

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ



УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор Л.А. Омелянович

«08» 08 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ (ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ. РАЗДЕЛ «МЯСНЫЕ,
ЯИЧНЫЕ И РЫБНЫЕ ТОВАРЫ»)»**

Укрупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление»

Программа высшего профессионального образования **бакалавриат**
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение»
(код и название направления подготовки или специальности)

Профиль «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая
деятельность», «Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая
деятельность», «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»
(название профиля или магистерской программы)

Факультет маркетинга, торговли и таможенного дела
(название института, факультета)

Курс, форма обучения (очная, заочная, очно-заочная) 4 (очная форма обучения), 4
(заочная форма обучения)

Учебный год 2018-2019

Донецк
2018

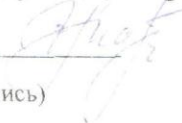
Рабочая программа «Товароведение (Пищевые продукты. Раздел «Мясные, яичные и рыбные товары»)» для студентов по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение - профилю - Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность», «Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность», «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»

Разработчики: О.В. Кудинова, доцент, к.б.н., доцент, И.И. Медведкова, доцент, к.т.н., доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Протокол от "12" июня 2018 года N 30

Заведующий кафедры



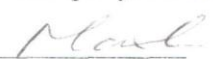
(подпись)

В.Д. Малыгина

(фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета маркетинга, торговли и таможенного дела



(подпись)

И.Х. Баширов

(фамилия и инициалы)

Дата « 25 » 06 2018 года

Одобрено Учебно - методическим советом Университета

Протокол от " 10 " 08 2018 года № 1

Председатель  Л.А. Омелянович

(подпись)

© О.В. Кудинова, И.И. Медведкова,
2018 год

© ГО ВПО «Донецкий
национальный университет
экономики и торговли имени
Михаила Туган-Барановского», 2018
год

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор _____ Л.А. Омелянович

“ _____ ” _____ 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ (ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ. РАЗДЕЛ «МЯСНЫЕ,
ЯИЧНЫЕ И РЫБНЫЕ ТОВАРЫ»)»**

Укрупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление»

Программа высшего профессионального образования _____ бакалавриат
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение»
(код и название направления подготовки или специальности)

Профиль «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая
деятельность», «Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая
деятельность», «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»
(название профиля или магистерской программы)

Факультет маркетинга, торговли и таможенного дела
(название института, факультета)

Курс, форма обучения (очная, заочная, очно-заочная) 4 (очная форма обучения), 4
(заочная форма обучения)

Учебный год 2018-2019

**Донецк
2018**

Рабочая программа «Товароведение (Пищевые продукты. Раздел «Мясные, яичные и рыбные товары»)» для студентов по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение» профилю «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность», «Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность», «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»

Разработчики: О.В. Кудинова, доцент, к.б.н., доцент, И.И. Медведкова, доцент, к.т.н., доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Протокол от "12" июня 2018 года № 30

Заведующий кафедры

_____ В.Д. Малыгина
(подпись) (фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета маркетинга, торговли и таможенного дела

_____ И.Х. Баширов
(подпись) (фамилия и инициалы)

Дата « _____ » _____ 2018 года

Одобрено Учебно - методическим советом Университета

Протокол от " ____ " _____ 2018 года № ____

Председатель _____ Л.А.Омельянович
(подпись)

© О.В. Кудинова, И.И. Медведкова,
2018 год

© ГО ВПО «Донецкий
национальный университет
экономики и торговли имени
Михаила Туган-Барановского», 2018
год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Наименование показателей | Укрупненная группа, направление подготовки (профиль, магистерская программа), специальности, программа высшего профессионального образования | Характеристика учебной дисциплины | |
|--|---|-----------------------------------|------------------------|
| | | Очная форма обучения | Заочная форма обучения |
| Количество зачетных единиц - 4 | Укрупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление» | Базовая | |
| | Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение» | | |
| Модулей -2 | Профиль «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность», «Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность», «Товароведение и экспертиза в таможенном деле» | Год подготовки: | |
| Смысловых модулей - 4 | | 4-й | 4-й |
| Индивидуальные научно-исследовательские задания _____ - _____ (название) | | Семестр | |
| Общее количество часов - 144 | | 7-й | 7-й |
| | | Лекции | |
| Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных - 3 самостоятельной работы студента – 5 | Программа высшего профессионального образования: Бакалавриат | 18 час. | 10 час. |
| | | Практические, семинарские | |
| | | - | - |
| | | Лабораторные | |
| | | 36 час. | 8 час. |
| | | Самостоятельная работа | |
| | | 90 час. | 126 час. |
| | | Индивидуальные задания: - | |
| Вид контроля: экзамен, курсовая | | | |

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения - 54:90

для заочной формы обучения – 18:126

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель – предоставление студентам специальных теоретических знаний и практических навыков для решения основных задач торговой деятельности, связанных с организацией работы и коммерческой деятельностью относительно закупки и реализации мясных, яичных и рыбных товаров соответствующего ассортимента, уровня качества и покупательной способности. Кроме того, целью является теоретическая и практическая подготовка студентов к самостоятельной практической деятельности в отрасли торговли мясными, рыбными и яичными товарами.

Задачи – изучение состояния и перспектив развития производства, потребления и торговли мясных, рыбных и яичных товаров в государстве; изучение сырья, которое используется для производства мясных, рыбных и яичных товаров, его состава и свойств; овладение основами производства мясных, рыбных и яичных товаров, особенностями технологий отдельных групп товаров, закономерностей формирования их качества и потребительских свойств; совершенное знание классификации и ассортимента товаров отечественного производства и импортированных, принципов формирования ассортимента; знание требований к качеству мясных, яичных и рыбных товаров, тары и упаковочных материалов, методов оценки качества мясных, рыбных и яичных товаров, тары и упаковочных материалов; знание нормативной документации относительно ассортимента и качества мясных, яичных и рыбных товаров; знание условий и правил хранения и транспортировки мясных, рыбных и яичных товаров, факторов, влияющих на изменение качества во время хранения, транспортировки и реализации этих товаров.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина «Товароведение (Пищевые продукты. Раздел «Мясные, яичные и рыбные товары»)» включена в основную образовательную программу направления подготовки 38.03.07 Товароведение (профиль: «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность», «Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность», «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»), и относится к базовым учебным дисциплинам профессионального цикла, блоку Б1Б22.

Усвоению «Товароведению (Пищевые продукты. Раздел «Мясные, яичные и рыбные товары»)» предшествуют такие дисциплины как «Основы научных исследований», «Инструментальные методы исследования качества продовольственных товаров», «Химия», «Материаловедение и основы технологий производства товаров», «Техническое регулирование (Основы стандартизации, метрологии и управления качеством, Оценка соответствия)», «Сенсорный анализ», «Товароведение сырья, материалов и средств производства», «Микробиология».

В результате освоения предшествующих дисциплин студенты должны:

- знать: правила работы в лаборатории; основные методы научных исследований, основы органолептических и физико-химических исследований.

- уметь: работать в лаборатории; пользоваться микроскопом; проводить стандартные качественные и количественные физико-химические исследования.

Для дисциплин «Идентификация и кодирование товаров», «Товароведение и экогигиена пищевых добавок», «Сертификация», «Безопасность товаров», «Ресурсосберегающие технологии пищевых продуктов», «Товароведные аспекты маркетинга продовольственных товаров», «Товароведная экспертиза продовольственных товаров» усвоение дисциплины необходимо как предшествующее.

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

- ОПК-1: способность осознавать социальную значимость своей будущей профессии, выполнять свои обязанности по профессиональной деятельности с учетом задач по охране труда и гражданской обороне в условиях изменчивости процессов исследования, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;

- ОПК-3: готовность самостоятельно принимать профессиональные решения на основе использования законодательных и нормативных актов, знания теории и практики;

- ОПК-8: способность использовать необходимые формы повышения квалификации, образовательного и профессионального уровня, деловой квалификации.

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

- ПК-1: знание ассортимента товаров и факторов его формирующих

- ПК-2: знание потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

- ПК-3: знание принципов классификации, характеристики ассортимента и потребительских свойств однородных групп товаров;

- ПК-14: знание видов, причин возникновения товарных потерь и порядка их списания.

