

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет «Торгово-технологический»  
Кафедра «Товароведение, туризм и права»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
декан факультета  
доцент Т.Х. Тлупов



---

«27» мая 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.27 Товароведение и экспертиза морепродуктов**

Направление подготовки **38.03.07 Товароведение**

Направленность (профиль) **Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров**

Квалификация выпускника - **бакалавр**

Курс обучения **4 (5)**

Семестр **8 (9)**

Форма обучения **очная (очно-заочная)**

Рабочая программа дисциплины Б1.В.27 «Товароведение и экспертиза морепродуктов» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного приказом Минобрнауки России 12 августа 2020 г. № 985 (далее ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

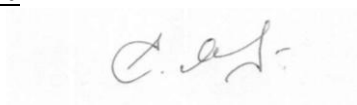
к. б. н., доцент



Т.Х. Тлупов

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Товароведение, туризм и право»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10



Заведующий кафедрой к.э.н., доцент

Е. А. Яицкая

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к. б.н., доцент



Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области товароведения морепродуктов, их идентификации, экспертизы качества, хранения, реализации.

### **Задачи дисциплины:**

- изучение состояния отечественного рынка продуктов, вырабатываемых из нерыбных гидробионтов (моллюсков, ракообразных, иглокожих, водорослей, млекопитающих);
- изучение пищевой ценности продуктов, вырабатываемых из беспозвоночных и других объектов нерыбного водного промысла и аквакультуры;
- изучение основных положений нормативных документов и технической документации на морепродукты;
- изучение основ технологии, классификации и ассортимента, идентификационных признаков отдельных ассортиментных позиций;
- изучение требований к качеству и безопасности, дефектов и причин их возникновения, способов выявления фальсификации;
- изучение требований к упаковке и маркировке, правилам, условиям, срокам хранения и реализации.

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

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, работы (услуги)	ИД-3 <sub>ПК-1</sub> Знает методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	<b>Знать:</b> факторы формирования и сохранения качества, нормативно-правовую базу экспертизы качества, показатели и методы оценки качества и безопасности, документацию по приемке товаров, требования к маркировке, упаковке, транспортированию, хранению и реализации, причины возникновения товарных потерь и меры предупреждения <b>Уметь:</b> проводить приемку по количеству и качеству продовольственных товаров вырабатываемых из нерыбных пищевых водных ресурсов <b>Владеть:</b> приемами соблюдения требований нормативных документов к условиям хранения, транспортирования и срокам годности особо скоропортящихся продуктов, вырабатываемых из нерыбных гидробионтов, санитарных правил торговли, требований к оформлению товарно-сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность морепродуктов
ПК-3	Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> Оценивает качество и анализирует причины, вызывающие его снижение и разрабатывает мероприятия по их устранению	<b>Знать:</b> методы идентификации и обнаружения фальсификации товаров, сенсорного анализа и других предшествующих дисциплин <b>Уметь:</b> провести экспертизу качества сенсорными и лабораторными методами; использовать методы идентификации для диагностики

	требованиям нормативных и технических документов		дефектов, выявления опасной некачественной и фальсифицированной продукции; оценивать качество упаковки <b>Владеть:</b> методами отбора образцов при приемке морепродуктов и при направлении их на анализ в лабораторию; методами и средствами идентификации продукции, оценки качества и безопасности
<b>ПК-7</b>	Способен исследовать теоретические и практические проблемы закупочной деятельности	ИД-1 <sub>ПК-7</sub> Владеет современными методами экспертизы и идентификации товаров	<b>Знать:</b> системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением и реализацией товаров <b>Уметь:</b> проводить приемку по количеству и качеству продовольственных товаров вырабатываемых из нерыбных пищевых водных ресурсов <b>Владеть:</b> приемки по количеству и качеству данной продукции

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Товароведение и экспертиза морепродуктов» входит в часть формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров.

### 4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в часах выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий и на самостоятельную работу

Учебные занятия	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
	семестр	семестр
	8	9
	З.е., часов	З.е., часов
<b>1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):</b>	<b>2,64/95</b>	<b>1,67/60</b>
лекции	20(8)*	16(6)*
практические занятия	40(8)*	16(6)*
лабораторные занятия	20	16
групповые консультации	3	3
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	
промежуточная аттестация: экзамен	9	9
<b>2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):</b>	<b>2,36/85</b>	<b>3,41/120</b>
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	58	93
подготовка к промежуточной аттестации	27	27
<b>Общая трудоемкость з.е./час</b>	<b>5/180</b>	<b>5/180</b>

(\*) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

#### 4.1.Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Разделы дисциплины (название модуля)	Лекции	Практич. работы	Лабор. работы	Самост. работы	Всего
1	Особенности рынка морепродуктов	4(2)	8(2)	4	14	30(4)
2	Товароведение и экспертиза беспозвоночных	4(2)	8(2)	4	14	30(4)
3	Товароведение и экспертиза товаров, вырабатываемых из водорослей и мяса млекопитающих	6(2)	12(2)	6	14	38(4)
4	Товароведение и экспертиза консервов и пресервов, из нерыбных гидробионтов	6(2)	12(2)	6	16	40(4)
<b>Итого:</b>		<b>20(8)*</b>	<b>40(8)*</b>	<b>20</b>	<b>58</b>	<b>138(16)*</b>

**4.2. Содержания дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий (очно-заочная форма обучения)**

№ п/п	Разделы дисциплины (название модуля)	Лекции	Практич. работы	Лабор. работы	Самост. работы	Всего
1	Особенности рынка морепродуктов	4(2)	4(2)	4	24	36(4)
2	Товароведение и экспертиза беспозвоночных	4(2)	4(2)	4	24	36(4)
3	Товароведение и экспертиза товаров, вырабатываемых из водорослей и мяса млекопитающих	4(2)	4(2)	4	24	36(4)
4	Товароведение и экспертиза консервов и пресервов, из нерыбных гидробионтов	4	4	4	21	33
<b>Итого:</b>		<b>16(6)*</b>	<b>16(6)*</b>	<b>16</b>	<b>93</b>	<b>141(12)*</b>

