


Учреждение образования  
«Белорусский государственный экономический университет»

**УТВЕРЖДАЮ**

Ректор учреждения образования  
«Белорусский государственный  
экономический университет»

 В.Ю. Шутилин  
«15» 05 2020 г.  
Регистрационный номер № УД 4419-20/уч.

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА РЫБНЫХ ТОВАРОВ**

Учебная программа учреждения высшего образования  
по учебной дисциплине для специальностей

1-25 01 09 Товароведение и экспертиза товаров

и 1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство

Учебная программа составлена на основе образовательных стандартов ОСВО 1-25 01 09-2013, ОСВО 1-25 01 14-2013, учебного плана учреждения высшего образования по специальности 1-25 01 09 Товароведение и экспертиза товаров специализации 1-25 01 09 01 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров, утвержденного 03.04.2015 г., регистрационный номер 117Р-15, учебного плана учреждения высшего образования по специальности 1-25 01 14 Товароведение и экспертиза товаров специализации 1-25 01 14 01 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров, утвержденного 28.11.2013 г., регистрационный номер 04Р-13.

### **СОСТАВИТЕЛЬ:**

Ю.М. Пинчукова, доцент кафедры товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук, доцент.

### **РЕЦЕНЗЕНТЫ:**

А.Ю. Болотько, заведующий кафедрой товароведения и организации торговли, учреждения образования «Могилевский государственный университет продовольствия», кандидат технических наук, доцент;

И.В. Уриш, доцент кафедры коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент.

### **РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:**

Кафедрой товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»  
(протокол № 8 от «19» марта 2020 г.)

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»  
(протокол № 5 от «15» 04 2020 г.)

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная дисциплина «Товароведение и экспертиза рыбных товаров» относится к циклу специальных дисциплин, формирующих знания и умения в товароведной и экспертной деятельности.

Учебная программа учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза рыбных товаров» составлена в соответствии с требованиями, предъявляемыми к вышеперечисленным специалистам, и предусматривает формирование знаний относительно состояния и развития производства рыбы и пищевой рыбной продукции, основных направлений совершенствования ассортимента и качества данных товаров. Учебная программа разработана с учетом требований технических нормативных правовых актов, достижений науки и техники, современной торговой практики.

**Цель учебной дисциплины** – формирование у студентов системы знаний, умений и профессиональных компетенций в области товароведения и экспертизы рыбных товаров.

**Задачи учебной дисциплины:** формирование знаний о химическом составе и пищевой ценности рыбных товаров; особенности технологических процессов производства рыбных товаров; особенности сохранения качества и снижения потерь при хранении, транспортировании и реализации; принципы формирования и совершенствования ассортимента рыбных товаров в современных условиях; формирование у студентов системы знаний, умений и профессиональных компетенций в области экспертизы качества и безопасности рыбных товаров.

Подготовка специалистов в рамках изучения учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза рыбных товаров» должна обеспечить формирование следующих групп компетенций

**академических, включающих:**

- АК-1. Уметь применять базовые научно-теоретические знания для решения теоретических и практических задач;
- АК-2. Владеть системным и сравнительным анализом;
- АК-3. Владеть исследовательскими навыками;
- АК-4. Уметь работать самостоятельно;
- АК-5. Быть способным порождать новые идеи (обладать креативностью);
- АК-6. Владеть междисциплинарным подходом при решении проблем;
- АК-7. Иметь навыки, связанные с использованием технических устройств, управлением информацией и работой с компьютером.

**профессиональных, включающих:**

- ПК-1. Оценивать потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;
- ПК-2. Анализировать перспективы развития технологий производства товаров;
- ПК-3. Управлять ассортиментом и качеством товаров, диагностировать дефекты;

– ПК-4. Проводить приёмку товаров по количеству, качеству и комплектности.