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими профессионально-прикладными компетенциями (ППК):

- ППК-2: знание потребительских свойств, показателей качества товаров и факторов, их формирующих и сохраняющих.

- ППК-10: умение оформлять товаросопроводительные, разрешительные и таможенные документы;

- ППК-11: способность анализировать объем и структуру товарных запасов и оптимизировать их структуру.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: свойства сырья для изготовления мясных, яичных и рыбных товаров и его влияние на формирование потребительских свойств готовой продукции, особенности технологии изготовления мясных, яичных и рыбных товаров, специфику ассортимента мяса, рыбы, яиц и продуктов их переработки, правила и условия хранения мясных, яичных и рыбных товаров, дефекты продукции.

уметь: осуществлять оценку качества мясных, яичных и рыбных товаров методами органолептического и лабораторного контроля, пользоваться нормативной документацией, распознавать дефекты продукции.

владеть: теоретическими и практическими знаниями о сырье для изготовления мясных, яичных и рыбных товаров; об особенностях технологии изготовления данных товаров, о правилах и условиях хранения, дефектах продукции.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Мясо убойных животных и птицы

Тема 1. Мясная промышленность Украины. Состояние, перспективы развития животноводства, птицеводства и мясной промышленности. Производство, потребление и торговля мясом в Украине. Место и значение мяса и мясопродуктов в питании человека, нормы потребления. Развитие птицеводства в Украине.

Пути увеличения объемов производства, повышения качества, улучшения и совершенствования ассортимента и сокращения потерь мяса, ценовая политика.

Тема 2. Химический и морфологический состав мяса. Химический состав и пищевая ценность основных тканей мяса убойных животных. Влияние вида, породы, возраста, пола, откормленности и других факторов на химический состав, энергетическую, биологическую и физиологическую ценность и усвояемость мяса. Мясо как источник посторонних веществ, токсинов, канцерогенных и мутагенных веществ. Соотношение тканей в мясе в зависимости от вида, породы, пола, возраста, откормленности животных, анатомической части туши. Факторы, которые влияют на химический состав, энергетическую, биологическую и физиологическую ценность и усвояемость мяса. Особенности химического и морфологического состава мяса говядины, свинины и баранины

Тема 3. Характеристика убойных животных. Виды и породы убойных животных. Характеристика основных пород крупного рогатого скота.

Характеристика основных пород свиней. Характеристика основных пород мелкого рогатого скота.

Тема 4. Классификация мяса убойных животных. Принципы классификации мяса убойных животных. Классификация мяса убойных животных по виду, полу, возрасту, откормленности, термическому состоянию, а также товарных сортов. Маркировки мяса убойных животных - стандартная и нестандартная, для общего употребления, условно пригодного и от больных животных. Понятие о клеймах и индексах, их видах и значении.

Тема 5. Переработка убойных животных. Понятие о живой, убойной, приемной массе, убойном выходе. Правила и цель предубойного содержания животных. Технологические операции переработки животных и их влияние на качество получаемого мяса. Особенности технологии переработки свиней и мелкого рогатого скота.

Тема 6. Холодильная обработка мяса и хранение. Непрерывная холодильная цепь. Классификация способов холодильной обработки.

Охлаждение мяса. Способы, условия и скорость охлаждения. Изменения, которые проходят в мясе в процессе охлаждения, влияние их на качество и усушку мяса. Хранение охлажденного мяса. Процессы, протекающие во время хранения охлажденного мяса

Способы, условия и скорость замораживания. Одно- и двухфазное замораживание, их сущность и влияние на качество продукта. Повторное замораживание. Изменения, которые происходят в мясе в процессе замораживания, их влияние на качество и потери массы мяса. Хранение мороженого мяса, процессы, которые происходят при хранении.

Преимущества и недостатки охлажденного и замороженного мяса. Особенности технологии охлаждения мяса птицы и субпродуктов. Особенности технологии замораживания мяса птицы и субпродуктов. Влияние процессов, которые происходят в охлажденном и замороженном мясе во время хранения, на его качество

Тема 7. Послеубойные изменения в мясе. Общие процессы, которые протекают в мясе после убоя животного. Процессы окоченения: механизм и влияние на потребительские свойства мяса. Созревание (автолиз) мяса. Факторы, влияющие на биохимические процессы в мясе. Сущность процессов, происходящих в мясе во время вызревания (окоченение, размягчение) и их влияние на качество конечного продукта. Способы искусственного смягчения мяса. Ухудшение качества и порча мяса.

Тема 8. Характеристика мяса птицы. Особенности морфологического и химического состава мяса птицы, его пищевая ценность. Переработка птицы, влияние технологических операций на качество конечного продукта. Классификация мяса птицы. Упаковка и маркировка. Требования к качеству. Транспортировка.

Тема 9. Фасованное мясо. Химический состав и пищевая ценность фасуемого мяса. Классификация и ассортимент, факторы, которые формируют качество. Характеристика упаковочных материалов и требования к ним. Достоинства и

недостатки расфасованного мяса, требования качества. Транспортировка, хранение и реализация фасуемого мяса.

Тема 10. Товароведная характеристика субпродуктов. Понятие о субпродуктах. Классификация по разным признакам. Пищевая ценность и кулинарное назначение субпродуктов. Требования к качеству. Правила и условия хранения субпродуктов.

Смысловой модуль 2. Продукты переработки мяса. Яичные товары

Тема 1. Сырье и технология колбасных изделий. Общая характеристика колбасных изделий: химический состав и пищевая ценность, место и значение в рационе питания человека. Характеристика основного и дополнительного сырья для производства колбас и роль каждого вида в формировании потребительских свойств конечного продукта. Характеристика оболочек для колбасного производства.

Тема 2. Товароведная характеристика колбасных изделий. Классификация и ассортимент колбасных изделий. Технологическая схема производства и особенности технологии вареных колбас и их разновидностей, полукопченых, копченых, ливерных и кровяных колбас. Условия и сроки хранения, транспортировки. Дефекты колбас, которые возникают в процессе производства и хранения, способы их предупреждения и устранения. Производство колбас заданного химического состава. Подготовка колбасных изделий к продаже, их реализация. Пути усовершенствования ассортимента и повышения качества колбасных изделий на современном этапе. Особенности сырья и технологии производства сосисок и сарделек

Сравнительная характеристика вареных, полукопченых и копченых колбас по питательной ценности, химическому составу, органолептическим свойствам и сохраняемости.

Характеристика ливерных, кровяных колбас, зельцев и паштетов. Колбасы из мяса птицы, кролей и других видов мяса.

Тема 3. Товароведная характеристика мясных консервов. Химический состав и пищевая ценность мясных консервов. Подготовка сырья к производству. Влияние технологии на качество готовых консервов. Сущность и задачи пастеризации и стерилизации. Классификация и характеристика основных ассортиментных групп. Маркировка мясных консервов. Потребительская тара для консервов и ее характеристика. Хранение, процессы, которые происходят при длительном хранении. Пути усовершенствования ассортимента и повышения качества мясных консервов

Тема 4. Мясные копчености. Химический состав и пищевая ценность мясных копченостей. Факторы, которые формируют качество мясных копченостей (сырье, технология производства). Классификация и ассортимент. Химический состав копильного дыма и влияние его составляющих на формирование органолептических свойств копченостей и ее пищевой ценности. Требования к качеству мясных копченостей. Упаковка и маркировка. Транспортировка, хранение и реализация. Пути усовершенствования ассортимента и повышения качества

Тема 5. Характеристика мясных полуфабрикатов. Химический состав и пищевая ценность полуфабрикатов. Классификация мясных полуфабрикатов в зависимости от вида мяса, вида обработки мяса, размера и массы. Технология получения и ее особенности. Ассортимент полуфабрикатов и характеристика натуральных, сеченых, панированных полуфабрикатов и пельменей. Условия и сроки хранения.

Полуфабрикаты мясные в тестовой оболочке: пельмени, пирожки, блины, чебуреки и другие. Технология получения, классификация, ассортимент.

Мясной фарш: получение, термическая обработка, хранение.

Тема 6. Мясные кулинарные изделия. Мясные кулинарные изделия и замороженные блюда. Особенности производства и хранения. Классификация кулинарных изделий и блюд. Ассортимент кулинарных изделий из разных видов мяса и птицы.

