

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 38.03.07 - Товароведение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 985 от 12.08.2020 и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Дабузова Г.С., кандидат с.-х. наук



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры технологии производства продукции животноводства от 16.03 2022 г., протокол № 7

Зав. кафедрой

доктор с.-х. наук, профессор П.А. Алигазиева



Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета биотехнологии, протокол № 7 от «__15__»__03__2022 г.

Председатель методкомиссии



Макуев Г.А.

СОДЕРЖАНИЕ		
1.	Цели и задачи дисциплины	
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы	
4.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу	
5.	Содержание дисциплины	
5.1	Разделы дисциплины и виды занятий	
5.2	Тематический план лекций	
5.3	Тематический план практических и лабораторных занятий	
5.4	Содержание разделов дисциплины	
6.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы	
7.	Фонд оценочных средств	
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций	
7.3	Типовые контрольные задания	
7.4	Методика оценивания знаний, умений, навыков	
8.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
9.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	
10.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	
11.	Информационные технологии и программное обеспечение	
12.	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса	
13.	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины. Формирование у студентов навыков ориентации в ассортименте рыбных товаров и морепродуктов, определения их потребительских свойств, определения факторов, формирующих и сохраняющих их качество, оценки показателей качества и использование результатов освоения в своей профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины состоят в изучении: анатомического строения и классификации промысловых рыб; состава и свойств мяса промысловых рыб; товароведческой характеристики промысловых рыб; технологий переработки и хранения рыбы и рыбных товаров; определения качества сырья и готовой продукции; факторов, влияющих на качество рыбопродуктов, разумного их применения в практической деятельности; составления технологических схем производства рыбной продукции; разделывания рыбы; изготовления рыбных товаров; консервирования рыбы и рыбной продукции; определения товарного качества и оценивания стоимости партии продукции рыбоводства; определения основных направлений использования в зависимости от ее качества.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК-2 - Анализ причин снижения качества продукции и разработка предложений по их устранению

ИДК-1ПК-2 - Сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, выявление причин дефектов, разработка предложений по их устранению

ИДК-2ПК-2 - Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля качества и управления качеством с учетом НТД

ИДК-3ПК-2 - Знает законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: классификацию, ассортимент и потребительские свойства рыбных товаров и морепродуктов; принципы формирования и оптимизации торгового и промышленного ассортимента; основы формирования и сохранения качества рыбных товаров и морепродуктов; требования нормативной документации к качеству, маркировке, упаковке, транспортированию и хранению рыбных товаров и морепродуктов.

уметь: оценивать и анализировать показатели ассортимента, оценивать качество рыбных товаров и морепродуктов, проводить диагностику дефектов,

выявлять причины их возникновения; регулировать факторы, влияющие на сохраняемость данной группы товаров при хранении и подготовке к реализации;

владеть: специальной терминологией, методами оценки качества рыбной и морепродукции в целях диагностики дефектов и выявления некачественной продукции.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине

Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Раздел дисциплины обеспечивающий этапы формирования компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен		
				знать	уметь	владеть
ПК-2	Анализ причин снижения качества продукции и разработка предложений по их устранению	1-2	ИДК-1ПК-2 - Сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, выявление причин дефектов, разработка предложений по их устранению	Сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, выявление причин дефектов, разработка предложений по их устранению	Собирать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, выявление причин дефектов, разработка предложений по их устранению	Навыками сбора данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, выявление причин дефектов, разработка предложений по их устранению
		1-2	ИДК-2ПК-2 - Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля качества и управления качеством с учетом НТД	Знает систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля	Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты	Владеть навыками систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты

				качества и управления качеством с учетом НТД	контроля качества и управления качеством с учетом НТД	контроля качества и управления качеством с учетом НТД
		1-2	ИДК-ЗПК-2 - Знает законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества	Знает законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества	Умеет анализировать законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества	Навыками знания законодательства Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.24 «Товароведение и экспертиза рыбных товаров» включена в блок 1 «Часть, формируемая участниками образовательных отношений». Предшествующими, на которых, непосредственно базируется дисциплина «Товароведение и экспертиза рыбных товаров» являются: теоретические основы товароведения и экспертизы, товароведение однородных групп продовольственных товаров, товароведение однородных групп непродовольственных товаров, микробиология продовольственных товаров, санитария и гигиена, товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров, технология хранения, переработки и транспортирования продовольственных товаров, товароведение и экспертиза пищекокцентратов, товароведение пищевых и биологических добавок. Дисциплина «Товароведение и экспертиза рыбных товаров» является базовой для прохождения государственной итоговой аттестации и подготовка к процедуре и защита выпускной квалификационной работы.