– ПК-5. Руководствоваться законодательными, нормативными и техническими нормативными правовыми актами в профессиональной деятельности;

– ПК-7. Владеть методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для выявления дефектов, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;

– ПК-8. Оценивать соответствие товарной информации требованиям технических нормативных правовых актов;

– ПК-9. Организовывать и проводить отбор проб и испытания образцов товаров;

– ПК-10. Владеть методами органолептического и инструментального анализа товаров.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен

**знать:**

– законодательные, нормативные и технические нормативные правовые акты в области в области товароведения и экспертизы рыбных товаров;

– особенности химического состава, физико-химических, технологических свойств сырья для производства рыбных товаров и факторы, влияющие на его качество;

– ассортимент и потребительские характеристики рыбных товаров;

– органолептические и инструментальные методы оценки качества и идентификации рыбных товаров;

**уметь:**

– проводить оценку качества и безопасности рыбных товаров;

– анализировать и оценивать потребительские свойства рыбных товаров;

– эффективно использовать нормативные документы и законодательные акты в процессе экспертизы качества рыбных товаров;

– выбирать объективные средства контроля и методы определения показателей качества рыбных товаров;

– производить оценку качества и безопасности рыбных товаров;

– разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения дефектов, порчи и пороков рыбных товаров;

**владеть:**

– методами классификации товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества рыбных товаров и способами сохранения их качества;

– методами идентификации, оценки качества и безопасности рыбных товаров;

– навыками работы с научной, справочной литературой и нормативной документацией в области производства и обращения рыбной продукции.

Изучение учебной дисциплины предусматривает использование знаний по учебным дисциплинам «Теоретические основы товароведения (в отрасли)», «Товарная экспертиза (в отрасли)» и др.

Аудиторная работа со студентами предполагает чтение лекций, проведение лабораторных занятий. Для контроля качества образования рекомендуется использовать следующие формы диагностирования компетенций: устные доклады на занятиях, доклады на конференциях, тесты, опросы, контрольные работы, письменные отчеты по лабораторным работам, рефераты, ситуационные задачи, публикации докладов и другие.

В соответствии с учебным планом **дневной формы получения высшего образования** первой ступени для специальности 1-25 01 09 Товароведение и экспертиза товаров, специализации 1-25 01 09 01 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров, учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Товароведение и экспертиза рыбных товаров» рассчитана на 188 часов, из них 72 часов аудиторных, в том числе – 36 часов лекции, 36 часов – лабораторные занятия. Итоговая аттестация – экзамен.

В соответствии с учебным планом **заочной формы получения высшего образования** первой ступени для специальности 1-25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство», специализации 1-25 01 14 01 02 «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Товароведение и экспертиза рыбных товаров» рассчитана на 108 часов, из них 10 часов аудиторных, в том числе – 6 часов лекции, 4 часа – лабораторные занятия. Итоговая аттестация – зачет.

В соответствии с учебным планом **заочной формы получения высшего образования, интегрированные с образовательными программами среднего специального образования** (сокращенный срок обучения) для специальности 1-25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство», специализации 1-25 01 14 01 02 «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Товароведение и экспертиза рыбных товаров» рассчитана на 108 часов, из них 10 часов аудиторных, в том числе – 6 часов лекции, 4 часа – лабораторные занятия. Итоговая аттестация – зачет.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

### **Тема 1. Общие сведения о рыбе**

Состояние и перспективы производства, потребления и торговли рыбой и рыбными продуктами в Республике Беларусь. Нормативное обеспечение вопросов производства и обращения рыбной продукции на рынке Беларуси.

Анатомическое строение тела основных промысловых рыб. Форма тела рыбы, строение и количество плавников, строение скелета, мускулатуры, характеристика основных тканей и внутренних органов. Массовый состав рыбы. Съедобные (пищевые) и несъедобные (непищевые) части тела рыбы и ее органов. Факторы, влияющие на выход и соотношение съедобных и несъедобных частей.

### **Тема 2. Химический состав и пищевая ценность рыбы**

Особенности химического состава мяса рыбы. Содержание и характеристика белков, их пищевая и биологическая ценность. Небелковые азотистые экстрактивные вещества. Влияние этих веществ на качество рыбы. Липиды, минеральные вещества, углеводы, ферменты, витамины, вода в рыбе. Факторы, влияющие на химический состав рыбы. Пищевая ценность рыбы. Группы физиологически активных веществ рыбы. Современные научные достижения в области изучения макро- и микроэлементов тканей рыбы и нерыбных объектов моря.