Тема 7. Товароведная характеристика пищевых яиц. Формирование, строение, химический состав и пищевая ценность куриных яиц. Классификация куриных яиц и оценка их качества. Процессы, имеющие место во время хранения яиц. Старение и порча яиц. Дефекты яиц, причины их возникновения и пути предупреждения. Маркировка яиц. Способы хранения яиц. Пути сокращения потерь.

Тема 8. Яичные продукты. Мороженые и охлажденные яичные продукты. Сухие яичные продукты. Производство, виды. Оценка качества. Дефекты, их причины и способы предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортировка. Условия и сроки хранения и реализации.

Смысловой модуль 3. Рыба и водные нерыбные объекты промысла.

Тема 1. Состояние и перспективы развития рыбной промышленности и торговли рыбными товарами. Современное состояние мирового рыболовства. Районы промысла, искусственное разведение гидробионтов. Состояние и перспективы развития рыбной промышленности. Торговля рыбными товарами. Инфраструктура рынка. Классификация промышленных рыб.

Тема 2. Общие сведения о рыбе. Анатомическое строение рыб. Характеристика основных семейств и видов промысловых рыб. Особенности анатомического строения рыб, характеристика основных тканей и внутренних органов. Массовый состав рыбы. Биологическая и товарная характеристика основных промысловых семейств рыб: тресковых, селедочных, ставридовых, скумбриевых, карповых, окуневых, камбаловых, кефалевых, лососевых, осетровых, анчоусовых.

Тема 3. Химический состав и пищевая ценность мяса рыб. Химический состав мышечной и соединительной тканей мяса рыбы, азотистые вещества, липиды, витамины, минеральные элементы, ферменты, пигменты и др. Факторы, которые влияют на изменение химического состава мяса рыбы. Пищевая и биологическая ценность мяса рыбы.

Тема 4. Болезни рыб и посмертные изменения, происходящие в них. Безопасность рыбного сырья и рыбных продуктов. Болезни рыб. Гидробионты

как аккумуляторы и переносчики вредных веществ и опасных заболеваний. Посмертные изменения, которые происходят в рыбе.

Тема 5. Живая товарная рыба. Биотехнические особенности искусственного выращивания живой товарной рыбы. Перспективные виды. Транспортировка и хранение живой товарной рыбы. Факторы, влияющие на изменение качества живой рыбы. Пути усовершенствования ассортимента и повышения качества живой товарной рыбы.

Тема 6. Водные нерыбные объекты пищевого использования. Водные нерыбные объекты пищевого использования. Классификация. Общая биологическая характеристика, особенности анатомического строения, химический состав, пищевая и биологическая ценность мяса ракообразных, моллюсков, иглокожих, морских млекопитающих.

Тема 7. Холодильная обработка рыбы и водных нерыбных объектов. Охлажденные, подмороженные и замороженные гидробионты. Технологические особенности холодильной обработки, процессы, влияющие на формирование качества продукции. Характеристика ассортимента. Требования к безопасности и качеству. Импортные товары. Транспортировка и хранение охлажденной, подмороженной и замороженной рыбы. Процессы, происходящие в продукте во время товародвижения. Дефекты охлажденной, подмороженной и замороженной рыбы.

Смысловый модуль 4. Продукты переработки гидробионтов.

Тема 1. Соленые и маринованные рыбные товары. Общетеоретические основы засола рыбы. Консервирующее действие кухонной соли и уксусной кислоты. Способы засола рыбы. Процессы, происходящие в тканях рыбы во время производства. Ассортимент и показатели качества соленых и маринованных рыбных товаров. Дефекты и вредители. Упаковка, транспортировка и хранение продукции. Пути усовершенствования ассортимента и повышения качества соленых и маринованных рыбных товаров. Импортные товары.

Тема 2. Характеристика сушеных и вяленых рыбных товаров. Общетеоретические основы сушения рыбы. Влияние сушения на качество продукта. Производство сушеной рыбы. Ассортимент сушеных рыбных товаров и требования к их качеству. Изменения, происходящие в мясе рыбы во время вяления. Способы вяления. Характеристика ассортимента вяленых рыбных товаров. Упаковка, перевозка, хранение и приемка сушеных и вяленых рыбных товаров. Процессы, происходящие во время товародвижения. Дефекты продукции.

Тема 3. Копченые рыбные товары. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств копченых рыбных товаров. Классификация способов копчения. Рыбные товары холодного копчения: технология производства, ассортимент, дефекты и вредители. Особенности производства рыбы горячего и полугорячего копчения. Характеристика ассортимента рыбных товаров горячего и полугорячего копчения, требования к их качеству, дефекты. Упаковка, транспортировка, приемка и хранение копченых рыбных товаров.

Пути усовершенствования ассортимента и повышения качества копченых рыбных товаров.

Тема 4. Консервы и пресервы из гидробионтов. Химический состав и пищевая ценность рыбных консервов. Факторы, влияющие на качество готовых консервов. Классификация и характеристика основных ассортиментных групп. Маркировка рыбных консервов. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при длительном хранении. Рыбные пресервы: классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Пути усовершенствования ассортимента и повышения качества консервов и пресервов из гидробионтов. Импортные рыбные консервы.

Тема 5. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Основные виды рыбных полуфабрикатов. Особенности производства и хранения. Классификация кулинарных изделий, характеристика видового состава, требования к качеству.

Тема 6. Икра рыб и икорные товары. Общие сведения об икре. Требования к качеству икры осетровых и лососевых рыб. Икра частиковых и других рыб. Дефекты икры. Перевозка и хранение икры.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Название смысловых модулей и тем | Количество часов | | | | | | | | | |
|--|----------------------|---------------|-----|-----|-----|------------------------|---------------|-----|-----|-----|
| | очная форма обучения | | | | | заочная форма обучения | | | | |
| | всего | в том числе*: | | | | всего | в том числе*: | | | |
| | | л | лаб | инд | срс | | л | лаб | инд | срс |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| Модуль 1 | | | | | | | | | | |
| Смысловой модуль 1. Мясо убойных животных и птицы | | | | | | | | | | |
| Тема 1. Мясная промышленность | 2 | | | | 2 | 2 | | | | 2 |
| Тема 2. Химический и морфологический состав мяса | 2 | | | | 2 | 3 | | | | 3 |
| Тема 3. Характеристика убойных животных | 4 | 1 | | | 3 | 3 | | | | 3 |
| Тема 4. Классификация мяса убойных животных | 4 | | 2 | | 2 | 3 | 1 | | | 2 |
| Тема 5. Переработка убойных животных | 2,5 | 0,5 | | | 2 | 4 | | | | 4 |
| Тема 6. Холодильная обработка мяса и хранение | 4,5 | 0,5 | 2 | | 2 | 6 | 1 | 1 | | 4 |
| Тема 7. Послеубойные изменения в мясе | 4 | | | | 4 | 5 | | | | 5 |
| Тема 8. Характеристика мяса птицы | 4 | 1 | 2 | | 1 | 6 | 1 | 1 | | 4 |
| Тема 9. Фасуемое мясо | 2 | | | | 2 | 4 | | | | 4 |
| Тема 10. Товароведная характеристика субпродуктов | 3 | | | | 3 | 4 | | | | 4 |