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу

Очно - заочная форма обучения

п/п	Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
			8
1.	<i>Общая трудоемкость: часы зачетные единицы</i>	<i>108 3</i>	<i>108 3</i>
2.	<i>Аудиторные занятия (всего), в.т.ч.:</i>	30 (6)*	30 (6)*
3.	лекции	10(2)*	10(2)*
4.	практические занятия	20 (4)*	20 (4)*
5.	<i>Самостоятельная работа (СРС), в.т.ч.:</i>	78	78
6.	подготовка к практическим занятиям	10	10
7.	самостоятельное изучение тем	54	54
8.	реферат (эссе)	5	5
9.	Подготовка к текущему контролю	9	9
<i>Промежуточная аттестация</i>			зачет

* -занятия, проводимые в интерактивных формах

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины по видам занятий

Очно – заочная форма обучения

п/п	Наименование раздела дисциплины	Всего	Аудиторные часы		СРС
			Лекции	ПЗ	
1.	Состав и свойства промысловых рыб	14	4	-	10
2.	Товароведение и экспертиза рыбных товаров	94	6(2*)	20(4)*	68
<i>Всего</i>		<i>108</i>	<i>10(2*)</i>	<i>20(4*)</i>	<i>78</i>

* -занятия, проводимые в интерактивных формах

5.2. Тематический план лекций

Очно – заочная форма обучения

п/п	Темы лекций	К-во часов
Раздел 1. Состав и свойства промысловых рыб		
1.	Введение. Районы промышленного рыбоводства. Анатомическое строение и классификация промысловых рыб.	2
2.	Химический состав и свойства мяса промысловых рыб. Живая товарная рыба.	2
Раздел 2. Основы товароведения и экспертизы рыбных товаров		
3.	Основы товароведения охлажденной, замороженной и мороженой рыбы	2
4.	Основы товароведения соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров	2
5.	Основы товароведения рыбных пресервов, полуфабрикатов и икорных товаров	2 (2)*
	<i>Всего</i>	<i>10 (2)*</i>

*Занятия, проводимые в интерактивной форме

5.3. Тематический план практических занятий

Очно – заочная форма обучения

п/п	Наименование практических занятий	К-во часов
1.	Органолептическая и санитарная оценка свежей, свежемороженой, соленой, вяленой и копченой рыбы. Опасные вредители рыбных продуктов. Пороки икорных товаров.	2
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку	2
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных заболеваниях, не передающихся человеку	2
4.	Холодильная обработка рыбы Производство соленых рыбных товаров Производство вяленых рыбных товаров	2
5.	Производство сушеных рыбных товаров Производство копченых рыбных товаров	2*
6.	Производство рыбных консервов, пресервов и икорных товаров	2*
7.	Отбор проб образцов рыбы. Определение концентрации водородных ионов (рН). Бактериоскопическое исследование рыбы (окраска по Грамму)	2
8.	Определение сероводорода. Проба варкой. Определение содержания хлористого натрия аргентометрическим методом в рыбопродуктах	2
9.	Определение содержания влаги в рыбе свежей	2
10.	Определение уксусной кислоты в маринованной рыбе	2
<i>Всего</i>		<i>20 (4*)</i>

**Занятия, проводимые в интерактивной форме*

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

5.4 Содержание разделов дисциплины

п/п	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компетенции
1.	Раздел 1. Состав и свойства промысловых рыб	Введение. Предмет и задачи дисциплины. Районы промышленного рыбоводства. Анатомическое строение промысловых рыб. Основные виды улова рыб. Использование техники для улова и переработки рыб. Холодильное оборудование непосредственно на судах. Анатомическое строение и классификация промысловых рыб. Анатомическое строение промысловых рыб. Особенности внешнего вида рыб. Строение и функции жабр, функции сейсмодатчика органа и плавательного пузыря и др. Главнейшие промысловые рыбы, Типичные признаки семейств основных промысловых рыб. Товароведческая классификация основных видов промысловых рыб.	ИДК-1 ПК-2, ИДК-2 ПК-2, ИДК-3 ПК-2
2.		Химический состав и свойства мяса промысловых рыб. Живая товарная рыба. Химический состав и свойства мяса промысловых рыб. Состав и свойства мяса основных видов промысловых рыб. Биологические особенности белков мяса рыбы, рыбьего жира, особенности минерального состава морских и пресноводных рыб. Биологическая, пищевая и энергетическая ценность мяса основных промысловых рыб. Посмертные изменения рыбы (посмертное окоченение, созревание и глубокий автолиз). Строение, химический состав, биологическая, энергетическая и пищевая ценность икры промысловых рыб. Живая товарная рыба. Биотехнические основы сохранения живой рыбы. Характеристика живой товарной рыбы. Хранение живой рыбы. Способы транспортировки живой рыбы.	
3.	Раздел 2. Основы	Основы товароведения охлажденной, подмороженной и замороженной рыбы.	ИДК-1 ПК-2, ИДК-2