### **Тема 3. Классификация промысловых рыб и характеристика основных семейств**

Классификация промысловых рыб по строению костей скелета, морфологическим и биологическим признакам, образу жизни, длине и массе, полу, времени улова и другим признакам. Характеристика основных промысловых рыб. Важнейшие семейства и виды, их отличительные признаки: сельдевые, карповые, корюшковые, тресковые, ставридовые, скумбриевые, тунцовые, пелаமிдовые, кефалевые, камбаловые, лососевые, осетровые, скорпеновые, зубатковые, спаровые, нототениевые, макруросовые, макрелещуковые, волосохвостые, акуловые, терпуговые, строматеевые, серебрянковые, аргентиновые, луфаревые, окуневые, угреобразные, бычковые, сомовые, щуковые, горбылевые и др.

### **Тема 4. Живая, охлажденная и мороженая рыба**

Живая рыба. Ассортимент. Условия и способы транспортирования и хранения живой рыбы. Правила приемки, оценка качества. Дефекты и основные болезни живой рыбы, их влияние на качество рыбных продуктов. Посмертные изменения в рыбе. Условия и сроки реализации живой рыбы.

Охлажденная рыба. Значение и сущность охлаждения рыбы. Ассортимент. Факторы, формирующие качество охлажденной рыбы: сырье, способы охлаждения. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и

меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение. Изменения в процессе хранения (физические, химические, микробиологические, биохимические). Меры по сохранению качества, продлению сроков годности и сокращению потерь при хранении и реализации. Основные направления совершенствования ассортимента, повышения качества и удлинения сроков хранения охлажденной рыбы.

Мороженая рыба. Цель и сущность замораживания рыбы. Ассортимент мороженой рыбы. Факторы, формирующие качество: сырье, способы замораживания. Процессы, происходящие в рыбе при замораживании и хранении в замороженном состоянии. Глазирование рыбы. Оценка качества мороженой рыбы. Возможные дефекты мороженой рыбы, причины их возникновения и меры предупреждения; допустимые и недопустимые дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение. Изменения в процессе хранения (физические, химические, микробиологические, биохимические). Меры по сохранению качества, продлению сроков годности и сокращению потерь при хранении. Размораживание и его влияние на качество рыбы. Совершенствование ассортимента и повышение качества мороженой рыбы.

### **Тема 5. Соленая, пряная и маринованная рыба**

Сущность посола рыбы. Классификация способов посола по технологическим особенностям, в зависимости от температуры, по степени завершенности, используемой емкости, посолочным ингредиентам. Общая характеристика соленой, пряной и маринованной рыбы. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: способы разделки, посола и маринование. Сущность процессов созревания рыбы при посоле. Ассортимент соленой, пряной и маринованной рыбы.

Характеристика отдельных видов соленой рыбы (сельди соленые, мелкие сельдевые, лососевые, скумбрия и ставрида) и рыбы пряного посола. Экспертиза качества соленой, пряной и маринованной рыбы. Основные дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение. Изменения в процессе хранения (физические, биохимические, микробиологические). Меры по сохранению качества, продлению сроков годности и сокращению потерь при хранении. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества соленой, пряной и маринованной рыбы.

### **Тема 6. Сушеная и вяленая рыбная продукция**

Общая характеристика сушеной рыбы и рыбопродукции. Химический состав и пищевая ценность. Сущность сушки. Факторы, влияющие на качество: сырье, способы разделки рыбы, способы сушки. Классификация и ассортимент сушеной рыбы и рыбопродукции. Экспертиза качества. Возможные дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение сушеной рыбы и рыбопродукции. Изменения при хранении. Меры по сохранению качества, продлению сроков годности и сокращению потерь при хранении.

Сущность и технология вяления рыбы. Факторы, влияющие на качество: сырье, способы разделки рыбы, способы вяления. Ассортимент вяленой рыбы и балычной вяленой продукции. Экспертиза качества вяленой рыбы и балычной вяленой продукции. Возможные дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение вяленой рыбы и рыбопродукции. Меры по сохранению качества, продлению сроков годности и сокращению потерь при хранении.