| | | | | | | | | | | |
|---|-----|-----|----|--|----|------|-----|---|--|----|
| Итого по смысловому модулю 1 | 32 | 3 | 6 | | 23 | 40 | 3 | 2 | | 35 |
| Смысловой модуль 2. Продукты переработки мяса. Яичные товары | | | | | | | | | | |
| Тема 1. Сырье и технология колбасных изделий | 5 | 1 | | | 4 | 4 | | | | 4 |
| Тема 2. Товароведная характеристика колбасных изделий | 5 | 1 | 2 | | 2 | 6 | 1 | 1 | | 4 |
| Тема 3. Товароведная характеристика мясных консервов | 6 | 1 | 2 | | 3 | 5,5 | 0,5 | 1 | | 4 |
| Тема 4. Мясные копчености | 6 | 1 | 2 | | 3 | 4 | | | | 4 |
| Тема 5. Характеристика мясных полуфабрикатов | 5 | 1 | 2 | | 2 | 3 | | | | 3 |
| Тема 6. Мясные кулинарные изделия | 4 | | 2 | | 2 | 3 | | | | 3 |
| Тема 7. Товароведная характеристика пищевых яиц | 5 | 1 | 2 | | 2 | 4,5 | 0,5 | | | 4 |
| Тема 8. Яичные продукты | 4 | | | | 4 | 3 | | | | 3 |
| Итого по смысловому модулю 2 | 40 | 6 | 12 | | 22 | 33 | 2 | 2 | | 29 |
| Смысловой модуль 3. Рыба и водные нерыбные объекты промысла | | | | | | | | | | |
| Тема 1. Состояние и перспективы развития рыбной промышленности и торговли рыбными товарами | 4 | | | | 4 | 2 | | | | 2 |
| Тема 2. Общие сведения о рыбе. Анатомическое строение рыб. Характеристика основных семейств и видов промысловых рыб | 7 | 1 | 2 | | 4 | 5,5 | 0,5 | | | 5 |
| Тема 3. Химический состав и пищевая ценность мяса рыб | 4 | | | | 4 | 4 | | | | 4 |
| Тема 4. Болезни рыб и посмертные изменения, происходящие в них | 4 | | | | 4 | 4 | | | | 4 |
| Тема 5. Живая товарная рыба | 6 | 1 | 2 | | 3 | 6 | 1 | 1 | | 4 |
| Тема 6. Водные нерыбные объекты пищевого использования | 5,5 | 0,5 | 2 | | 3 | 4 | | | | 4 |
| Тема 7. Холодильная обработка рыбы и водных нерыбных объектов | 5,5 | 0,5 | 2 | | 3 | 5 | | | | 5 |
| Итого по смысловому модулю 3 | 36 | 3 | 8 | | 25 | 30,5 | 1,5 | 1 | | 28 |
| Смысловой модуль 4. Продукты переработки гидробионтов | | | | | | | | | | |
| Тема 1. Соленые и маринованные рыбные товары | 7 | 1 | 2 | | 4 | 8 | 1 | 1 | | 6 |
| Тема 2. Характеристика сушеных и вяленых рыбных товаров | 6 | 1 | 2 | | 3 | 6 | | | | 6 |
| Тема 3. Копченые рыбные товары | 6 | 1 | 2 | | 3 | 8 | 1 | 1 | | 6 |

| | | | | | | | | | | |
|---|------------|-----------|-----------|--|-----------|-------------|------------|----------|--|------------|
| Тема 4. Консервы и пресервы из гидробионтов | 6 | 1 | 2 | | 3 | 8 | 1 | 1 | | 6 |
| Тема 5. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия | 6 | 1 | 2 | | 3 | 5 | | | | 5 |
| Тема 6. Икра рыб и икорные товары | 5 | 1 | | | 4 | 5,5 | 0,5 | | | 5 |
| Итого по смысловому модулю 4 | 36 | 6 | 10 | | 20 | 40,5 | 3,5 | 3 | | 34 |
| Всего часов | 144 | 18 | 36 | | 90 | 144 | 10 | 8 | | 126 |

*л. – лекции;

лаб. – лабораторные работы;

инд. – индивидуальные задания;

срс - самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрено учебным планом

8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрено учебным планом

9. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

| №п/п | Название темы | Количество часов | |
|------|--|------------------|---------------|
| | | очная форма | заочная форма |
| 1 | Торговая разделка мяса | 4 | |
| 2 | Определение свежести мяса убойных животных | 2 | 1 |
| 3 | Определение категории упитанности и свежести мяса птицы | 2 | 1 |
| 4. | Изучение ассортимента и качества вареных колбас | 2 | 1 |
| 5 | Изучение ассортимента и качества мясных консервов | 2 | 1 |
| 6 | Определение качества мясных копченостей | 2 | |
| 7 | Определение качества мясных полуфабрикатов | 2 | |
| 8 | Определение качества мясных кулинарных изделий | 2 | |
| 9 | Определение качества куриных яиц | 2 | |
| 10 | Изучение строения тела рыбы. Изучение семейств и видов промысловых рыб | 2 | |
| 11 | Определение размера рыбы по длине и массе. Массовый состав и способы разделки рыбы | 2 | |
| 12 | Изучение ассортимента и определение показателей качества живой рыбы | | 1 |

| | | | |
|---------------|---|-----------|----------|
| 13 | Изучение морфологии нерыбных гидробионтов растительного и животного происхождения | 2 | |
| 14 | Изучение ассортимента и определение показателей качества рыбы охлажденной и замороженной | 2 | |
| 15 | Изучение ассортимента и определение показателей качества рыбы соленой и маринованной | 2 | 1 |
| 16 | Изучение ассортимента и определение показателей качества рыбных товаров холодного и горячего копчения | 2 | 1 |
| 17 | Изучение ассортимента и определение показателей качества рыбных консервов и пресервов | 2 | 1 |
| Всего: | | 36 | 8 |

10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

| N п/п | Название темы | Количество часов | |
|----------|---|------------------|---------------|
| | | очная форма | заочная форма |
| 1 | Мясная промышленность | 3 | 4 |
| 2 | Химический и морфологический состав мяса | 3 | 4 |
| 3 | Характеристика убойных животных | 3 | 4 |
| 4 | Классификация мяса убойных животных | 3 | 4 |
| 5 | Переработка убойных животных | 3 | 4 |
| 6 | Холодильная обработка мяса и хранение | 3 | 4 |
| 7 | Послеубойные изменения в мясе | 3 | 5 |
| 8 | Характеристика мяса птицы | 3 | 4 |
| 9 | Фасованное мясо | 2 | 4 |
| 10 | Товароведная характеристика субпродуктов | 3 | 4 |
| 11 | Сырье и технология колбасных изделий | 2 | 4 |
| 12 | Товароведная характеристика колбасных изделий | 3 | 4 |
| 13 | Товароведная характеристика мясных консервов | 3 | 4 |
| 14 | Мясные копчености | 3 | 4 |
| 15 | Характеристика мясных полуфабрикатов | 3 | 4 |
| 16 | Мясные кулинарные изделия | 3 | 4 |
| 17 | Товароведная характеристика пищевых яиц | 3 | 4 |
| 18 | Яичные продукты | 3 | 4 |
| 19 | Состояние и перспективы развития рыбной промышленности и торговли рыбными товарами | 2 | 4 |
| 20 | Общие сведения о рыбе. Анатомическое строение рыб. Характеристика основных семейств и видов промысловых рыб | 3 | 4 |

| | | | |
|---------------|--|-----------|------------|
| 21 | Химический состав и пищевая ценность мяса рыб | 3 | 4 |
| 22 | Болезни рыб и посмертные изменения, происходящие в них | 3 | 4 |
| 23 | Живая товарная рыба | 3 | 4 |
| 24 | Водные нерыбные объекты пищевого использования | 3 | 4 |
| 25 | Холодильная обработка рыбы и водных нерыбных объектов | 3 | 4 |
| 26 | Соленые и маринованные рыбные товары | 3 | 4 |
| 27 | Характеристика сушеных и вяленых рыбных товаров | 3 | 4 |
| 28 | Копченые рыбные товары | 3 | 4 |
| 29 | Консервы и пресервы из гидробионтов | 3 | 4 |
| 30 | Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия | 3 | 4 |
| 31 | Икра рыб и икорные товары | 3 | 5 |
| Всего: | | 90 | 126 |

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Темы рефератов:

