчандайзинга и особенности выкладки рыбы и рыбных товаров в местах продажи</p> |
| | <p>умеет (продвинутый)</p> | <p>- организовывать оказание торговых услуг покупателям;</p> <p>- разрабатывать предложения по реализации сопутствующих и новых товаров</p> | <p>умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь; обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации рыбы и рыбных товаров, организации складского хранения, и сбыта продукции</p> | <p>- способность оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации,</p> <p>- способность на основе анализа формулировать и разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь,</p> <p>- обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации рыбы и рыбных товаров,</p> <p>- способность обоснованно организовывать работу складского хранения, и сбыта продукции</p> |
| | <p>владеет (высокий)</p> | <p>- навыками контроля соблюдения правил упаковывания и маркирования, сроков годности и условий хранения товаров на складе и в торговом зале предприятия;</p> <p>- 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> | <p>владение навыками выполнения действий по контролю за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров; выкладки рыбы и рыбных товаров в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга</p> | <p>- способность применять навыки выполнения действий по контролю за соблюдением требований к упаковке и маркировке,</p> <p>- способность применять знания при соблюдении сроков хранения, транспортирования и реализации рыбы и рыбных товаров,</p> <p>- способность применять и предоставлять результаты по выкладке рыбы и рыбных товаров в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга</p> |

Зачетно-экзаменационные материалы

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к экзамену

1. 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.

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

3. 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.

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

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. Особенности химического состава и энергетической ценности мяса рыбы.

9. 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.

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

11. 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.

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

13. 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.

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

15. 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.

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

17. 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.

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

19. 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.

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

21. 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.

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

23. 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.

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

25. Дайте общую характеристику ракообразных. Изучите представителей, строение, особенности химического состава и пищевой

ценности. Раскройте возможные способы использования представителей в пищевой промышленности.

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

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

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

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

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

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

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

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

34. Общая характеристика икорных товаров. Классификация икры.

Дефекты и причины их возникновения. Условия и сроки хранения. Аналоги икры.

35. 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.

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

37. 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.

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

39. 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.

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

41. 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.

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

43. 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

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

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

46. 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.

47. Особенности химического состава и энергетической ценности мяса

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

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

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

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

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

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

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

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

56. Дайте общую характеристику головоногих моллюсков. Изучите представителей, строение, особенности химического состава и пищевой

ценности. Раскройте возможные способы использования представителей в пищевой промышленности.

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

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

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

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

61. Общая характеристика кулинарных изделий. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: вид нерыбных объектов, способы обработки. Условия и сроки хранения.

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

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

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

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

Оценочные средства для текущей аттестации

Тематика лабораторных работ по дисциплине

«Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров»

Лабораторная работа № 1. Ознакомление с основными промысловыми семействами рыб. Строение рыб

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах

1. Изучение строения тела рыб.
2. Ознакомление с семействами промысловых рыб и их представителями и определение видового состава рыб по отличительным особенностям.
3. Изучение правила приемки и методов отбора проб рыбы, нерыбных объектов и продукции из них.

Лабораторная работа № 2. Определение качества охлажденной и мороженой рыбы

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах

1. Изучение видов разделки рыбы.
2. Изучение методов определения органолептических, физических, химических и микробиологических показателей.
3. Определение качества охлажденной и мороженой рыбы по органолептическим и физико-химическим показателям качества (определение влагосвязывающей способности; определение аммиака; определение сероводорода; определение летучих оснований).

Лабораторная работа № 3. Определение качества соленой, маринованной и пряной рыбной продукции

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах

1. Изучение видов разделки и определение качества соленой рыбы по

органолептическим и физико-химическим показателям качества (определение массовой доли поваренной соли; определение массовой доли жира; определение массовой доли воды; определение степени созревания соленых товаров по показателю буферной емкости; определение содержания уксусной кислоты).

2. Подготовка протокола исследования и заключения о качестве продукции

Лабораторная работа № 4. Определение качества рыбных пресервов

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах

1. Изучение видов разделки и определение качества рыбных пресервов по органолептическим и физико-химическим показателям качества (герметичности, соотношения твердой и жидкой частей, массовой доли поваренной соли; массовой доли жира; массовой доли воды; степени созревания по показателю буферной емкости).

2. Подготовка протокола исследования и заключения о качестве продукции.

Лабораторная работа № 5. Определение качества икры. Идентификация и фальсификация

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах

1. Определение качества икры по органолептическим и физико-химическим показателям качества (массовой доли соли; массовой доли воды; массовой доли консервантов).

2. Ознакомление со способами фальсификации и идентификации икры

3. Подготовка протокола исследования и заключения о качестве исследуемых образцов.