### **Тема 7. Копченая рыбная продукция**

Общая характеристика копченой рыбопродукции. Химический состав и пищевая ценность. Сущность и способы копчения. Процессы при копчении рыбы. Классификация копченых рыбных продуктов по температуре и способу копчения. Факторы, формирующие качество рыбопродукции холодного, горячего и полугорячего копчения: сырье, производство.

Ассортимент рыбных продуктов холодного копчения. Экспертиза качества рыбы и балычных изделий холодного копчения. Дефекты рыбопродукции холодного копчения, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение. Изменения в процессе хранения.

Формирование качества рыбопродукции горячего копчения в процессе производства. Характеристика основных групп копченой рыбопродукции. Экспертиза качества рыбных продуктов горячего копчения. Дефекты рыбопродукции горячего копчения, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества копченой рыбной продукции.

### **Тема 8. Рыбные консервы и пресервы**

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

Факторы, формирующие качество рыбных консервов: сырье, особенности технологии производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение рыбных консервов. Процессы, идущие в рыбных консервах при хранении.

Общая характеристика рыбных пресервов. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент рыбных пресервов. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение рыбных пресервов. Процессы, идущие в рыбных пресервах при хранении. Меры по сохранению качества, продлению сроков годности и сокращению потерь при хранении и реализации. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества рыбных пресервов.



### **Тема 9. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия**

Общая характеристика рыбных полуфабрикатов. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: виды рыбы, способы обработки. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение рыбных полуфабрикатов. Меры по сохранению качества, продлению сроков годности и сокращению потерь при хранении.

Общая характеристика рыбных кулинарных изделий. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение рыбных кулинарных изделий. Меры по сохранению качества, продлению сроков годности и сокращению потерь при хранении. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества рыбных кулинарных изделий.

### **Тема 10. Икра**

Общая характеристика икры. Строение ястыков и икринок. Химический состав и пищевая ценность икры. Виды икры осетровых, лососевых и частиковых рыб. Факторы, формирующие качество: виды рыбы, особенности производства. Экспертиза качества икры осетровых, лососевых и частиковых рыб. Дефекты икры, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение икры. Меры по сохранению качества, продлению сроков годности и сокращению потерь при хранении. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества икры.

### **Тема 11. Нерыбные объекты водного промысла**

Общая характеристика нерыбных объектов водного промысла. Химический состав и пищевая ценность. Основные виды: морские млекопитающие, беспозвоночные (ракообразные, моллюски, иглокожие), морские водоросли. Использование нерыбных объектов водного промысла для производства пищевых продуктов. Ракообразные. Отличительные особенности строения. Основные виды, пищевая ценность, продукты переработки. Экспертиза качества. Моллюски. Виды. Отличительные признаки, пищевая ценность, основные продукты переработки. Экспертиза качества. Иглокожие. Основные виды; продукция, изготавливаемая из них. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение беспозвоночных. Изменения, происходящие в продуктах переработки в процессе хранения. Меры по сохранению качества, продлению сроков годности и сокращению потерь при хранении и реализации беспозвоночных. Морские водоросли. Основные виды, ассортимент продукции, изготавливаемой из них. Экспертиза качества. Упаковка, транспортирование и хранение.

### **Требования к курсовой работе**

Курсовая работа не предусмотрена учебным планом по учебной дисциплине «Товароведение продуктов специализированного назначения».

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Товароведение и экспертиза рыбных товаров»**  
 для специальности 1— 25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров»  
 (дневная форма получения высшего образования первой ступени)

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						Лекции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Общие сведения о рыбе	2			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,4,5], ЭУМК	Опрос, презентация
2	Химический состав и пищевая ценность рыбы	2						Мультимедийное сопровождение лекций. Литература [4-6], ЭУМК	Опрос
3	Классификация промысловых рыб и характеристика основных семейств	4			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [4-8], ЭУМК	Защита лабораторных работ
4	Живая, охлажденная и мороженая рыба	4			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,3,4-6,11], ЭУМК	Контрольная работа № 1 Защита лабораторных работ
5	Соленая, пряная и маринованная рыба	2			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,5-8,11], ЭУМК	Опрос, Защита лабораторных работ