	товароведения и экспертизы рыбных товаров	Консервирующее действие низких температур. Производство охлажденной, подмороженной и мороженой рыбы. Хранение и упаковка охлажденной, подмороженной и замороженной рыбы. Дефростация рыбы. Изменения качества рыбы при холодильной обработке и хранении.	ПК-2, ИДК-3 ПК-2
4.		Основы товароведения соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров Консервирующее действие поваренной соли. Способы посола рыбы (сухой, мокрый и смешанный). Характеристика и ассортимент соленых рыбных товаров. Состав и свойства соленых рыбных товаров. Производство вяленых рыбных товаров. Характеристика и ассортимент вяленых рыбных товаров. Состав и свойства вяленых рыбных товаров. Хранение и упаковка вяленых рыбных товаров. Производство сушеных рыбных товаров. Характеристика и ассортимент сушеных рыбных товаров. Состав и свойства сушеных рыбных товаров. Хранение и упаковка сушеных рыбных товаров. Химическая сущность дымового копчения рыбы. Способы копчения рыбы (дымовой, бездымный, холодный, горячий, полугорячий). Характеристика и ассортимент копченых рыбных товаров. Состав и свойства копченых рыбных товаров. Хранение и упаковка копченых рыбных товаров.	ИДК-1 ПК-2, ИДК-2 ПК-2, ИДК-3 ПК-2
5.		Основы товароведения рыбных пресервов, полуфабрикатов и икорных товаров. Производство рыбных консервов. Классификация и характеристика рыбных консервов. Состав и свойства рыбных консервов. Маркировка, упаковка и хранение рыбных консервов. Основы товароведения рыбных пресервов. Производство рыбных пресервов. Классификация и характеристика рыбных пресервов. Состав и свойства рыбных консервов. Маркировка, упаковка и хранение рыбных пресервов. Основы товароведения рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Классификация, ассортимент и характеристика рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Состав и свойства рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Натуральные рыбные кулинарные	ИДК-1 ПК-2, ИДК-2 ПК-2, ИДК-3 ПК-2

		изделия. Кулинарные изделия из рыбного фарша. Кулинарные изделия из икры рыб. Кулинарные изделия из соленых сельдевых рыб и скумбрии. Замороженные кулинарные изделия. Маркировка, упаковка, хранение. Основы товароведения икры и икорных товаров. Способы консервирования икры. Икорные товары рыб семейства осетровых. Икорные товары рыб семейства лососевых. Икорные товары других рыб внутренних водоемов и океанических рыб. Упаковка и хранение икры и икорных товаров.	
--	--	---	--

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы

Очно – заочная форма обучения

п/п	Тематика самостоятельной работы	К-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет ресурсы) (из п.9 РПД)
1.	Основные виды улова рыб. Использование техники для улова и переработки рыб. Холодильное оборудование непосредственно на судах	4	3	9,11	1-6
2.	Семейства и виды промысловых морских рыб. Семейства и виды промысловых пресноводных рыб. Семейства и виды промысловых проходных рыб. Семейства и виды промысловых полупроходных рыб.	4	3	9,10	1-6
3.	Способы и режимы охлаждения рыбы. Способы и режимы подмораживания рыбы. Способы и режимы замораживания рыбы. Глазирование мороженой рыбы.	4	1,3	4,6,10	1-6
4.	Виды живой товарной рыбы. Эффективные способы транспортирования рыб. Выносливые рыбы при длительном хранении.	6	1,3	5,10,11	1-6

5.	Схемы разделки рыб различных семейств. Рыба, потрошенная с головой. Разделка семги. Рыба специальной разделки.	4	1,2	10,11	1-6
6.	Сортировка рыбы для посола. Приготовление маринада. Приготовление пряного посола. Ассортимент и характеристика соленой рыбы, Оценка качества и хранение соленой рыбы	6	1,2	7,8,11	1-6
7.	Ассортимент и характеристика соленых и вяленых рыбных товаров. Технология соленых и вяленых рыбных товаров. Оценка качества и хранение соленых и вяленых рыбных товаров	6	1,2	6,9,10	1-6
8.	Ассортимент и характеристика копченых рыбных товаров. Технология копченых рыбных товаров. Оценка качества и хранение копченых рыбных товаров	4	1,2	4,6,7,9	1,6
9.	Ассортимент и характеристика рыбных полуфабрикатов. Ассортимент и характеристика рыбных кулинарных изделий. Оценка качества рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Хранение рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий.	6	1,2	4,6,7,9	1-6
10	Классификация и характеристика рыбных консервов. Оценка качества и хранение рыбных консервов. Классификация и характеристика рыбных пресервов. Оценка качества и хранение рыбных пресервов.	6	1,2	4,6,7,9	1-6
11.	Пороки икорных товаров. Технология консервирования икры промысловых рыб. Оценка качества икорных товаров. Хранение икорных товаров.	4	1,2	8,10,11	1-6
12.	Подготовка к практическим занятиям	10	1,2,3	4,5,6,7,8,9,10,11	1-6
13.	Реферат (эссе)	5	1,2,3	4,5,6,7,8,9,10,	1-6

				11	
14.	Подготовка к текущему контролю	9	1,2,3	4,5,6,7,8,9,10, 11	1-6
15.	<i>Промежуточная аттестация</i>	62	1, 2,3	4,5,6,7,8,9,10, 11	1-6
Всего		78			

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Дабузова Г.С. Учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям по товароведению и экспертизе рыбы и рыбопродуктов – Махачкала, 2018. – 60 с.

Темы рефератов по дисциплине

1. Классификация промысловых рыб.
2. Химический состав и свойства промысловых рыб.
3. Ядовитые и ядоносные рыбы.
4. Паразиты и болезни рыб.
5. Технология холодильной обработки рыбы.
6. Технология консервирования рыбы солью.
7. Вяленые и сушеные рыбные товары.
8. Копченые рыбные товары.
9. Технология рыбных консервов.
11. Технология рыбных пресервов.
12. Технология рыбных полуфабрикатов.
13. Технология рыбных кулинарных изделий.
14. Технология разделки рыбы.
15. Химический состав и свойства икры.
16. Технология посола икры.
17. Качество икры и икорных товаров.
18. Оценка качества рыбных консервов.
19. Оценка качества вяленой и сушеной рыбы.
20. Оценка качества копченых рыбных товаров
21. Оценка качества рыбных пресервов.
22. Оценка качества рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий.
23. Оценка качества охлажденной и замороженной рыбы.