(\*) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

**4.3. Содержание разделов дисциплины (модуля)**

**4.3.1 Лекции**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	очно-заочно
1.	Особенности рынка морепродуктов	<b>ЛЕКЦИЯ №1 Тема:</b> Запасы биоресурсов Мирового океана и перспективы аквакультуры. <b>ЛЕКЦИЯ №2 Тема:</b> Классификация и кодирование товаров, вырабатываемых из нерыбных водных биоресурсов.	2(2) 2	2(2) 2
2	Товароведение и экспертиза беспозвоночных	<b>ЛЕКЦИЯ №3 Тема:</b> Товароведческая характеристика укрупненного ассортимента. <b>ЛЕКЦИЯ №4 Тема:</b> Показатели качества, транспортабельность и сохраняемость.	2 2(2)	2 2(2)
3	Товароведение и экспертиза товаров, вырабатываемых из водорослей и мяса млекопитающих	<b>ЛЕКЦИЯ №5 Тема:</b> Товароведческая характеристика ассортимента. <b>ЛЕКЦИЯ №6 Тема:</b> Товарная экспертиза с применением сенсорных и лабораторных методов. <b>ЛЕКЦИЯ №7 Тема:</b> Экспертиза сопроводительных документов. Дефекты и меры предупреждения.	2(2) 2 2	2(2) 2
4	Товароведение и экспертиза консервов и пресервов, из нерыбных гидробионтов	<b>ЛЕКЦИЯ №8 Тема:</b> Факторы, формирующие качество стерилизованных и не стерилизованных консервов из морепродуктов. <b>ЛЕКЦИЯ №9 Тема:</b> Характеристика ассортимента. Идентифицирующие признаки. <b>ЛЕКЦИЯ №10 Тема:</b> Нормативная документация.	2(2) 2 2	2(2) 2

**4.4. Практические занятия**

№ раздела (модуля)	Наименование раздела дисциплин	Содержание практических занятий	Трудоемкость час.	
			очно	очно- заочно
1.	Особенности рынка морепродуктов	<b>Практическое занятие 1.</b> Основы систематики нерыбных гидробионтов животного и растительного происхождения.	2(2)*	2(2)*
		<b>Практическое занятие 2.</b> Основные поставщики на мировом рынке товаров, вырабатываемых из беспозвоночных, водорослей и других нерыбных объектов промысла и аквакультуры.	2	2
		<b>Практическое занятие 3.</b> Особенности формирования российского рынка морепродуктов.	2	
		<b>Практическое занятие 4.</b> Основные страны-импортёры товаров данной группы. Перспективы развития в Российской Федерации культуры потребления продуктов, вырабатываемых из нерыбных гидробионтов.	2	
2.	Товароведение и экспертиза беспозвоночных	<b>Практическое занятие 5.</b> Потребительские свойства продуктов, вырабатываемых из моллюсков (головоногих, двустворчатых и брюхоногих), из ракообразных (креветок, крабов и крабоидов, омаров, лангустов, раков), из иглокожих.	2(2)*	2(2)*
		<b>Практическое занятие 6.</b> Потребительские свойства продуктов, вырабатываемых из моллюсков (головоногих, двустворчатых и брюхоногих), из ракообразных (креветок, крабов и крабоидов, омаров, лангустов, раков), из иглокожих.	2	2
		<b>Практическое занятие 7.</b> Упаковка. Правила приемки. Реализация. Товарная экспертиза с применением сенсорных и лабораторных методов.	2	
		<b>Практическое занятие 8.</b> Идентификация. Экспертиза сопроводительных документов. Дефекты и меры предупреждения.	2	
3	Товароведение и экспертиза товаров, вырабатываемых из водорослей и мяса млекопитающих	<b>Практическое занятие 9.</b> Потребительские свойства продуктов, вырабатываемых из водорослей и мяса млекопитающих.	2	2
		<b>Практическое занятие 10.</b> Показатели качества, транспортабельность и сохраняемость.	2(2)*	2(2)*
		<b>Практическое занятие 11.</b> Упаковка. Правила приемки. Реализация.	2	
		<b>Практическое занятие 12.</b> Упаковка. Правила приемки. Реализация.	2	
		<b>Практическое занятие 13.</b> Идентификация.	2	
		<b>Практическое занятие 14.</b> Дефекты и меры предупреждения.	2	
4	Товароведение и экспертиза консервов и пресервов, нерыбных гидробионтов	<b>Практическое занятие 15.</b> Сырье и вспомогательные материалы.	2	
		<b>Практическое занятие 16.</b> Расфасовка, упаковка и маркировка.	2	
		<b>Практическое занятие 17.</b> Требования к качеству консервов и пресервов.	2	
		<b>Практическое занятие 18.</b> Особенности ассортимента и требования к качеству импортируемой продукции. Условия и гарантийные сроки годности.	2	
		<b>Практическое занятие 19.</b> Факторы сохранности качества консервов. Правила приемки по количеству и качеству.	2	2
		<b>Практическое занятие 20.</b> Экспертиза качества. Дефекты. Обнаружение дефектов, причины возникновения и меры предупреждения.	2(2)*	2(2)*