1		3	4	5	6	7	8	9	10
6	Сушеная и вяленая рыбная продукция	2			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,4-8,11], ЭУМК	Опрос, Защита лабораторных работ
7	Копченая рыбная продукция	4			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,2,4-7,11], ЭУМК	Контрольная работа № 2
8	Рыбные консервы и пресервы	4			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,4-6,11], ЭУМК	Опрос, Защита лабораторных работ
9	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия	2			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,4,8,9], ЭУМК	Контрольная работа № 3
10	Икра	4						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,4-8], ЭУМК	Опрос, Защита лабораторных работ
11	Нерыбные объекты водного промысла	2			4	4		Мультимедийное сопровождение лекции. [1,2,5,10], ЭУМК	Опрос, Защита лабораторных работ
	<b>Итого</b>	<b>32</b>			<b>36</b>	<b>4</b>			<b>экзамен</b>

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Товароведение и экспертиза вкусовых товаров»**  
**для специальности 1-25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство»**  
**(заочная форма получения высшего образования первой ступени)**

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						Лекции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Общие сведения о рыбе	1						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,4,5], ЭУМК	Опрос
2	Химический состав и пищевая ценность рыбы							Мультимедийное сопровождение лекций. Литература [4-6], ЭУМК	Опрос
3	Классификация промысловых рыб и характеристика основных семейств	1						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [4-8], ЭУМК	Опрос
4	Живая, охлажденная и мороженая рыба	2						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,3,4-6,11], ЭУМК	Опрос
5	Соленая, пряная и маринованная рыба	1						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,5-8,11], ЭУМК	Опрос

1		3	4	5	6	7	8	9	10
6	Сушеная и вяленая рыбная продукция							Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,4-8,11], ЭУМК	Опрос
7	Копченая рыбная продукция							Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,2,4-7,11], ЭУМК	Опрос
8	Рыбные консервы и пресервы	1			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,4-6,11], ЭУМК	Защита лабораторных работ
9	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия							Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,4,8,9], ЭУМК	Опрос
10	Икра							Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,4-8], ЭУМК	Опрос
11	Нерыбные объекты водного промысла							Мультимедийное сопровождение лекции. [1,2,5,10], ЭУМК	Опрос
	<b>Итого</b>	<b>6</b>			<b>4</b>				<b>зачет</b>

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров»

для специальности 1-25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство»

(заочная форма получения высшего образования, интегрированная с образовательными программами среднего специального образования, сокращенный срок обучения)

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						Лекции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Общие сведения о рыбе	1						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,4,5], ЭУМК	Опрос
2	Химический состав и пищевая ценность рыбы							Мультимедийное сопровождение лекций. Литература [4-6], ЭУМК	Опрос
3	Классификация промысловых рыб и характеристика основных семейств	1						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [4-8], ЭУМК	Опрос
4	Живая, охлажденная и мороженая рыба	2						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,3,4-6,11], ЭУМК	Опрос
5	Соленая, пряная и маринованная рыба	1						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,5-8,11], ЭУМК	Опрос

1		3	4	5	6	7	8	9	10
6	Сушеная и вяленая рыбная продукция							Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,4-8,11], ЭУМК	Опрос
7	Копченая рыбная продукция							Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,2,4-7,11], ЭУМК	Опрос
8	Рыбные консервы и пресервы	1			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,4-6,11], ЭУМК	Защита лабораторных работ
9	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия							Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,4,8,9], ЭУМК	Опрос
10	Икра							Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,4-8], ЭУМК	Опрос
11	Нерыбные объекты водного промысла							Мультимедийное сопровождение лекции. [1,2,5,10], ЭУМК	Опрос
	<b>Итого</b>	<b>6</b>			<b>4</b>				<b>зачет</b>

## ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

### Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Товароведение и экспертиза качества рыбных товаров»

В овладении знаниями учебной дисциплины важным этапом является самостоятельная работа студентов. Рекомендуется бюджет времени для самостоятельной работы в среднем 2-2,5 часа на 2-х часовое аудиторное занятие.