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная рабочей программой в объеме 78 часа на очно - заочной форме обучения от общего количества, должна способствовать более глубокому усвоению изучаемого курса, формировать навыки исследовательской работы на умение применять теоретические знания на практике.

На самостоятельную тему выносятся те темы дисциплины, которые в наилучшей степени освещены в литературе и доступны студентам. Самостоятельная работа должна носить систематический характер и соответствовать тематическому плану дисциплины. Вопросы, возникающие у студентов в ходе выполнения самостоятельной работы, необходимо выяснять на консультациях. Для наиболее полного освоения курса необходимо использовать не только основную, но и дополнительную литературу и Интернет-ресурсы.

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов. Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при промежуточной аттестации студента (зачет). При этом проводится собеседование или заслушивание докладов по тематике самостоятельной работы.

При выполнении самостоятельной работы студентам рекомендуется

- руководствоваться графиком самостоятельной работы кафедры;
- своевременно выполнять все плановые задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения, и разбирать на практических занятиях неясные вопросы;
- подготовку к зачету необходимо проводить по зачетным теоретическим вопросам;
- при подготовке к зачету параллельно прорабатывать соответствующие теоретические и практические разделы курса, все неясные моменты фиксировать и выносить на плановую консультацию.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при этом аттестации студента (зачет). При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторные занятия, либо требуется дополнительно

проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий:

- наглядные пособия; глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины;
- тезисы лекций.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работая с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем и прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.

- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.

- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.

- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

- **Реферат.** Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомиться со структурой и оформлением реферата.

7. Фонды оценочных средств

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Семестр (курс)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ПК-2 - Анализ причин снижения качества продукции и разработка предложений по их устранению ИДК-1ПК-2 - Сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, выявление причин дефектов, разработка предложений по их устранению	
5(3)	Техно-химический контроль сырья и готовой продукции
6(3)	Товароведение и экспертиза плодов и овощей
8(4)	Товароведение и экспертиза алкогольной продукции
4(2)	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6(3)	Товароведение и экспертиза мясных товаров и пищевых жиров
9(5)	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
3(2)	Технология хранения, переработки и транспортирования продовольственных товаров
8(4)	Безопасность продовольственных товаров
8(4)	Товароведение и экспертиза пищевых концентратов
7(4)	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
3(2)	Товароведение пищевых и биологических добавок
8(4)	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3(2)	Производство продукции животного происхождения
3(2)	Производство продукции растительного происхождения
7(4)	Таможенная экспертиза
1-2-3-4	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору
1(1)	Введение в специальность
1(1)	История развития товароведения
6(3)	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6(3)	Товароведение и экспертиза комбинированных товаров
6(3)	Технологическая (проектно-технологическая) практика
8(4)	Научно-исследовательская работа
9(5)	Преддипломная практика
9(5)	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР
ПК-2 - Анализ причин снижения качества продукции и разработка предложений по их устранению ИДК-2ПК-2 - Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля качества и управления качеством с учетом НТД	
5(3)	Техно-химический контроль сырья и готовой продукции
6(3)	Товароведение и экспертиза плодов и овощей
8(4)	Товароведение и экспертиза алкогольной продукции
4(2)	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6(3)	Товароведение и экспертиза мясных товаров и пищевых жиров
9(5)	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
3(2)	Технология хранения, переработки и транспортирования продовольственных товаров
8(4)	Безопасность продовольственных товаров
8(4)	Товароведение и экспертиза пищевых концентратов
7(4)	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров

3(2)	Товароведение пищевых и биологических добавок
8(4)	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3(2)	Производство продукции животного происхождения
3(2)	Производство продукции растительного происхождения
7(4)	Таможенная экспертиза
1-2-3-4	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору
1(1)	Введение в специальность
1(1)	История развития товароведения
6(3)	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6(3)	Товароведение и экспертиза комбинированных товаров
6(3)	Технологическая (проектно-технологическая) практика
8(4)	Научно-исследовательская работа
9(5)	Преддипломная практика
9(5)	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР
4(2)	Товароведение и экспертиза рыбы рыбных консервов
ПК-2 - Анализ причин снижения качества продукции и разработка предложений по их устранению	
ИДК-ЗПК-2 - Знает законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества	
5(3)	Техно-химический контроль сырья и готовой продукции
6(3)	Товароведение и экспертиза плодов и овощей
8(4)	Товароведение и экспертиза алкогольной продукции
4(2)	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6(3)	Товароведение и экспертиза мясных товаров и пищевых жиров
9(5)	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
3(2)	Технология хранения, переработки и транспортирования продовольственных товаров
8(4)	Безопасность продовольственных товаров
8(4)	Товароведение и экспертиза пищевых концентратов
7(4)	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров
3(2)	Товароведение пищевых и биологических добавок
8(4)	Товароведение и экспертиза молочных товаров
3(2)	Производство продукции животного происхождения
3(2)	Производство продукции растительного происхождения
7(4)	Таможенная экспертиза
1-2-3-4	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору
1(1)	Введение в специальность
1(1)	История развития товароведения
6(3)	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
6(3)	Товароведение и экспертиза комбинированных товаров
6(3)	Технологическая (проектно-технологическая) практика
8(4)	Научно-исследовательская работа
9(5)	Преддипломная практика
9(5)	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР
4(2)	Товароведение и экспертиза рыбы рыбных консервов