#### 4.5. Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	очно-заочно
1.	Особенности рынка морепродуктов	<b>Лабораторное занятие 1.</b> Классификация и кодирование товаров, вырабатываемых из нерыбных водных биоресурсов.	2	2
		<b>Лабораторное занятие 2.</b> Основные поставщики на мировом рынке товаров, вырабатываемых из беспозвоночных, водорослей и других нерыбных объектов промысла и аквакультуры.	2	2
2	Товароведение и экспертиза беспозвоночных	<b>Лабораторное занятие 3.</b> Показатели качества, транспортабельность и сохраняемость. Упаковка. Правила приемки. Реализация. Товарная экспертиза с применением сенсорных и лабораторных методов. Идентификация. Экспертиза сопроводительных документов. Дефекты и меры предупреждения.	2	2
		<b>Лабораторное занятие 4.</b> Товароведческая характеристика ассортимента. Потребительские свойства продуктов, вырабатываемых из водорослей и мяса млекопитающих.	2	2
3	Товароведение и экспертиза товаров, вырабатываемых из водорослей и мяса млекопитающих	<b>Лабораторное занятие 5.</b> Показатели качества, транспортабельность и сохраняемость.	2	2
		<b>Лабораторное занятие 6.</b> Упаковка. Правила приемки. Реализация.	2	2
		<b>Лабораторное занятие 7.</b> Товарная экспертиза с применением сенсорных и лабораторных методов. Идентификация. Экспертиза сопроводительных документов. Дефекты и меры предупреждения. Факторы, формирующие качество стерилизованных и не стерилизованных консервов из морепродуктов. Сырье и вспомогательные материалы. Расфасовка, упаковка и маркировка.	2	
4	Товароведение и экспертиза консервов и пресервов, из нерыбных гидробионтов	<b>Лабораторное занятие 8.</b> Характеристика ассортимента. Идентифицирующие признаки. Нормативная документация. Требования к качеству консервов и пресервов. Особенности ассортимента и требования к качеству импортируемой продукции.	2	2
		<b>Лабораторное занятие 9.</b> Условия и гарантийные сроки годности. Факторы сохранности качества консервов. Правила приемки по количеству и качеству. Экспертиза качества	2	2
		<b>Лабораторное занятие 10.</b> Дефекты. Обнаружение дефектов, причины возникновения и меры предупреждения.	2	

( ) \* - занятия, проводимые в интерактивных формах

#### 5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Товароведение и экспертиза морепродуктов» в научной библиотеке университета имеются учебники и учебные пособия. «Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров»" для студентов всех форм обучения.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (очно-заочной) формам обучения соответственно 85 (120) часа, из них 58 (93) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных и практических работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым

мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения лабораторных и практических работ, во время проведения бально-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации. На очно-заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется во время промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (27 ч. по очной форме и 27 ч. по очно-заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзаменам. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№ разделов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов ОФО (ЗФО)	Объем часов очно (очно-заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения	Форма самостоятельной работы и контроля
1	<b>Особенности рынка морепродуктов</b> 1. Укажите место РФ среди других рыбодобывающих стран мира по уловам биоресурсов и продуктов, вырабатываемых из них. 2. Какое место в системе биоресурсов занимают беспозвоночные? Приведите их классификацию. 3. Определите коды ОКП и ТН ВЭД следующих наименований продукции: омары неразделанные мороженые, осьминоги мороженые. 4. Определите коды ОКП и ТН ВЭД следующих наименований продукции: креветки неразделанные, сваренные на пару, мороженые; морские гребешки Святого Якова мороженые	14 (24)	1,2,3,4  7,8,13	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и экзамена
2	<b>Товароведение и экспертиза беспозвоночных</b> 1. Приведите сравнительную характеристику ассортимента отечественной и импортируемой продукции, вырабатываемой из беспозвоночных. 2. Приведите характеристику сохраняемости сушёной продукции. Как следует эти сведения учитывать при закупках, транспортировании и реализации морепродуктов? 3. Каковы особенности условий реализации живых ракообразных и моллюсков? 4. По каким лабораторным показателям определяют степень свежести морепродуктов? 5. По каким признакам можно определить степень свежести охлажденных беспозвоночных? 6. Как проводится приёмка партий морепродуктов по количеству? 7. Каким образом осуществляют приёмку партий охлаждённой и мороженой продукции по качеству?	14 (24)	1,2,3,4  7,8,13	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и экзамена



3	<b>Товароведение и экспертиза товаров, вырабатываемых из водорослей и мяса млекопитающих</b> 1.Опишите ассортимент продукции, вырабатываемой из морских водорослей. 2. Для выработки каких пищевых продуктов используют мясо млекопитающих. 3. Какие виды морских млекопитающих используют для пищевых целей. 4. Опишите особенности потребительских свойств мяса млекопитающих. 5.Особенности состава и потребительской ценности морских водорослей. 6. Какие виды морских водорослей наиболее широко используют для пищевых целей. 7.Опишите систему водорослей.	14 (24)	1,2,3,4 7,8,10,11,13	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и экзамена
4	<b>Товароведение и экспертиза консервов и пресервов, из нерыбных гидробионтов</b> 1. С какими незначительными дефектами допускаются к реализации баночные консервы из гидробионтов. 2. Групповой ассортимент пресервов из нерыбных водных биоресурсов животного и растительного происхождения. Факторы качества и сохранности. 3. Какие отклонения по массе нетто допускаются в консервах и пресервах? 4. Расшифруйте маркировку на крышке консервов.050910, 557220 2Р 5.Объясните научно проявление мраморности на внутренней поверхности металлических банок	16 (21)	1,2,3,4 7,8,10,11,13	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и экзамена
	Подготовка к промежуточной аттестации	27 (27)	1,2,3,4 Конспект лекций и выполненные лабораторные и практические работы	Подготовка к промежуточной аттестации. Ответ во время экзамена
<b>Итого:</b>		<b>85 (120)</b>		

\* Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

## 6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

### 6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1	Особенности рынка морепродуктов	ПК-1	1-й рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных и практических работ и их защита)
	Товароведение и экспертиза беспозвоночных	ПК-1	
		ПК-7	

2	Товароведение и экспертиза товаров, вырабатываемых из водорослей и мяса млекопитающих	ПК-3 ПК-7	2-й рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных и практических работ и их защита)
3	Товароведение и экспертиза консервов и пресервов, из нерыбных гидробионтов	ПК-3 ПК-7	3-й рейтинг контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты) подготовка к к выполнению лабораторных и практических работ и их защита)

## 6.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

**Текущий контроль** - это непрерывное отслеживание уровня усвоения студентами знаний и формирования умений и навыков а также освоения профессиональных компетенций по дисциплине.