Мясные и яичные товары

1. Роль и значение мясопродуктов в питании человека
2. Состояние и перспективы развития рынка мясопродуктов (мяса, колбас, консервов, копченостей и другое) в регионе
3. Проблемы производства и потребления мясопродуктов (по выбору студента) в регионе
4. Характеристика охлажденного мяса (говядины, свинины, баранины), представленного на рынке г. Донецка (или другого по выбору студента)
5. Характеристика замороженного мяса по аналогичной схеме
6. Сравнительная характеристика мяса разных производителей (птицефабрик)
7. Колбасы – взгляд потребителя. Отвечает ли цена качеству?
8. Новейшие технологии изготовления копченых (полукопченых, вяленых, вареных) колбас. Их преимущества и недостатки
9. Новые колбасные изделия (вареные, полукопченые, копченые, вяленые) на региональном рынке
10. Характеристика импортированных колбасных изделий украинскому рынку
11. Товароведная характеристика колбасных изделий ТМ «Вкусы Донбасса» (или другой по выбору студента)
12. Современный взгляд на качество и пищевую безопасность мясных копченостей (копченостей или колбас)
13. Характеристика потребительской тары и оболочек для мясных изделий: преимущества, недостатки, требования
14. Характеристика ассортимента и качества мясной продукции (любой по выбору студента), которая выпускается мясоперерабатывающим предприятием (любым по выбору студента)
15. Характеристика ассортимента и качества мясной продукции (любой по выбору студента), которая реализуется торговым предприятием (любым по выбору студента)
16. Сравнительная характеристика ассортимента и качества мясной продукции (любой по выбору студента) Торговых Марок (любых по выбору студента)
17. Обоснование современных требований к безопасности мясных товаров
18. Определение сохраняемости мясной продукции (по выбору студента) относительно требований НД и сроков, установленных изготовителем

19. Разработка рецептур мясной продукции (по выбору студента) с заданными свойствами или специального назначения
20. Изучение влияния разных условий хранения на качество мясной продукции (по выбору студента)
21. Изучение влияния разных видов потребительской тары (оболочек, упаковочных материалов) на качество мясной продукции (по выбору студента)
22. Мясные полуфабрикаты – так ли они необходимы?
23. Мясная кулинария – состояние, проблемы, перспективы развития, взгляд потребителя
24. Характеристика ведущих производителей мясопродуктов (по выбору студента, например ОАО «Юбилейный», ЗАО «Элит-премиум» и другие)
25. Современные методы определения качества и пищевой безопасности мясопродуктов (по выбору студента) и способы их совершенствования
26. Товароведная характеристика свежих яиц сельскохозяйственной (дикой) птицы
27. Ассортимент яичных продуктов на отечественном рынке
28. Пищевые добавки, которые используются в производстве мясопродуктов на современном этапе
29. Роль пищевых добавок и наполнителей для мясопродуктов
30. Мясопродукты для детского питания

Рыбные товары

1. Роль и значение рыбы в питании человека
2. Состояние и перспективы развития рыбной промышленности региона
3. Характеристика живой товарной рыбы, поступающей на продовольственный рынок г. Донецка
4. Характеристика охлажденной рыбы, представленной на рынке г. Донецка
5. Характеристика мороженой рыбы, которая реализуется на рынке г. Донецка
6. Ассортимент соленой рыбы, которая поступает на продовольственный рынок г. Донецка
7. Ассортимент маринованных рыбных товаров, поступающих на продовольственный рынок г. Донецка
8. Характеристика сушеных рыбных товаров, реализуемых на рынке г. Донецка
9. Характеристика ассортимента и качества рыбы холодного копчения, поступающей на рынок г. Донецка
10. Характеристика ассортимента и качества рыбы горячего копчения, поступающей на рынок г. Донецка
11. Ассортимент и качество рыбы полугорячего копчения, которая реализуется на продовольственном рынке г. Донецка
12. Сравнительная характеристика ассортимента рыбных товаров горячего копчения (или холодного) разных производителей
13. Новейшие технологии изготовления копченой рыбы. Их преимущества и недостатки
14. Характеристика ассортимента и качества копченых рыбных товаров, которые производятся коптильным цехом ООО «ТД «Амстор»
15. Сравнительная характеристика ассортимента и качества рыбных консервов отечественных и импортных производителей
16. Характеристика ассортимента и качества рыбной продукции (любой по выбору студента), которая реализуется торговым предприятием (любым по выбору студента)
17. Характеристика ассортимента и качества рыбной продукции (любой по выбору студента), которая выпускается рыбоперерабатывающим предприятием (любым по выбору студента)
18. Сравнительная характеристика ассортимента и качества рыбной продукции (любой по выбору студента) Торговых Марок (любых по выбору студента)
19. Товароведная характеристика рыбных пресервов, которые реализуются торговым предприятием (любым по выбору студента)
20. Ассортимент морепродуктов (ракообразные, моллюски, иглокожие), которые поступают на продовольственный рынок г. Донецка

21. Водоросли, направления их использования в пищевой промышленности
22. Характеристика потребительской тары для рыбных изделий: преимущества, недостатки, требования
23. Обоснование современных требований к безопасности рыбных товаров
24. Разработка рецептур рыбной продукции (по выбору студента) с заданными свойствами или специального назначения
25. Характеристика ассортимента и качества рыбных полуфабрикатов, которые поступают к торговому предприятию (по выбору студента)
26. Пути усовершенствования ассортимента и повышения качества рыбных кулинарных изделий
27. Анализ ассортимента икры осетровых рыб (или икры лососевых рыб, икры частиковых рыб), которая реализуется на рынке г. Донецка
28. Принципы создания рыбных товаров специального назначения
29. Пищевые добавки, используемые в производстве рыбопродуктов на современном этапе
30. Характеристика ассортимента импортных рыбных товаров (по выбору студента), которые поступают на продовольственный рынок г. Донецка

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Габриэльянц М. А. Товароведение мясных и рыбных товаров/ М. А. Габриэльянц, А.П. Козлов. - М.: Экономика, 1986.- 408 с.
2. Касьянов Г.И. Технология переработки рыбы и морепродуктов: Учебное пособие/ Г.И. Касьянов, Е.Е. Иванова, А.Б. Одинцов [и др.]. - Ростов на Дону : Издательский центр Март, 2014.- 416с.
3. Козлов А.П. Рыба и рыбные товары : Учебное пособие/ А.П. Козлов, В.А. Павлова, В.Д. Малигіна. - Д.: Вид-но ДУЕП, 2008.-280с.
4. Молоканова Л. В. Товароведение (Пищевые продукты) Раздел «Мясные и рыбные товары» Методические указания к выполнению лабораторных работ. Ч.І: / Молоканова Л. В., І.В.Дітріх.-Донецьк: ДонНУЕТ, 2011. - 75с.
5. Молоканова Л. В. Товароведение (Пищевые продукты) Раздел «Мясные и рыбные товары» Методические указания к выполнению лабораторных работ. Ч.ІІ: / Молоканова Л. В., І.В.Дітріх.-Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. - 92с.
6. Кудинова, О. В. Товароведение (Пищевые продукты). Раздел "Рыба и рыбные товары" : консп. лекц. для студ. направления 38.03.07 «Товаровед.» профилей «Товаровед.прод. товаров и коммерч. деят.», «Товаровед. непрод. товаров и коммерч. деят. : «Товаровед. и экспертиза в тамож. деле». - Донецк : [ДонНУЭТ], 2017. - Локал. комп'ютер.сеть НБ ДонНУЭТ
7. Малигіна, В. Д. Шляхи вдосконаленняасортименту і якостім'яснихпродуктів :монографія. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. - 222 с.
8. Пешук, Л. В. Основитваринництва і ветеринарно-санітарнаекспертизам'яса та м'яснихпродуктів : підруч. для студ. вищ. навч. закл. : затверджено М-вомосвіти і науки України. - [Донецьк :ДонНУЕТ, 2012]. - Локал. комп'ютер. мережа НБ ДонНУЕТ
9. Комплекснийпідхід до створенням'яснихпродуктівізрослинними компонентами : монографія. - Донецьк : [ДонНУЕТ], 2013. - 187 с.