Показатели	Критерии оценивания			
	шкала по традиционной пятибалльной системе			
	Допороговый (неудовлетворительно)	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
ПК-2 - Анализ причин снижения качества продукции и разработка предложений по их устранению ИДК-1ПК-2 - Сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, выявление причин дефектов, разработка предложений по их устранению				
Знания:	Фрагментарно знает данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, выявление причин дефектов, разработка предложений по их устранению	знает данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, выявление причин дефектов, разработка предложений по их устранению с существенными ошибками	знает данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, выявление причин дефектов, разработка предложений по их устранению с несущественными ошибками	знает данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, выявление причин дефектов, разработка предложений по их устранению на достаточно высоком уровне
Умения:	Не умеет определять данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, выявление причин дефектов, разработка предложений по их устранению	умеет определять данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, выявление причин дефектов, разработка предложений по их устранению	умеет определять данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, выявление причин дефектов, разработка предложений по их устранению с существенными ошибками	Достаточно хорошо умеет определять данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, выявление причин дефектов, разработка предложений по их устранению
Навыки:	Фрагментарно владеет навыками определения данных по показателям качества,	Владеет навыками определения данных по показателям качества, характеризующим	Владеет навыками определения данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и	Владеет навыками определения данных по показателям качества, характеризующим

	характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, выявление причин дефектов, разработка предложений по их устранению	разрабатываемую и выпускаемую продукцию, выявление причин дефектов, разработка предложений по их устранению	выпускаемую продукцию, выявление причин дефектов, разработка предложений по их устранению на достаточном уровне	разрабатываемую и выпускаемую продукцию, выявление причин дефектов, разработка предложений по их устранению на высоком уровне
ИДК-2ПК-2 - Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля качества и управления качеством с учетом НТД				
Знания:	Фрагментарно знает систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля качества и управления качеством с учетом НТД	Знает систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля качества и управления качеством с учетом НТД с существенными затруднениями	Знает систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля качества и управления качеством с учетом НТД с несущественными ошибками	Знает систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля качества и управления качеством с учетом НТД на высоком уровне
Умения:	Не умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля качества и управления	Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля качества и управления качеством с учетом НТД с существенными ошибками	Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля качества и управления качеством с учетом НТД с несущественными ошибками	Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля качества и управления качеством с учетом НТД на высоком уровне

	качеством с учетом НТД			
Навыки:	Не владеет навыками систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля качества и управления качеством с учетом НТД	Владеет навыками систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля качества и управления качеством с учетом НТД с существенными ошибками	Владеет навыками систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля качества и управления качеством с учетом НТД на достаточном уровне	Владеет навыками составления тех-нологических систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля качества и управления качеством с учетом НТД на высоком уровне
ИДК-3ПК-2 - Знает законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества				
Знания:	Фрагментарно знает законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества	Знает законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества с существенными затруднениями	Знает законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества с несущественными ошибками	Владеет навыками законодательства Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества на достаточно высоком уровне
Умения:	Не умеет изучать законодательство Российской Федерации	Умеет изучать законодательство Российской Федерации и международное	умеет изучать законодательство Российской Федерации и международное	умеет изучать законодательство Российской Федерации и международное

	и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества	законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества с существенными затруднениями	законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества с несущественными затруднениями	законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества на высоком уровне
Навыки:	Не владеет законодательством Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества	Владеет навыками изучения законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества	Владеет навыками изучения законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества на достаточном уровне	Владеет навыками изучения законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества на высоком уровне

7.3. Типовые контрольные задания

Тесты для текущего контроля

1. Веретенообразную форму тела имеют рыбы семейства:

- а) Камбаловые;
- б) Миноговые;
- в) Лососевые.**

2. Ориентироваться в воде, воспринимать ее давление, температуру и соленость позволяет:

- а) Чешуя;
- б) Плавники;
- в) Сейсмосенсорный орган.**

3. Сердце у рыб:

- а) Двухкамерное**
- б) Однокамерное
- в) Четырехкамерное

4. Хвостовой плавник:

- а) Парный;
- б) Непарный;**
- в) Ветвистый.

5. Салака относится к семейству:

- а) Ставридовых;
- б) Сельдевых;**
- в) Скумбриевых.

6. Рыбы семейства осетровые относятся:

- а) К хрящекостным;**
- б) К костистым;
- в) К бескостным.

7. Семейства рыб обитающие вблизи дна водоема ведущие стайный образ жизни

- а) Тресковые;**
- б) Карповые;
- в) Сомовые.