**Промежуточный контроль** проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика. Промежуточный контроль – это своего рода микроэкзамен по пройденному материалу учебной дисциплины. Он может проводиться, как в устной, так и в письменной форме, а также в виде тестового контроля.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие на семинарских и практических занятиях);

- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (тестовые задания и коллоквиум);

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества **усвоения** в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов, из которых на долю текущего контроля приходится 10 баллов, а остальные 10 баллов студент может получить по результатам промежуточного контроля.

Критериями оценки сформированности компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплин.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания руководствуемся следующим:

**15-20 баллов** – студент получает при **высоком** уровне овладения компетенциями и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

Это позволяет получить студенту «автоматом» (при 55 и более баллов) или на промежуточной аттестации (при 45 и более баллов) оценку «отлично».

**10-14 баллов** – студент получает при **среднем** уровне овладения компетенциями и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

**До 10 баллов** – студент получает при **пороговом** уровне овладения компетенциями и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков

## 7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

## 7. 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Товароведение и экспертиза морепродуктов» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

**ПК-1** – Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции, работ (услуг) по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, работы (услуги);

**ПК-3** – Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов;

**ПК-7** – Способен исследовать теоретические и практические проблемы закупочной деятельности.

В процессе освоения образовательной программы по 38.03.07 Товароведение компетенции **ПК-1, ПК-3, ПК-7** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА

### Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Товароведение»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная	1
	Б1.В.02 Анатомия пищевого сырья	2
	Б2.О.02(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б1.В.05 Экология	3
	Б1.В.08 Товароведение и экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания	4
	Б1.В.12 Сенсорный анализ продовольственных товаров	5
	Б1.В.13 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	
	Б1.В.16 Товароведение однородных групп продовольственных товаров	6
	Б1.В.17 Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	
	Б1.В.20 Пищевые и биологически активные добавки	
	Б1.В.ДВ.03.01 Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров	
	Б1.В.ДВ.03.02 Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров	7
	Б1.В.21 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	
	Б1.В.ДВ.01.01 Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей	
	Б1.В.ДВ.01.02 Товароведение и экспертиза субтропических и тропических плодов	
	Б1.В.25 Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	8
	Б1.В.26 Упаковка для продовольственных товаров	
	<b>Б1.В.27 Товароведение и экспертиза морепродуктов</b>	
	Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	
	Б1.В.ДВ.02.02 Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров	
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Б1.В.02 Анатомия пищевого сырья	2
	Б1.В.08 Товароведение и экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания	4
	Б1.В.10 Оборудование торговых предприятий	
	Б1.В.11 Конкурентоспособность товаров и организаций	5
	Б1.В.12 Сенсорный анализ продовольственных товаров	

	Б1.В.14 Организация и управление коммерческой деятельностью	6
	Б1.В.15 Технологии продаж	
	Б1.В.16 Товароведение однородных групп продовольственных товаров	
	Б1.В.17 Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	
	Б1.В.19 Мерчандайзинг	
	Б1.В.20 Пищевые и биологически активные добавки	
	Б1.В.ДВ.03.01 Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров	
	Б1.В.ДВ.03.02 Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров	
	Б2.О.03(П) Производственная практика, технологическая	
	Б1.В.21 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	
	Б1.В.23 Товарная информация	
	Б1.В.ДВ.01.01 Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей	7
	Б1.В.ДВ.01.02 Товароведение и экспертиза субтропических и тропических плодов	
	Б1.В.25 Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	
	Б1.В.26 Упаковка для продовольственных товаров	8
	<b>Б1.В.27 Товароведение и экспертиза морепродуктов</b>	
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-7	Б1.В.02 Анатомия пищевого сырья	2
	Б2.О.02(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б1.В.18 Международная торговля	6
	Б1.В.21 Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	7
	Б1.В.24 Продовольственный комплекс России	
	Б1.В.ДВ.01.01 Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей	
	Б1.В.ДВ.01.02 Товароведение и экспертиза субтропических и тропических плодов	
	Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	8
	<b>Б1.В.27 Товароведение и экспертиза морепродуктов</b>	
	Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	
	Б1.В.ДВ.02.02 Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров	
	Б2.О.05(Пд) Производственная практика, преддипломная	
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

\* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин, прохождения практик и ГИА.

## 7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

**Промежуточная аттестация – экзамен.**

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает, «автоматом» оценку - «хорошо», **55** и выше «отлично».

- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

#### Индикаторы достижения компетенций\*

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-3 <sub>ПК-1</sub> Знает методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностик и дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (восьмой этап)	<b>Знать:</b> факторы формирования и сохранения качества, нормативно-правовую базу экспертизы качества, показатели и методы оценки качества и безопасности, документацию по приемке товаров, требования к маркировке, упаковке, транспортированию, хранению и реализации, причины возникновения товарных потерь и меры предупреждения	Не знает факторы формирования и сохранения качества, нормативно-правовую базу экспертизы качества, показатели и методы оценки качества и безопасности, документацию по приемке товаров, требования к маркировке, упаковке, транспортированию, хранению и реализации, причины возникновения товарных потерь и меры предупреждения	Частично знает факторы формирования и сохранения качества, нормативно-правовую базу экспертизы качества, показатели и методы оценки качества и безопасности, документацию по приемке товаров, требования к маркировке, упаковке, транспортированию, хранению и реализации, причины возникновения товарных потерь и меры предупреждения	Знает на достаточно высоком уровне факторы формирования и сохранения качества, нормативно-правовую базу экспертизы качества, показатели и методы оценки качества и безопасности, документацию по приемке товаров, требования к маркировке, упаковке, транспортированию, хранению и реализации, причины возникновения товарных потерь и меры предупреждения	На высоком уровне знает факторы формирования и сохранения качества, нормативно-правовую базу экспертизы качества, показатели и методы оценки качества и безопасности, документацию по приемке товаров, требования к маркировке, упаковке, транспортированию, хранению и реализации, причины возникновения товарных потерь и меры предупреждения
	<b>Уметь:</b> проводить приемку по количеству и качеству продовольственных товаров выработываемых из нерыбных пищевых водных ресурсов	Не умеет проводить приемку по количеству и качеству продовольственных товаров выработываемых из нерыбных пищевых водных ресурсов	Не в полной мере умеет проводить приемку по количеству и качеству продовольственных товаров выработываемых из нерыбных пищевых водных ресурсов	На достаточно хорошем уровне умеет проводить приемку по количеству и качеству продовольственных товаров выработываемых из нерыбных пищевых водных ресурсов	На высоком уровне умеет проводить приемку по количеству и качеству продовольственных товаров выработываемых из нерыбных пищевых водных ресурсов

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	<b>Владеть:</b> приемами соблюдения требований нормативных документов к условиям хранения, транспортирования и срокам годности особо скоропортящихся продуктов, вырабатываемых из нерыбных гидробионтов, санитарных правил торговли, требований к оформлению товарно-сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность морепродуктов	Не владеет приемами соблюдения требований нормативных документов к условиям хранения, транспортирования и срокам годности особо скоропортящихся продуктов, вырабатываемых из нерыбных гидробионтов, санитарных правил торговли, требований к оформлению товарно-сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность морепродуктов	Знаком с приемами соблюдения требований нормативных документов к условиям хранения, транспортирования и срокам годности особо скоропортящихся продуктов, вырабатываемых из нерыбных гидробионтов, санитарных правил торговли, требований к оформлению товарно-сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность морепродуктов	Владеет приемами соблюдения требований нормативных документов к условиям хранения, транспортирования и срокам годности особо скоропортящихся продуктов, вырабатываемых из нерыбных гидробионтов, санитарных правил торговли, требований к оформлению товарно-сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность морепродуктов	В полной мере владеет приемами соблюдения требований нормативных документов к условиям хранения, транспортирования и срокам годности особо скоропортящихся продуктов, вырабатываемых из нерыбных гидробионтов, санитарных правил торговли, требований к оформлению товарно-сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность морепродуктов
ИД-1 <sub>ПК-3</sub> Оценивает качество и анализирует причины, вызывающие его снижение и разрабатывает мероприятия по их устранению (восьмой этап)	<b>Знать:</b> методы идентификации и обнаружения фальсификации товаров, сенсорного анализа и других предшествующих дисциплин	Не знает методы идентификации и обнаружения фальсификации товаров, сенсорного анализа и других предшествующих дисциплин	Частично знает методы идентификации и обнаружения фальсификации товаров, сенсорного анализа и других предшествующих дисциплин	Знает на достаточно высоком уровне методы идентификации и обнаружения фальсификации товаров, сенсорного анализа и других предшествующих дисциплин	На высоком уровне знает методы идентификации и обнаружения фальсификации товаров, сенсорного анализа и других предшествующих дисциплин
	<b>Уметь:</b> провести экспертизу качества сенсорными и лабораторными методами- использовать методы идентификации для диагностики дефектов, выявления опасной некачественной и фальсифицированной продукции; оценивать качество упаковки	Не умеет провести экспертизу качества сенсорными и лабораторными методами- использовать методы идентификации для диагностики дефектов, выявления опасной некачественной и	Не в полной мере умеет провести экспертизу качества сенсорными и лабораторными методами- использовать методы идентификации для диагностики дефектов, выявления опасной некачественной и фальсифицированной продукции;	На достаточно хорошем уровне умеет провести экспертизу качества сенсорными и лабораторными методами- использовать методы идентификации для диагностики дефектов, выявления опасной некачественной и фальсифицированной	На высоком уровне умеет провести экспертизу качества сенсорными и лабораторными методами- использовать методы идентификации для диагностики дефектов, выявления опасной некачественной и фальсифицированной

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
		фальсифицированной продукции; оценивать качество упаковки	оценивать качество упаковки	ной продукции; оценивать качество упаковки	нной продукции; оценивать качество упаковки
	<b>Владеть:</b> методами отбора образцов при приемке морепродуктов и при направлении их на анализ в лабораторию; методами и средствами идентификации продукции, оценки качества и безопасности	Не владеет методами отбора образцов при приемке морепродуктов и при направлении их на анализ в лабораторию; методами и средствами идентификации продукции, оценки качества и безопасности	Способен частично владеть методами отбора образцов при приемке морепродуктов и при направлении их на анализ в лабораторию; методами и средствами идентификации продукции, оценки качества и безопасности	Владеет методами отбора образцов при приемке морепродуктов и при направлении их на анализ в лабораторию; методами и средствами идентификации продукции, оценки качества и безопасности	Отлично владеет методами отбора образцов при приемке морепродуктов и при направлении их на анализ в лабораторию; методами и средствами идентификации продукции, оценки качества и безопасности
ИД-1 <sub>ПК-7</sub> Владеет современными методами экспертизы и идентификации товаров (восьмой этап)	<b>Знать:</b> системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением и реализацией товаров	Не знает системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением и реализацией товаров	Частично знает системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением и реализацией товаров	Знает на достаточно высоком уровне системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением и реализацией товаров	На высоком уровне знает системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением и реализацией товаров
	<b>Уметь:</b> проводить приемку по количеству и качеству продовольственных товаров выработываемых из нерыбных пищевых водных ресурсов	Не умеет проводить приемку по количеству и качеству продовольственных товаров выработываемых из нерыбных пищевых водных ресурсов	Не в полной мере умеет проводить приемку по количеству и качеству продовольственных товаров выработываемых из нерыбных пищевых водных ресурсов	На достаточно хорошем уровне умеет проводить приемку по количеству и качеству продовольственных товаров выработываемых из нерыбных пищевых водных ресурсов	На высоком уровне умеет проводить приемку по количеству и качеству продовольственных товаров выработываемых из нерыбных пищевых водных ресурсов
	<b>Владеть:</b> методами приемки по количеству и качеству продовольственных товаров выработываемых из	Не владеет методами приемки по количеству и качеству продовольствен	Способен частично владеть методами приемки по количеству и качеству	Владеет методами приемки по количеству и качеству продовольственн	Отлично владеет методами приемки по количеству и качеству продовольственн