Лабораторная работа № 6. Определение качества вяленой и сушеной рыбной продукции

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах

1. Определение качества вяленой и сушеной рыбной продукции, используя органолептические и физико-химические методы исследования (массовой доли поваренной соли; массовой доли жира; массовой доли воды).

2. Подготовка протокола исследования и заключения о качестве продукции.

Лабораторная работа № 7. Определение качества рыбы холодного и горячего копчения

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах

Определение органолептических и физико-химических показателей качества рыбы горячего и холодного копчения (массовой доли поваренной соли; массовой доли жира; массовой доли воды; степени прокопченности рыбы).

2. Подготовка протокола исследования и заключения о качестве образцов рыбы горячего и холодного копчения.

Лабораторная работа № 8. Определение качества рыбных консервов

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах

1. Определение качества рыбных консервов по органолептической оценке и физико-химическим исследованиям (герметичности; соотношения твердой и жидкой частей; массовой доли поваренной соли; массовой доли жира; массовой доли воды).

2. Подготовка протокола исследования и заключения о качестве продукции.

Лабораторная работа № 9. Определение качества рыбных полуфабрикатов

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах

1. Определение качества рыбных полуфабрикатов проведением органолептической оценки и методов физико-химических исследований (массовой доли поваренной соли; массовой доли жира; массовой доли воды)
2. Подготовка протокола исследования и заключения о качестве продукции.

Лабораторная работа № 10. Ознакомление с основными видами нерыбных объектов промысла. Строение

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах

1. Ознакомление с основными видами промысловых представителей.
2. Изучение строения основных промысловых видов.
3. Определение отличительных особенностей основных представителей промысловых видов.

Лабораторная работа № 11. Определение качества варено-мороженых морепродуктов

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах

1. Определение качества по органолептическим и физико-химическим показателям варено-мороженых морепродуктов (виды разделки, органолептическая оценка качества; определение влагосвязывающей способности; определение аммиака; определение сероводорода; определение летучих оснований).
2. Подготовка протокола исследования и заключения о качестве продукции.

Лабораторная работа № 12. Определение качества морепродуктов вяленых и сушеных

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах

1. Проведение органолептической оценки качества исследуемых образцов вяленых и сушеных морепродуктов.
2. Проведение физико-химических исследований представленных образцов морепродуктов горячего и холодного копчения (подбор методов исследования, изучение методик исследования, определение массовой доли поваренной соли; определение массовой доли жира; определение массовой доли воды).
3. Подготовка протокола исследования и заключения о качестве продукции.

Лабораторная работа № 13. Определение качества морепродуктов холодного и горячего копчения

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах

1. Проведение органолептической оценки качества исследуемых образцов морепродуктов горячего и холодного копчения.
2. Проведение физико-химических исследований представленных образцов морепродуктов горячего и холодного копчения (подбор методов исследования, изучение методик исследования, определение массовой доли поваренной соли; определение массовой доли жира; определение массовой доли воды; определение степени прокопченности).
3. Подготовка протокола исследования и заключения о качестве продукции.

Лабораторная работа № 14. Определение качества консервов и пресервов из нерыбных объектов

Метод активного / интерактивного обучения: работа в малых группах

1. Проведение органолептической оценки качества исследуемых образцов консервов и пресервов из нерыбных объектов.

2. Проведение физико-химических исследований представленных образцов консервов и пресервов из нерыбных объектов (подбор методов исследования, изучение методик исследования, определение герметичности, соотношения твердой и жидкой частей, массовой доли поваренной соли, массовой доли жира, массовой доли воды).

3. Подготовка протокола исследования и заключения о качестве продукции.

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 (в том числе в виде презентаций) по дисциплине
«Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров»**

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

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

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

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

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

6. Анализ рынка промысловых рыб Дальнего востока (перечень промысловых рыб, география добычи, объемы, квоты, охрана, цены, география сбыта).

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

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

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

12. Развитие аквакультуры в России.

13. Современные методы охлаждения рыбной продукции.

14. Пути совершенствования методов посола рыбы.

15. Современные методы замораживания гидробионтов.

16. Использование ферментных препаратов при посоле рыбы.

17. Использование современных коптильных препаратов при копчении рыбы.

18. Новые направления в создании белковых препаратов.

19. Формирование качества рыбной продукции.

20. Пути расширения ассортимента икорных товаров.

21. Использование нерыбных объектов промысла в пищевой промышленности.

22. Расширение ассортимента производства кулинарных изделий.

23. Расширение ассортимента производства рыбных полуфабрикатов.

24. Совершенствование производства консервов из нерыбных объектов.

25. Пути расширения ассортимента пресервов.

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 рыбы и рыбных товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

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

По дисциплине «Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных 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 рыбы и рыбных 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 | удовлетворительно | 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 | неудовлетворительно | 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. |