8. Рыбы, обитающие в морях и нерестующие в пресной воде:

- а) Пресноводные;
- б) Полупроходные;
- в) Проходные.**

9. Леиц, сазан, сом это рыбы:

- а) Полупроходные;
- б) Пресноводные;

в) Проходные.

10. Пресноводные рыбы:

а) Карась, щука, форель;

б) Черноспинка, треска, хек;

в) Кефаль, севрюга, белорыбица.

11. Содержание воды в мясе рыбы, %:

а) 62-80;

б) 33-36;

в) 85-88.

12. Содержание белка в мясе рыбы, %:

а) 7,9-8,6;

б) 13,3-21,8;

в) 30,2-36,9.

13. Содержание жира в мясе рыбы, %:

а) 24-25;

б) 28,2-30,0;

в) 0,3-18.

14. Маложирная рыбы содержит белка, %:

а) 20,6-26,8;

б) 14,4-16,5;

в) 17,3-17,9.

15. Содержание минеральных веществ в мясе рыбы, %:

а) 5-7;

б) 0,2-0,3;

в) 1-3.

16. При посоле и сушке качество рыбы:

а) Улучшается;

б) Ухудшается;

в) Не меняется.

17. Количество содержания йода высокое:

а) У пресноводных рыб;

б) У морских рыб;

в) У полупроходных рыб.

18. Какие кислоты рыбьего жира являются эссенциальными?

а) Пальмитиновая, миристиновая, стеариновая;

б) Линолевая, линоленовая, арахидоновая;

в) Олеиновая, клупанодоновая, арахиновая.

19. Рекомендуемые нормы потребления рыбы и рыбопродуктов в среднем на душу населения России, г/день:

- а) 30;
- б) 65;**
- в) 100.

20. *Какие рыбы пригодны для реализации в живом виде:*

- а) Карп, карась, сазан, линь**
- б) Сельдь, салака, тюлька, треска
- в) Скумбрия, ставрида, марлин, хек.

21. *Температура в толще тела охлажденной рыбы, °С;*

- а) 5...11;**
- б) -2...-2,5;
- в) -3...-3,5.

22. *Температура быстрого замораживания, °С;*

- а) -5...-7;
- б) -9...-10;
- в) -25...-35.**

23. *Какой из этих способов посола не применяется?*

- а) Сухой;
- б) Смешанный;
- в) Острый.**

24. *Наилучшим сырьем для вяления является:*

- а) Жирная рыба;**
- б) Высокобелковая;
- в) Маложирая.

25. *Сельдь слабо-соленая, среднежирная в заливных бочках хранится, мес.:*

- а) 6;
- б) 2;**
- в) 10.

26. *В результате преждевременного прекращения посола или вяления на рыбе появляется:*

- а) Кисловатый запах;**
- б) Белая плесень;
- в) Сырость.

27. *Сельдь, скумбрия, ставрида холодного копчения хранится при температуре -2...-5 °С в течение, суток:*

- а) 45-60;
- б) 20-30;**
- в) 85-90.

28. *Горячее копчение проводят при температуре:*

- а) 80-170°С;

б) 200-210°C;;

в) 65-70°C.

29. *Температура полугорячего копчения:*

а) 75-80°C;

б) 45-50°C;

в) 85-90°C.

30. *Температура холодного копчения;*

а) 15-20°C;

б) 10-15°C;

в) 25-40°C.

31. *При производстве консервов калорийность консервов:*

а) Повышается;

б) Понижается;

в) Не меняется.

32. *Температура стерилизации консервов:*

а) 80-90°C;

б) 112-120°C;

в) 165-175°C.

33. *При воздействии на жесть кислот консервируемого продукта появляется, бомбаж:*

а) Микробиологический;

б) Физический;

в) Химический.

34. *Рыбные пресервы – готовые к употреблению продукты подвергнутые:*

а) Стерилизации;

б) Пастеризации;

в) Маринованию.

35. *Замороженные кулинарные изделия хранят при температуре -30...-35°C в течение, мес.:*

а) 1;

б) 2;

в) 3.

36. *Рыбу отварную и фаршированную икру и молоки жаренные хранят при температуре 0...8°C в течение, ч:*

а) 15;

б) 36;

в) 48.

37. *Кулинарные изделия подразделяют, на сорта:*

а) Высший, первый, второй;

- б) первый второй;
- в) не подразделяют.**

38. Из рыб семейства осетровых самые крупные икринки получают от:

- а) белуги;**
- б) севрюги;
- в) осетра.

39. Из рыб семейства лосевых наилучшими вкусовыми достоинствами обладает икра:

- а) Симы и чавычи;
- б) Кеты и горбуши;**
- в) Кижуча и нерки.

40. Энергетическая ценность печени трески, ккал на 100 г:

- а) 720;**
- б) 50-0;
- в) 613.

41. Энергетическая ценность скумбрии холодного копчения, ккал на 100 г:

- а) 150;
- б) 190;**
- в) 100.

42. Энергетическая ценность ставриды в масле, ккал на 100 г:

- а) 309;**
- б) 420;
- в) 290.

43. После, какого способа копчения рыба хранится длительное время?

- а) Горячего;
- б) Холодного;**
- в) Длительного горячего.

44. Какие виды рыбных консервов имеют наибольшую энергетическую ценность?