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	нерыбных пищевых водных ресурсов	ных товаров вы-рабатываемых из нерыбных пищевых водных ресурсов	продовольственных товаров вы-рабатываемых из нерыбных пищевых водных ресурсов	рабатываемых из нерыбных пищевых водных ресурсов	ых товаров вы-рабатываемых из нерыбных пищевых водных ресурсов

\*На этапе освоения дисциплины

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольная работа, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

Для допуска к экзамену студенту необходимо восстановить пробелы, как по текущему, так и по промежуточному контролю. На экзамене студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее **30** баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

### Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

### 7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-3пк-1, ИД-1пк-3, ИД-1пк-7 в процессе освоения образовательной программы

#### 7.3.1 Примерная тематика рефератов

1. Значение морепродуктов в питании человека.
2. Товароведная характеристика морепродуктов.
3. Морепродукты – пищевая ценность, краткая характеристика.
4. Технология приготовления блюд из морепродуктов.



5. Блюда из морепродуктов.
6. Морепродукты.
7. Холодные закуски из морепродуктов.
8. Особенности морепродуктов.
9. Основные способы разработки сырья из морепродуктов.
10. Характеристика морепродуктов.
11. Товароведная характеристика нерыбных морепродуктов.
12. Нерыбные морепродукты.
13. Ассортимент и особенности технологии приготовления морепродуктов.
14. Рыбные ресурсы их использование.
15. Морепродукты: польза или вред?
16. Нерыбные пищевые продукты моря.
17. Краткая характеристика нерыбных продуктов моря.
18. Основные способы разработки сырья из морепродуктов.
19. Роль морепродуктов в здоровом питании.
20. Морепродукты используемые человеком.
21. Морепродукты: состав, калорийность и полезные свойства.
22. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов.
23. Товароведная характеристика и экспертиза качества морепродуктов.
24. Ассортимент и характеристика качества рыбы и морепродуктов.
25. Морепродукты используемые человеком.
26. Пищевые добавки для морепродуктов.
27. Польза морепродуктов в питании человека.
28. Товароведная характеристика нерыбных морепродуктов.
29. Виды морепродуктов и кулинарное использование.
30. Морепродукты и здоровье.
31. Нерыбные продукты моря.
32. Рыба польза и вред для организма человека.
33. Рыба и морепродукты.
34. Польза морепродуктов.
35. Использование морских водорослей.
36. Микробиология морепродуктов.
37. Рыба и морепродукты: польза и вред.
38. мировой океан: значение для людей и планеты.
39. нерыбное водное сырье.
40. Рыбная промышленность России.

### **7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся**

**1. Назовите уровень потребления в России рыбы и морепродуктов (в среднем на душу населения)**

- А) 5 - 6 кг.
- Б) 9-11 кг.
- В) 17-19 кг.
- Г) 28-30 кг

**2. Что такое криль?**

- А) Ракообразные.
- Б) Рыбы.
- В) Моллюски.
- Г) Иглокожие.

**3. Укажите место трепанга в системе гидробионтов.**

- А) Ракообразное.
- Б) Иглокожие.
- В) Моллюски.
- Г) Водоросли.

**4. Назовите основную группу витаминов, в отношении которых морепродукты являются хорошим источником в питании человека.**

- А) Витамины группы А.
- Б) Витамины группы В.
- В) Витамин Е (токоферол).
- Г) Витамин С.

**5. Какая температура должна быть в толще блока морепродуктов при выгрузке из морозильной камеры при воздушном искусственном замораживании?**

- А) Не выше - 6 С.
- Б) Не выше - 12 С.
- В) Не выше – 18С
- Г) Не выше - 25 С.

**6. Какие жирные кислоты гидробионтов наиболее ответственны за окислительную порчу липидов при хранении товаров?**

- А) Моноеновые.
- Б) Диеновые.
- В) Насыщенные.
- Г) Полиеновые

**7. Назовите основной микроэлемент, в отношении которого морепродукты являются одним из основных источников в питании человека.**

- А) Кальций.
- Б) Магний.
- В) Фосфор.
- Г) Йод

**8. Какой процесс при хранении мороженных морепродуктов вызывает дефект, называемый глубоким обезвоживанием?**

- А) Денатурация белков.
- Б) Гидролиз белков.
- В) Дегидратация белков.
- Г) Окисление жиров

**9. Что такое шашел?**

- А) Вид разделки морепродуктов
- Б) Вредитель сушеных морепродуктов.
- В) Гидробионт.
- Г) Вид микроорганизмов

**10. Какой вид кальмаров имеет наибольшие размеры?**

- А) Иллекс аргентинский *Illex argentinus*
- Б) Командорский *Beryteuthis magister*
- В) Обыкновенный *Loligo vulgaris*
- Г) Перуано-чилийский (дозидикус) *Dosidicus gigas*