Основными направлениями самостоятельной работы студента являются:

- первоначально подробное ознакомление с учебной программой учебной дисциплины;
- ознакомление со списком рекомендуемой литературы по дисциплине в целом и ее разделам, наличие ее в библиотеке и других доступных источниках;
- изучение и расширение лекционного материала преподавателя за счет специальной литературы, консультаций;
- подготовка к лабораторным занятиям по разработанным планам с изучением основной и дополнительной литературы;
- подготовка к выполнению диагностических форм контроля (тесты, контрольные работы и т.п.);
- подготовка к экзамену (зачету).

Работа студентов состоит в проработке обзорного лекционного материала, в изучении материала по рекомендованным преподавателем литературным источникам, в подготовке к лабораторным работам. Самостоятельная работа студентов протекает в форме делового взаимодействия: студент получает непосредственные задания, рекомендации преподавателя об организации и содержании самостоятельной деятельности, а преподаватель выполняет функцию управления через учет, контроль и коррекцию ошибочных действий.

Для текущего контроля учебных достижений студентов используются тесты, устный и письменный опрос во время занятий, разноуровневые контрольные задания по отдельным темам, защита выполненных на лабораторных занятиях индивидуальных заданий и другие средства диагностики. Итоговая оценка учебных достижений студентов проводится на экзамене по десятибалльной шкале.

#### *Нормативные и законодательные акты*

1. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»: ТР ЕАЭС 040/2016 — Введ. 1.09.2017. — Совет Евразийской экономической комиссии, 2016 г. — 140 с.
2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»: ТР ТС 021/2011. – Введ. 09.12.2011. — Комиссия Таможенного союза, 2011 г. — 242 с.



3. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»: ТР ТС 022/2011. — Введ. 01.07.2013. — Комиссия Таможенного союза, 2011 г. — 29 с.

## ЛИТЕРАТУРА

### *Основная:*

4. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учеб. пособие / А. Н. Лилишенцева [и др.]. — Минск: БГЭУ, 2020. — 479 с.

5. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров: учебное пособие / Асфондьярова И.В., Шевченко В.В. — СПб: «Троицкий мост», 2018. — 140 с.

6. Экспертиза рыбы, рыбоборудов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность: учебник / Рязанова О.А., Дацун В.М., Позняковский В.М. — СПб: Лань, 2016. — 580 с.

7. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.]; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой.— 4-е изд., перераб. и доп. — М.: ИТК Дашков и К, 2020. — 949 с.

### *Дополнительная:*


8. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров. 5-е изд. / Петрище Ф.А., — 5-е изд. — М.: ИТК Дашков и К, 2017. — 508 с.

9. Рощина, Е.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. пособие / Е.В. Рощина, Ж.В. Кадолич, М.Ф. Бань. — Минск: ИВЦ Минфина, 2015. — 509 с.

10. Зонова, Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебное пособие для бакалавров / Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. — М: ИТК Дашков и К, 2018. — 192

11. Владимцева, Т.М. Технология рыбы и рыбных продуктов. Методы определения качества рыбной продукции [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.М. Владимцева; Краснояр. гос. аграр. ун-т. — Красноярск, 2019. — 105 с

**ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ  
по учебной дисциплине «Товароведение и экспертиза качества рыбных  
товаров» с другими дисциплинами специальности**

Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование	Название кафедры	Предложения об изменениях в содержании учебной программы по изучаемой учебной дисциплине	Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола)
Методы и средства исследования	Кафедра физикохимии материалов и производственных технологий	нет 	Рабочую программу учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза качества рыбных товаров» рекомендовать к утверждению (протокол заседания кафедры № 8 от 19.03.2020 г.)

**Дополнения и изменения к учебной программе УВО  
«Товароведение и экспертиза качества рыбных товаров»  
на 2020/2021 учебный год**

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание
	нет	

Учебная программа рекомендована к утверждению на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров (протокол № 8 от 19.03.2020 г.)

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ М.Л. Зенькова

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета \_\_\_\_\_ А.И. Ерчак