- а) Рыбные консервы в масле;**
- б) Рыборастительные консервы;
- в) Рыбные консервы в томатном соусе.

Утверждаю:
Зав. кафедрой
_____Алигазиева П.А.
«_____»_____

Вопросы к зачету

1. Основные внутренние и внешние бассейны рыболовства
2. Видовой состав промысловых рыб внутренних водоемов России
3. Видовой состав промысловых рыб внешних бассейнов рыболовства
4. Какие семейства и виды рыб наиболее перспективны?
5. Какие плавники являются парными и непарными?
6. Строение и функции жабр
7. Строение и функции сейсмочувствительного органа и плавательного пузыря
8. Как влияет возраст рыбы на ее пищевую ценность?
9. Какие признаки рыб семейства тресковых? Какие виды входят в это семейство?
10. Видовая особенность рыб семейства сельдевых
11. Особенности формы тела миноги и угря
12. Назовите рыб ведущие стайный образ жизни
13. Видовая особенность рыб семейства осетровых
14. Назовите семейства рыб ведущие одиночный образ жизни
15. Назовите виды промысловых акул
16. Назовите семейства рыб ведущие временно стайный образ жизни
17. Какое применение находит печень акулы
18. Химический состав и свойства печени трески
19. Химический состав и свойства мяса рыбы
20. Каковы отличительные признаки семейства сельдевых?
21. Какие виды рыб входят в семейство сельдевых?
22. Какие белки содержатся в тканях рыбы?
23. Состав и свойства рыбьего жира
24. В чем заключаются различия минерального состава пресноводных и морских рыб?
25. Какие различия в химическом составе в зависимости от пола, возраста, места и времени улова рыбы.
26. Химизм созревания рыбы
27. Какие изменения происходят в мясе рыбы при созревании
28. Какие виды рыб пригодны для реализации в живом виде
29. Характеристика и виды ядовитых рыб пригодных для пищевых целей
30. Какие болезни встречаются у живой рыбы (инфекционные и инвазионные)?
31. Какие способы охлаждения рыбы применяются в настоящее время?
32. Как изменяется внешний вид и консистенция рыбы в стадии окоченения, автолиза и порчи?

33. Какие антисептики могут применяться для удлинения срока хранения рыбы?
34. Как влияет холодильная обработка на качество рыбы?
35. Назовите сроки хранения охлажденной рыбы
36. Сроки хранения подмороженной и мороженой рыбы
37. Какие дефекты могут быть в мороженой рыбе и как они возникают?
38. Какие применяются способы посола рыбы?
39. Влияние соли на качество рыбы и рыбных товаров
40. Изменения соленой, вяленой и сушеной рыбы при хранении
41. Химический состав и свойства соленой, вяленой и сушеной рыбы
42. Пороки соленых рыбных товаров
43. Какие виды разделки улучшают качество соленой рыбы, а какие ухудшают?
44. Как подразделяются сельди соленые по торговой классификации?
45. В чем заключается физико-химическая сущность вяления рыбы?
46. В чем заключается физико-химическая сущность вяления рыбы?
47. Органолептические показатели качества и нормы содержания влаги и соли в вяленой рыбе.
48. Способы сушки рыбы
49. Какие дефекты возникают при неправильной сушке и хранении рыбы?
50. Чем отличается сушеная рыба от вяленой?
51. Оценка качества соленых, вяленых и сушеных рыбных товаров
52. Упаковка и хранение соленых, вяленых и сушеных рыбных товаров.
53. Какие применяют способы копчения и в чем их технологические особенности?
54. Какие составные части дыма наиболее важны для формирования качества продукта?
55. Оценка качества копченых рыбных товаров
56. Пороки копченых рыбных товаров
57. Хранение копченых рыбных товаров
58. Технология горячего копчения рыбы
59. Химический состав и свойства рыбных товаров горячего копчения
60. Оценка качества рыбных товаров горячего копчения
61. Пороки рыбных товаров горячего копчения
62. Хранение рыбных товаров горячего копчения
63. Технология холодного копчения рыбы
64. Химический состав и свойства рыбных товаров холодного копчения
65. Оценка качества рыбных товаров холодного копчения
66. Пороки рыбных товаров холодного копчения
67. Хранение рыбных товаров холодного копчения
68. Состав и свойства коптильной жидкости
69. Ассортимент копченых рыбных товаров
70. Хранение копченых рыбных товаров
71. Производство рыбных консервов

72. Классификация и характеристика рыбных консервов
73. Состав и свойства рыбных консервов
74. Оценка качества рыбных консервов
75. Пищевая ценность рыбных консервов
76. Хранение рыбных консервов
77. Производство рыбных пресервов
78. Классификация и характеристика рыбных пресервов
79. Состав и свойства рыбных пресервов
80. Особенности оценки качества рыбных пресервов
81. Хранение рыбных пресервов
82. Производство рыбных полуфабрикатов
83. Ассортимент и характеристика рыбных полуфабрикатов
84. Оценка качества рыбных пресервов
85. Упаковка и хранение рыбных полуфабрикатов
86. Производство натуральных рыбных кулинарных изделий
87. Ассортимент и характеристика рыбных кулинарных изделий
88. Упаковка и хранение рыбных кулинарных изделий
89. Химический состав и пищевая ценность икры
90. Способы консервирования икры
91. Икорные товары осетровых рыб
92. Икорные товары дальневосточных лососевых рыб
93. Икорные товары океанических рыб
94. Пороки икорных товаров
95. Оценка качества икорных товаров
96. Хранение икорных товаров

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня освоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимися.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений (при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий).