13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Вопросы для проведения текущего контроля знаний:

Мясные и яичные товары

1. Понятия, задачи товароведения и экспертизы мясопродуктов. Мясная продуктивность.
2. Характеристика убойных животных. Морфология и химический состав мясного сырья.
3. Предубойное содержание скота. Процесс обработки скота. Послеубойные изменения в мясе. Идентификация мяса убойных животных. Экспертиза качества мяса по показателям безопасности.
4. Экспертиза качества мяса по показателям свежести. Фальсификация натурального мяса. Ветеринарно-санитарный контроль в производстве мяса и мясных субпродуктов.
5. Классификация по виду, возрасту, полу, упитанности убойных животных, тепловому состоянию мяса. Товароведная маркировка мяса. Разделка мяса для розничной торговли. Экспертиза качества мяса при приемке. Наружный осмотр и отбор образцов. Методы и показатели качества мяса.
6. Охлаждение мяса. Способы увеличения сроков хранения охлажденного мяса.
7. Замораживание мяса. Изменения замороженного мяса при хранении. Размораживание мяса. Хранение и транспортирование охлажденного мяса убойных животных, птицы и субпродуктов. Хранение и транспортирование замороженного мяса убойных животных, птицы и субпродуктов.
8. Сырье и материалы для колбасного производства. Технология изготовления вареных колбас. Технология изготовления полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас.
9. Экспертиза качества колбасных изделий. Классификация колбасных изделий. Фальсификация колбасных изделий. Дефекты колбас, возникающие при хранении. Упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование колбасных изделий.
10. Идентификация мясных консервов. Фальсификация мясных консервов. Упаковывание, маркирование, хранение мясных консервов. Экспертиза качества мясных консервов. Факторы, влияющие на формирование качества мясных консервов.
11. Классификация мясных полуфабрикатов. Фальсификация мясных полуфабрикатов. Упаковка, маркировка, хранение мясных полуфабрикатов.
12. Ассортимент солено-копченых изделий. Упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование солено-копченых изделий. Требования к качеству солено-копченых изделий.
13. Классификация мясных субпродуктов. Характеристика субпродуктов убойных животных и требования к их качеству.
14. Обработка субпродуктов. Пищевая ценность субпродуктов. Упаковка, маркировка, приемка, транспортирование и хранение субпродуктов убойных животных. Упаковка, маркировка, приемка, транспортирование и хранение субпродуктов птичьих.
15. Виды и породы домашней птицы. Особенности анатомии и химического состава мяса птицы. Первичная переработка птицы. Классификация мяса птицы. Продукты разделки потрошенных тушек.
16. Экспертиза качества мяса птицы. Маркирование и упаковывание мяса птицы. Мясо пернатой дичи.
17. Порядок проведения товарной экспертизы мяса и мясопродуктов. Ветеринарное клеймение мяса. 56. Товароведное клеймение мяса.
18. Распознавание мяса разных видов домашних животных по особенностям органов.
19. Схема разделки говядины. Схема разделки свинины. Схема разделки баранины и козлятины.
20. Новые технологии в мясной промышленности. Мясо и мясопродукты как источник пищевого отравления

Рыбные товары

1. Из каких частей состоит тело рыбы? Какие пигменты обуславливают окраску кожи рыб? Какие виды чешуи могут быть у рыб? Какое строение мышечной ткани рыб?
2. Каковы особенности морфологического строения соединительной (хрящевой, жировой)

- ткани рыб? Какие внутренние органы рыб используются для пищевых целей?
3. По каким признакам классифицируют промысловых рыб в товароведной практике? Как классифицируют промысловые рыбы по содержанию основных веществ в мясе? Какие систематические признаки внешней организации рыб используют для определения их семейства, рода, вида?
 4. Как определяется промышленная длина рыбы? Как определяется длина тушка рыбы? Как разделяют рыб в соответствии с требованиями ГОСТ 1368-2003 «Рыба. Длина и масса»? Что такое массовый состав рыбы?
 5. Каковы наиболее распространенные способы разделки рыбы? В чем суть клипфической разделки рыбы? Какие существуют способы потрошения рыбы? Почему некоторые виды рыб должны поставляться в продажу только потрошенными?
 6. Что такое рыба-сырец? Какие условия и способы хранения живой рыбы на оптовых базах и в розничной торговой сети? Какие факторы влияют на жизнедеятельность живой рыбы?
 7. На какие группы по качеству условно разделяют живую рыбу? Каковы основные признаки живой рыбы (рыбы-сырца) сомнительной свежести?
 8. Что такое гидробионты (морепродукты)? В чем заключаются диетические и лечебные свойства нерыбных гидробионтов? Как классифицируют нерыбные гидробионты?
 9. Какую рыбу называют охлажденной (замороженной)? По каким признакам ее классифицируют?
 10. Какие способы используют для охлаждения и замораживания рыбы? В чем заключаются их преимущества и недостатки? Какие изменения происходят в тканях рыбы при охлаждении и замораживании?
 11. Что такое глазирование рыбы замороженной? Устанавливает ли нормативно-техническая документация требования к глазированию рыбы замороженной?
 12. Каковы правила приемки рыбы охлажденной и замороженной, установленные стандартом? Какие требования предъявляет нормативно-техническая документация к упаковке и маркировке рыбы охлажденной и замороженной?
 13. Какую рыбу называют соленой (пряного и маринованного посола)? Какие способы используют для посола рыбы? В чем заключаются их преимущества и недостатки?
 14. Какие требования устанавливает нормативно-техническая документация к качеству рыбы соленой (маринованной)? Каковы причины появления наиболее распространенных дефектов рыбы соленой и маринованной? Дать характеристику этих дефектов.
 15. Какие требования предъявляет НТД к упаковке, маркировке и транспортировке рыбы соленой и рыбы пряного и маринованного посола?
 16. Какую рыбу называют копченой (холодного и горячего копчения)? Какие изменения происходят во время копчения в тканях рыбы?
 17. Какие существуют способы копчения рыбы? В чем заключаются их преимущества и недостатки?
 18. Какие требования устанавливает нормативно-техническая документация к качеству рыбы холодного (горячего) копчения?
 19. Какие требования предъявляет нормативно-техническая документация к упаковке, маркировке и транспортировке рыбы холодного и горячего копчения?
 20. По каким критериям классифицируют рыбные консервы (пресервы)?
 21. Какие изменения происходят в рыбных консервах при стерилизации?
 22. Что такое бомбаж рыбных консервов? Дать характеристику его видам.
 23. Какие требования устанавливает нормативно-техническая документация к качеству рыбных консервов (пресервов)? Каковы правила приемки рыбных консервов (пресервов)?
 24. Каковы причины появления наиболее распространенных дефектов рыбных пресервов? Дать характеристику этих дефектов.
 25. Какие требования предъявляет нормативно-техническая документация к упаковке, маркировке и транспортировке рыбных консервов (пресервов)? Какие условия и сроки хранения рыбных консервов (пресервов)?

Перечень вопросов к экзамену:

Мясные и яичные товары

1. Химический состав и пищевая ценность основных тканей мяса убойных животных. Влияние вида, породы, возраста, пола, откормленности и других факторов на химический состав, энергетическую, биологическую и физиологическую ценность и усвояемость мяса.
2. Факторы, которые влияют на химический состав, энергетическую, биологическую и физиологическую ценность и усвояемость мяса. Особенности химического и морфологического состава мяса говядины, свинины и баранины.
3. Виды и породы убойных животных. Характеристика основных пород крупного рогатого скота, основных пород свиней, мелкого рогатого скота.
4. Принципы классификации мяса убойных животных. Классификация мяса убойных животных по виду, полу, возрасту, откормленности, термическому состоянию, а также товарных сортов.
5. Понятие о живой, убойной, приемной массе, убойном выходе. Правила и цель предубойного содержания животных.
6. Охлаждение мяса. Способы, условия и скорость охлаждения. Изменения, которые проходят в мясе в процессе охлаждения, влияние их на качество и усушку мяса.
7. Способы, условия и скорость замораживания. Одно- и двухфазное замораживание, их сущность и влияние на качество продукта. Повторное замораживание.
8. Преимущества и недостатки охлажденного и замороженного мяса. Особенности технологии охлаждения мяса птицы и субпродуктов.
9. Общие процессы, которые протекают в мясе после убоя животного. Процессы ооченения: механизм и влияние на потребительские свойства мяса. Созревание (автолиз) мяса.
10. Особенности морфологического и химического состава мяса птицы, его пищевая ценность. Переработка птицы, влияние технологических операций на качество конечного продукта.
11. Химический состав и пищевая ценность фасуемого мяса. Классификация и ассортимент, факторы, которые формируют качество.
12. Понятие о субпродуктах. Классификация по разным признакам. Пищевая ценность и кулинарное назначение субпродуктов. Требования к качеству. Правила и условия хранения субпродуктов.
13. Общая характеристика колбасных изделий: химический состав и пищевая ценность, место и значение в рационе питания человека. Классификация и ассортимент колбасных изделий. Технологическая схема производства и особенности технологии вареных колбас и их разновидностей, полукопченых, копченых, ливерных и кровяных колбас.
14. Сравнительная характеристика вареных, полукопченых и копченых колбас по питательной ценности, химическому составу, органолептическим свойствам и сохраняемости.
15. Химический состав и пищевая ценность мясных консервов. Подготовка сырья к производству. Влияние технологии на качество готовых консервов. Сущность и задачи пастеризации и стерилизации.
16. Химический состав и пищевая ценность мясных копченостей. Факторы, которые формируют качество мясных копченостей (сырье, технология производства). Классификация и ассортимент.
17. Химический состав и пищевая ценность полуфабрикатов. Классификация мясных полуфабрикатов в зависимости от вида мяса, вида обработки мяса, размера и массы.
18. Мясной фарш: получение, термическая обработка, хранение. Мясные кулинарные изделия и замороженные блюда.
19. Формирование, строение, химический состав и пищевая ценность куриных яиц. Классификация куриных яиц и оценка их качества. Процессы, имеющие место во время хранения яиц. Старение и порча яиц. Дефекты яиц, причины их возникновения и пути предупреждения. Маркировка яиц. Способы хранения яиц. Пути сокращения потерь.
20. Мороженые и охлажденные яичные продукты. Сухие яичные продукты. Производство, виды.