**11. Какой вид кальмара среди промысловых имеет более низкие вкусовые свойства после тепловой обработки?**

- А) Иллекс аргентинский *Illex argentinus*
- Б) Командорский *Beryteuthis magister*
- В) Обыкновенный *Loligo vulgaris*
- Г) Перуано-чилийский (дозидикус) *Dosidicus gigas*

**12. На сколько размерных категорий по массе подразделяют осьминогов?**

- А) Две
- Б) Три
- В) Четыре
- Г) Пять

**13. Назовите наиболее крупный вид из промысловых мидий?**

- А) Обыкновенная *Mytilus edulis*
- Б) Мидия Баренцева моря *Mytilus.edulis.L*
- В) Черноморская *M.edulis galloprovincialis*

Г) Дальневосточных морей дункери *Crenomytilus grayanus* Dunker

**14. Какой вид из промысловых крабов, включая крабоидов, имеет наиболее крупные размеры?**

- А) Краб-стригун *Chionoecetes opilio*
- Б) Колючий *P. brevipes*
- В) Синий *P. platypus*
- Г) Камчатский *Paralithodes camtschatica*

**15. Какой вид из промысловых крабов, включая крабоидов, имеет наиболее высокую потребительскую ценность?**

- А) Краб-стригун *Chionoecetes opilio*
- Б) Колючий *P. brevipes*
- В) Синий *P. platypus*
- Г) Камчатский *Paralithodes camtschatica*

### **7.3.3. Задания для подготовки к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям.**

#### **1 рейтинг-контроль**

1. Опишите ассортимент продуктов, вырабатываемых из нерыбных гидробионтов животного происхождения
2. Опишите ассортимент продуктов, вырабатываемых из гидробионтов растительного происхождения.
3. Какие нерыбные гидробионты перспективны для искусственного воспроизводства
4. Какие виды нерыбных гидробионтов введены в аквакультуру в России и других странах?
5. Опишите принципиальные основы в системе нерыбных гидробионтов
6. Критерии безопасности для человека продуктов водного происхождения.
7. Питательная ценность объектов водного промысла и продуктов переработки

#### **2 рейтинг-контроль**

1. Назовите систему беспозвоночных гидробионтов, используемых в пищу
2. Изложите условия транспортирования и реализации отдельных видов товаров из беспозвоночных с учетом товароведческих свойств:
  - живых ракообразных и двустворчатых моллюсков,
  - охлажденной продукции из беспозвоночных,
  - мороженных моллюсков и ракообразных,
  - кулинарной продукции,
  - сушеных и вяленых товаров,
  - икорной продукции и аналогов.
3. Опишите ассортимент и градацию по качеству товаров, вырабатываемых из беспозвоночных разными способами и поступающих в торговлю от отечественных изготовителей и по импорту
4. Опишите, как проводится идентификация и товарная экспертиза следующих однородных групп продукции, вырабатываемой из беспозвоночных:
  - живых раков, омаров, устриц,
  - охлажденных беспозвоночных,
  - мороженой продукции.
  - кулинарной продукции и полуфабрикатов.
  - сушеных и вяленых морепродуктов,
5. Какие дефекты наиболее распространены в беспозвоночных
6. Причины развития дефектов и меры предупреждения.

#### **3 рейтинг-контроль**

1. Какие водоросли перспективны для искусственного воспроизводства (аквакультуры)?
2. Опишите ассортимент продуктов, вырабатываемых из водорослей.
3. Опишите ассортимент продуктов, вырабатываемых из мяса млекопитающих
4. Рассмотрите особенности транспортирования, хранения и реализации товаров,

вырабатываемых из водорослей.

5. Рассмотрите вопросы кодирования товаров, вырабатываемых из водорослей в системах ОКП и ТН ВЭД

6. Рассмотрите вопросы кодирования товаров, вырабатываемых из мяса млекопитающих

7. Как проводится товарная экспертиза однородных групп продукции, вырабатываемой из следующих гидробионтов:

- водорослей,
- мяса млекопитающих.

#### **7.3.4. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию**

1. Ассортимент продуктов, вырабатываемых из нерыбных гидробионтов животного происхождения.

2. Ассортимент продуктов, вырабатываемых из гидробионтов растительного происхождения.

3. Какие нерыбные гидробионты перспективны для искусственного воспроизводства

4. Какие виды нерыбных гидробионтов введены в аквакультуру в России и других странах

5. Принципиальные основы в системе нерыбных гидробионтов.

6. Критерии безопасности для человека продуктов водного происхождения.

7. Питательная ценность объектов водного промысла и продуктов переработки

8. Система беспозвоночных гидробионтов, используемых в пищу.

9. Условия транспортирования и реализации отдельных видов товаров из беспозвоночных с учетом товароведческих свойств: живых ракообразных и двусторчатых моллюсков охлажденной продукции из беспозвоночных, мороженых моллюсков и ракообразных, кулинарной продукции, сушеных и вяленых товаров, икорной продукции и аналогов.

10. Ассортимент и градация по качеству товаров, вырабатываемых из беспозвоночных

11. разными способами и поступающих в торговлю от отечественных изготовителей и по импорту

12. Методика проведения идентификации и товарной экспертизы следующих однородных групп продукции, вырабатываемой из беспозвоночных: живых раков, омаров, устриц, охлажденных беспозвоночных, мороженой продукции, кулинарной продукции и полуфабрикатов, сушеных и вяленых морепродуктов,

13. Дефекты беспозвоночных? Причины развития дефектов и меры предупреждения.

14. Водоросли, перспективные для искусственного воспроизводства (аквакультуры)?

Ассортимент продуктов, вырабатываемых из водорослей.

15. Ассортимент продуктов, вырабатываемых из мяса млекопитающих

16. Особенности транспортирования, хранения и реализации товаров, вырабатываемых из водорослей.