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя (при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий).

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации (при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем (при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий).

Критерии оценки ответов на зачете

Зачтено выставляется студенту, который

- прочно усвоил предусмотренный программный материал;
- правильно, аргументировано ответил на все вопросы, с приведением примеров;
- показал глубокие систематизированные знания, владеет приемами рассуждения и сопоставляет материал из разных источников: теорию связывает с практикой, другими темами данного курса, других изучаемых предметов
- без ошибок выполнил практическое задание.

Обязательным условием выставленной оценки является правильная речь в быстром или умеренном темпе. Дополнительным условием получения оценки «зачтено» могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на занятиях- соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

Не зачтено выставляется студенту, который не справился с 50% вопросов и заданий билета, в ответах на другие вопросы допустил существенные ошибки. Не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем. Целостного представления о взаимосвязях, компонентах, этапах развития культуры у студента.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература:

1. Д. Килкаст, П. Субраманиам; Стабильность и срок годности. Мясо и рыбопродукты. - Ред.-сост. пер. с англ. - СПб. : ИД "Профессия", 2012. - 420с. : ил., табл. - 140бр.

2. Бредихина, О. В. Научные основы производства рыбопродуктов: учебное пособие, реком. УМО по образ. в обл. технологии сырья и продуктов животного происхождения. - Москва: "Колос", 2009. - 152с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студ. высш. учеб. заведений).

3. Власов, В.А. Рыбоводство. - Санкт-Петербург: Лань, 2012. - 352 с.

б) дополнительная:

4. Авдеева Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов. М.: Проспект науки, 2011 – 192 с.

5. Долганова В. Н. Микробиология рыбы и рыбных продуктов – М.: изд. «Лань», 2012. 288 с.

6. Лебухов В.И., Окара А.И., Павлюченкова Л.П. Физико-химические методы исследования – М.: изд. «Лань», 2012. 480 с.

7. Маловастый К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы – М.: изд. «Лань», 2013. 512 с.

8. Мишанин Ю.Ф., Мишанин А.Ю., Касьянов Д.Г. Ихтиология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы – М.: изд. «Лань». 2012. 560 с.

9. Пронин В.В., Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум – М. изд. «Лань», 2012. 240 с.

10. Сафронова Т.М., Дацун В.М., Максимова С.Н. Сырье и материалы рыбной промышленности – М.: изд. «Лань», 2013. 338 с.

Кроме того, при изучении дисциплины студенты могут пользоваться следующими Интернет-ресурсами:

1. Министерство сельского хозяйства РФ.- mcx.ru

2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>

3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>

4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>

5. Российская государственная библиотека - rsl.ru

6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)

**Библиотечные системы,
используемые в учебном процессе Дагестанского ГАУ
(Доступ без ограничения числа пользователей)**

Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
--	----------------	-------------	---

1.	Электронно-библиотечная система «Издательство сторонняя Лань» («Ветеринария и сельское хозяйство») сторонняя	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 176, от 12.11.2020 г. 21.12.2020 по 20.12.2021 гг.
2.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. Без ограничения времени.
3.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. Без ограничения времени
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (учебные и научные издания)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. Без ограничения времени
5.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
6.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 112 от 17.12.2021 г. С 18.02.2021 по 17.02.2022г.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Товароведение и экспертиза рыбных товаров» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям.

Лекция является ведущей формой учебных занятий, предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания

учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимый учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой

уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

Методические рекомендации по подготовке к зачету

К зачету допускаются студенты, аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на зачет, приведены в рабочей программе курса.

Успешная сдача зачета зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к зачету начинается с первого дня лекции и практических занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи зачетов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На зачет выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед зачетом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на консультации.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Стандартно оборудованные аудитории: 312 аудитория- лекционный зал, 320 аудитория- самостоятельная работа, аудитория № 309 (практические и семинарские занятия): телевизор с дисками; переносное мультимедийное оборудование (проектор, мультимедийный экран на стойке); ноутбук в комплекте с программным обеспечением и с выходом в Интернет. Библиотечный фонд кафедры технологии производства продукции животноводства.

Специальная лаборатория мяса и мясных продуктов, оснащенная технологическим и лабораторным оборудованием.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее

место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- зачет проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- по желанию студента зачет может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

- по желанию студента зачет проводится в устной форме.

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

УТВЕРЖДАЮ:

первый проректор,

_____ М.Д. Мукайлов
«_____» _____ 2022 г.

дисциплины «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА РЫБНЫХ ТОВАРОВ»

Профиль – Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

В программу дисциплины «Товароведение и экспертиза рыбных
товаров» направление подготовки 38.03.07 «Товароведение»

вносятся следующие изменения:

.....;

.....;

.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Заведующий кафедрой

_____ Алигазиева П.А. _____ / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

_____ Г.А. Макуев _____ / _____ / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Лист регистрации изменений в РПД

[illegible]