Оценка качества. Дефекты, их причины и способы предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортировка. Условия и сроки хранения и реализации.

Рыбные товары

1. Современное состояние мирового рыболовства. Районы промысла, искусственное разведение гидробионтов.
2. Состояние и перспективы развития рыбной промышленности. Торговля рыбными товарами. Инфраструктура рынка.
3. Классификация промысловых рыб.
4. Особенности анатомического строения рыб, характеристика основных тканей и внутренних органов. Массовый состав рыбы.
5. Биологическая и товарная характеристика основных промысловых семейств рыб: тресковых, сельдевых, ставридовых, скумбриевых, карповых, окуневых, камбаловых, кефалевых, лососевых, осетровых, анчоусовых и т. п.
6. Химический состав мышечной и соединительной тканей мяса рыбы: азотистые вещества, липиды, витамины, минеральные элементы, ферменты, пигменты и др. Факторы, влияющие на изменение химического состава мяса рыбы.
7. Пищевая и биологическая ценность мяса рыбы.
8. Безопасность рыбного сырья и рыбных продуктов. Болезни рыб. Гидробионты как аккумуляторы и переносчики вредных веществ и опасных заболеваний.
9. Посмертные изменения, происходящие в рыбе.
10. Биотехнические особенности искусственного выращивания живой товарной рыбы. Перспективные виды.
11. Транспортировка и хранение живой товарной рыбы. Факторы, влияющие на изменение качества живой рыбы. Пути усовершенствования ассортимента и повышения качества живой товарной рыбы.
12. Охлажденные, переохлажденные (подмороженные) и замороженные гидробионты. Технологические особенности холодильной обработки, процессы, влияющие на формирование качества продукции. Характеристика ассортимента. Требования к безопасности и качеству. Импортные товары.
13. Транспортировка и хранение охлажденной, подмороженной (переохлажденной) и замороженной рыбы. Процессы, происходящие в продукте во время товародвижения. Дефекты охлажденной, подмороженной и замороженной рыбы. Пути усовершенствования ассортимента в повышение качества охлажденных и замороженных рыбных товаров.
14. Водные нерыбные объекты пищевого использования. Классификация, биологическая характеристика, особенности анатомического строения, химический состав, пищевая и биологическая ценность мяса ракообразных, моллюсков, иглокожих, морских млекопитающих.
15. Водоросли, направления их использования в пищевой промышленности. Лечебно-профилактические свойства пищевых продуктов, изготовленных из нерыбного сырья.
16. Соленые и маринованные рыбные товары. Общетеоретические основы засола рыбы. Консервирующее действие кухонной соли и уксусной кислоты. Способы засола, процессы, происходящие в тканях рыбы при производстве.
17. Ассортимент и показатели качества соленых и маринованных рыбных товаров. Дефекты и вредители. Упаковка, транспортировка и хранение продукции. Пути усовершенствования ассортимента и повышения качества соленых и маринованных рыбных товаров. Импортные товары.
18. Сушеные и вяленые рыбные товары. Общетеоретические основы сушения рыбы. Влияние сушки на качество продукта.
19. Производство сушеной рыбной продукции. Ассортимент сушеных рыбных товаров и требования к их качеству.
20. Изменения, происходящие в мясе рыбы во время вяления. Способы вяления.

21. Ассортимент вяленых рыбных товаров и требования к их качеству. Упаковка, транспортировка и хранение сушеных и вяленых рыбных товаров. Процессы, происходящие во время товародвижения. Дефекты продукции.
22. Копченые рыбные товары. Факторы, влияющие на формирование потребительных свойств копченых рыбных товаров. Классификация способов копчения.
23. Рыбные товары холодного копчения: технология производства, ассортимент, дефекты и вредители.
24. Особенности производства рыбы горячего и полугорячего копчения. Характеристика ассортимента рыбы горячего и полугорячего копчения, требования к их качеству, дефекты.
25. Упаковка, транспортировка и хранение копченых рыбных товаров. Пути усовершенствования ассортимента и повышения качества.
26. Консервы и пресервы из гидробионтов. Химический состав и пищевая ценность. Технологические особенности производства. Факторы, влияющие на качество консервов и пресервов из гидробионтов.
27. Классификация и характеристика основных ассортиментных групп консервов и пресервов из гидробионтов. Требования к безопасности и качеству. Упаковка. Условия и сроки хранения. Дефекты продукции. Процессы, происходящие во время товародвижения. Пути усовершенствования ассортимента и повышения качества консервов и пресервов из гидробионтов. Импортные консервы и пресервы.
28. Полуфабрикаты и кулинарные изделия из гидробионтов. Технологические особенности производства. Процессы, происходящие во время производства. Формирование качества продукции.
29. Характеристика ассортимента полуфабрикатов и кулинарных изделий из гидробионтов. Требования к безопасности и качеству. Упаковка. Условия и сроки хранения. Дефекты продукции. Пути усовершенствования ассортимента и повышения качества полуфабрикатов и кулинарных изделий из гидробионтов. Импортные товары.
30. Икраные товары. Общие сведения об икре. Технологические особенности производства. Факторы, влияющие на качество.
31. Характеристика ассортимента икраных товаров. Требования к безопасности и качеству икры осетровых и лососевых рыб. Импортные товары.
32. Икра частиковых и других рыб. Упаковка. Условия и сроки хранения. Дефекты продукции. Пути усовершенствования ассортимента и повышения качества икраных товаров.

Тематика курсовых работ:

1. Исследование ассортимента и качества соленых рыбных товаров, которые реализуются на потребительском рынке г. Донецка.
2. Исследование ассортимента и качества живой товарной рыбы, реализуемой на потребительском рынке г. Донецка.
3. Исследование ассортимента и качества рыбы холодильной обработки, поступающей на региональный рынок.
4. Анализ ассортимента и качества рыбы холодного копчения, реализуемой торговой сетью «Амстор» г. Донецка.
5. Исследование ассортимента и качества морепродуктов, реализуемой торговой сетью г. Донецка.
6. Товароведная характеристика потребительных свойств икры частиковых рыб.
7. Характеристика потребительных свойств лососевой икры.
8. Исследование качества и безопасности копченых рыбных товаров.
9. Исследование ассортимента и качества консервов из морепродуктов, реализуемых на продовольственном рынке г. Донецка.

10. Анализ ассортимента и исследование качества рыбы горячего копчения, реализуемой на региональном рынке

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

| Текущее тестирование и самостоятельная работа | | | | | | | | | | | | | | | | Итого текущий контроль в баллах | Итого -вый тест (экзамен) | Сумма в баллах | |
|---|----|----|----------------------|----|----|----|----|----|----------------------|-----|-----|-----|----------------------|-----|-----|---------------------------------|---------------------------|----------------|-----|
| Смысловый модуль № 1 | | | Смысловый модуль № 2 | | | | | | Смысловый модуль № 3 | | | | Смысловый модуль № 4 | | | 40 | 60 | 100 | |
| T1 | T2 | T3 | T4 | T5 | T6 | T7 | T8 | T9 | T10 | T11 | T12 | T13 | T14 | T15 | T16 | | | | T17 |
| 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | | | | 3 |

T1, T2, T3 – темы смыслового модуля № 1;

T4, T5, T6, T7, T8, T9 – темы смыслового модуля № 2;

T10, T11, T12, T13 – темы смыслового модуля № 3;

T14, T15, T16, T17 – темы смыслового модуля № 4.