17. Кодирование товаров, вырабатываемых из водорослей в системах ОКП и ТН ВЭД

18. Кодирование товаров, вырабатываемых мяса млекопитающих .

19. Методика проведения проводится товарной экспертизы однородных групп продукции, вырабатываемой из следующих гидробионтов: водорослей, мяса млекопитающих.

20. Идентификационные признаки консервов и пресервов из морепродуктов

21. Особенности транспортирования, хранения и реализации стерилизованных и не-

22. стерилизованных консервов из нерыбных гидробионтов с учётом потребительских свойств ассортимента, сохраняемости

23. Кодирование баночной стерилизованной продукции, вырабатываемой из нерыбных гидробионтов, в системах ОКП и ТН ВЭД

24. Ассортимент и требования к качеству консервов из моллюсков и ракообразных поступающих в торговлю от отечественных изготовителей и по импорту.

25. Правила приемки, отбора проб и экспертизы качества пресервов из нерыбных гидробионтов

#### **7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

### **Основная литература:**

1. Левкин, Г.Г. Товароведение рыбы и рыбных товаров: конспект лекций / Г.Г. Левкин. - М. ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. - 112 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-8210-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=439691>

2. Николаенко, О.А. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие / О.А. Николаенко, Ю.В. Шокина, В.И. Волченко. - СПб.: Гиорд, 2011. - 174 с.: табл., схем. - ISBN 978-5-98879-133-1; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=134035>

3. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие/ Н.В. Долганова, С.А. Мижужева, С.О. Газиева, Е.В. Першина. - СПб.: Гиорд, 2011. - 268 с. - ISBN 978-5-98879-129-4; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=133619>

4. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность /. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 328 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 978-5-379-00189-6; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57537>

### **дополнительная литература:**

5. Калашнова, Т.В. Анатомия пищевого животного сырья: учебное пособие/ Т.В. Калашнова, И.А. Беляева; Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет», Министерство образования и науки Российской Федерации. - Ставрополь: СКФУ, 2015. - 249 с.: ил. - Библиогр.: с. 207-219.; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=457389>

6. Сибикин, М.Ю. Технология производства охлажденной и мороженой рыбы: учебное пособие для вузов / М.Ю. Сибикин. - М.; Берлин: Директ-Медиа, 2015. - 298 с. : ил., схем., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-4096-8; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=431521>

7. Смирнов, А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие / А.В. Смирнов. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб.: Гиорд, 2015. - 320 с.: табл., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-98879-180-5; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=430680>

8. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности: учебное пособие/ Н.Н. Алексеева, Е.И. Андреева, А.А. Глухоманова, Л.П. Соловьева; Российская таможенная академия, Владивостокский филиал Российской таможенной академии, г.у. Владивостокский; под общ. ред. Н.Н. Алексеевой. - Владивосток: Российская таможенная академия, Владивостокский филиал, 2014. - 164 с.: табл., схем. - Библиогр. в кн.. - ISBN 978-5-9590-0619-8; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438363>

9. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. - 930 с.: табл., схемы, ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01955-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426460>

## 9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- **ЭБС «Издательства Лань»**

Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»

ООО «Издательство Лань».

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

- **Сетевая электронная библиотека**

ООО «ЭБС ЛАНЬ»

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

<http://e.lanbook.com/>

<http://seb.e.lanbook.com/>

- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

- **Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64**

ООО «Эй Ви Ди - Систем»

Договор № А-12933 от 12.04.2024 г. сроком на 1 год

Гарант ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

### 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнению практических работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практической работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим работам (см. учебно-методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Товароведение и экспертиза морепродуктов»). Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособии, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10 баллов** (за три точки - **30 баллов**).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах.

Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты очно-заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознакомляются с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

#### **Подготовка к промежуточной аттестации.**

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Организация и управление коммерческой деятельностью» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается экзаменом.

### **11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.**

#### **11.1 Лицензионное программное обеспечение**

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.VY3 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/A от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

#### **11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа**

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
<a href="http://www.edu.ru/index.php">«Российское образование» - федеральный портал</a>	<a href="http://www.edu.ru/index.php">http://www.edu.ru/index.php</a>
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Российская торговля	<a href="http://www.rtpress.ru">http://www.rtpress.ru</a>
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	<a href="http://www.garant.ru">http://www.garant.ru</a> ;

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

№ п/п	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	Лекционные занятия	Аудитории (№№ 109, 201, 212) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, Мультимедиа-проектор NECProjektorNP215G. Персональный компьютер Celeron
2	Практические занятия	Аудитории (№№ 109, 201, 212) для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторное оборудование: центрифуга лабораторная СМ-6МТ, шкаф сушильный ШСУ-М, микроскоп УМ-40.1П – 12 шт., колориметр фотоэлектрический КФК-2-УХЛ 4.2, рН-метр-милливольтметр «Эксперт-рН», микроскоп для морфологических исследований «Микромед Р-1», анализатор молока «Клевер-2», термометр метеорологический стеклянный ТМ-6. колбонагреватель LTH-200, весы торговые «Штрих-АС 15-2.5», рефрактометр УРЛ-1, рефрактометр ИРФ 454 Б2М, магнитная мешалка ММ-2, инфракрасный анализатор SibScan-2000, спектрофотометр «ЭКРОС» ПЭ-5300В, водяная баня VL-32 «Avalier», лабораторные шкафы «Практик» - 2 шт., вытяжной шкаф, лабораторная посуда, химические реактивы, учебные макеты мясных товаров, образцы товаров растительного и животного происхождения, набор гистологических препаратов, плакаты «Товароведение продовольственных товаров» (ИЦ «Академия». 2005) – серия из 30 шт., монитор Hotron 775 FT, монитор LG, процессор, принтер Samsung ML-2015
3	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет, ауд. №311), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютеры с выходом в Интернет