Выполнение курсовой работы

| Пояснительная записка | Иллюстрированная часть | Защита работы | Сумма в баллах |
|-----------------------|------------------------|---------------|----------------|
| до 55 баллов | до 20 баллов | до 25 баллов | 100 |

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

| По шкале ECTS | Сумма баллов за все виды учебной деятельности | По государственной шкале | Определение |
|---------------|---|--------------------------|---|
| A | 90-100 | «Отлично» (5) | отличное выполнение с незначительным количеством неточностей |
| B | 80-89 | «Хорошо» (4) | в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%) |

| | | | |
|----|-------|---------------------------|---|
| C | 75-79 | | в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%) |
| D | 70-74 | «Удовлетворительно» (3) | неплохо, но со значительным количеством недостатков |
| E | 60-69 | | выполнение удовлетворяет минимальные критерии |
| FX | 35-59 | «Неудовлетворительно» (2) | с возможностью повторной аттестации |
| F | 0-34 | | с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией) |

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Касьянов Г.И. Технология переработки рыбы и морепродуктов: Учебное пособие/ Г.И. Касьянов, Е.Е. Иванова, А.Б. Одинцов [и др.]. - Ростов на Дону : Издательский центр Март, 2014.- 416с.
2. Коробейник А.Н. Технология переработки и товароведение рыбы и рыбных продуктов/ А.Н. Коробейник. - Ростов н/Д.: Изд-во «Феникс», 2014. - 288 с.
3. Кругляков Г.Н. Товароведение мясных и яичных товаров / Г.Н. Кругляк - М.: Маркетинг, 2016. - 488 с.

Дополнительная

1. Александрова А.А. Современные способы хранения мяса и мясных продуктов/ А.А. Александрова - М.: АгроНИИИЭЕММП, 2015. - 143 с.
2. Большаков А.С. Технология мяса и мясопродуктов/ А.С. Большаков - М.: Пищевая промышленность, изд. 3-ое, 2013. - 231 с.
3. Голубев В.Н. Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов/ В.Н. Голубев. - СПб.: ГИОРГ, 2013. - 408 с.
4. Молоканова Л. В. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров. Учебное пособие/ Л. В. Молоканова, О. Ю. Холодовая, А.А. Квасніков - Донецк: ВЦ ДонНУЕТ, 2011 - 251 с
5. Репников Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров: Учебное пособие/ Б.Т. Репников. - М.: Издат.-торгов. корпорац. «Дашков и К», 2015.-220с.
6. Рудавская А.Б., Ассортимент и оценка качества яичных товаров/ А.Б. Рудавская - К.: КТЭИ, 2015. - 98 с.
7. Стацько В.П. Колбасы. Колбасные изделия. Продукты из мяса/ В.П. Стацько - Ростов н/Д : Феникс, 2015 - 352 с.
8. Шишкина О. И. Производство полуфабрикатов из мяса и птицы/ О. И. Шишкина, О. Д. Валенчик - М.: Пищепром, 2016. - 185 с.

Электронные ресурсы

1. Кудинова, О. В. Товароведение (Пищевые продукты). Раздел "Рыба и рыбные товары" : консп. лекц. для студ. направления 38.03.07 «Товаровед.» профилей «Товаровед.прод. товаров и коммерч. деят.», «Товаровед. непрод. товаров и коммерч. деят. : «Товаровед. и экспертиза в тамож. деле». - Донецк : [ДонНУЭТ], 2017. - Локал. компьютер.сеть НБ ДонНУЭТ
2. Пешук, Л. В. Основитваринництва і ветеринарно-санітарнаекспертизам'яса та м'яснихпродуктів : підруч. для студ. вищ. навч. закл. : затверджено М-вомосвіти і науки України. - [Донецьк :ДонНУЕТ, 2012]. - Локал. комп'ютер. мережа НБ ДонНУЕТ
3. Кудинова О. В. Медведкова И.И.Товароведение (Пищевыепродукты). Раздел "Мясные и рыбныетовары". – Дистанционный курс в системеMoodle

16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Сайт для товароведов [Электронный ресурс]. - Режим доступа :<<http://tovaroved.ucoz.ru/>>.
2. Знай товар. Товароведение. Разложи все по полочкам [Электронный ресурс]. - Режим доступа :<<http://www.znaytovar.ru/>>.
3. Портал потребителя [Электронный ресурс]. - Режим доступа :<<http://www.consumerinfo.org.ua/>>.
4. Справочник потребителя [Электронный ресурс]. - Режим доступа :<<http://test.org.ua/>>.
5. Справочник потребителя. Журнал о товарах и услугах «Потребитель» [Электронный ресурс]. - Режим доступа :< <http://potrebitel.org.ua/>>.
6. Донецкая торгово-промышленная палата [Электронный ресурс]. - Режим доступа :<<http://www.cci.donbass.com/>>.
7. Научно-технический центр стандартизации, информационного обеспечения и подтверждения соответствия [Электронный ресурс]. - Режим доступа :<<http://www.csm.kiev.ua>>.
8. Научно-информационный центр «Леонорм» [Электронный ресурс]. - Режим доступа :<<http://www.leonorm.com>>.
9. Официальные сайты украинских и зарубежных производителей товаров народного потребления и оптовых и розничных предприятий.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Аудитория 4416.

Оборудование: термостат, сухожаровый шкаф, холодильник, эл. печь, титровальные установки, спиртовки.

Лабораторная посуда: пипетки, пробирки, колбы, эксикаторы, зажимы, и др.

Химические реактивы.

Наглядные пособия, альбомы.

Мультимедийный проектор, ноутбук, серия научно-популярных фильмов.

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Фамилия, имя, отчество | Должность (для совместителя и место основной работы, должность) | Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому) | Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации | Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи) |
|-----------------------------------|---|--|---|---|
| Кудинова Олеся Владимировна | Доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров | Донецкий государственный университет, 1995 г., «Биология». Биолог. Преподаватель биологии и химии. | Кандидат биологических наук, 03.00.12 – Физиология растений, доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров, доктор философии в области биологических наук, «Физиологические реакции проростков <i>Pinussylvestris L.</i> на инфекцию <i>Heterobasidionanno sum (Fr.) Bref</i> » | ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», институт последипломного образования: «Разработка и внедрение дистанционных курсов на базе платформы дистанционного обучения Moodle по дисциплине «Микробиология пищевых продуктов». Свидетельство №12СПК 997468 от 03.06.2015 г. 17.04.2015 - 02.06.2015 |
| Медведкова Инна Игоревна | Доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров | Донецкий государственный университет экономики и торговли, 2001 г., специальность: Маркетинг, квалификация: маркетолог-экономист в области продовольственных товаров | Кандидат технических наук, 05.18.15 – Товароведение пищевых продуктов, доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров, доктор философии в области технических наук, тема диссертации: «Качество и сохраняемость свежих тепличных» | Обучение в докторантуре на базе ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», на кафедре товароведения и экспертизы продовольственных товаров по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | томатов с использованием обработки пленкообразующей композицией» | назначения и общественного питания Срок обучения в докторантуре 01.12.2012г. – 30.11.2016г. |
|--|--|--|--|---|

Примечания:

1. Рабочая программа учебной дисциплины является нормативным документом Государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» и содержит изложение конкретного содержания учебной дисциплины, последовательность, организационные формы ее изучения и их объем, определяет формы и средства текущего и итогового контролей.

2. Рабочая программа учебной дисциплины разрабатывается лектором, рассматривается на заседании кафедры, согласовывается с директором института (деканом факультета), проходит рассмотрение на заседании Учебно-методического совета и утверждается первым проректором Университета.

3. Формат бланка А4 (210 x 297 мм).