

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ  
ПОЛИТИКИ И РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт Пищевых производств  
Кафедра Товароведение и управление качеством продукции АПК

СОГЛАСОВАНО:  
Директор института  
Матюшев В.В.  
31 марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ  
Пыжикова Н.И.  
31 марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Экспертиза и оценка товаров животного  
происхождения**

ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
(код, наименование)

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью  
продуктов питания

Курс 4  
Семестр (ы) 8  
Форма обучения очная  
Квалификация выпускника бакалавр

Составители: Шанина Е.В., к.т.н., доцент «22» марта 2022 г.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и профессиональных стандартов: 40.010 Специалист по техническому контролю качества продукции, 40.062 Специалист по качеству продукции, 13.017 Агроном.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «25» марта 2022 г.

Зав. кафедрой Матюшев В.В., д.т.н., профессор «25» марта 2022 г.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией Института пищевых производств протокол № 7 «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., к.т.н., доцент «25» марта 2022 г.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания

Матюшев В.В., д.т.н., профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«26» марта 2022 г.

## Оглавление

<b>АННОТАЦИЯ</b> .....	<b>4</b>
<b>1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ</b> .....	<b>4</b>
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>5</b>
<b>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>5</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>6</b>
4.1. <i>Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины</i> .....	<i>6</i>
4.2. <i>Содержание модулей дисциплины</i> .....	<i>7</i>
4.3. <i>Лабораторные занятия</i> .....	<i>10</i>
4.4. <i>Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний</i> .....	<i>10</i>
4.4.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний</i> .....	<i>11</i>
<b>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ</b> .....	<b>14</b>
<b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>14</b>
6.1. <i>Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</i> .....	<i>14</i>
6.2. <i>Карта обеспеченности литературой</i> .....	<i>14</i>
6.3. <i>Программное обеспечение</i> .....	<i>16</i>
<b>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ</b> .....	<b>16</b>
<b>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>17</b>
<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>18</b>
9.1 <i>Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся</i> .....	<i>18</i>
9.2. <i>Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</i> .....	<i>18</i>
<b>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД</b> .....	<b>20</b>

## **Аннотация**

Дисциплина «Экспертиза и оценка товаров животного происхождения» относится к части формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 дисциплин по выбору студентов по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Дисциплина реализуется в институте Пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Дисциплина нацелена на формирование профессиональной компетенции ПК-8 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов связанных с изучением основных видов товаров животного происхождения, их ассортимента и потребительских свойств. Студенты изучат факторы, влияющие на качество товаров, получаемых на основе животного сырья, условий их хранения. Познакомятся с методами экспертизы качества товаров животного происхождения.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме защиты лабораторных работ и тестирование, промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета (тестирование).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет три зачетные единицы, 108 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (10 часа), лабораторные (32 часов) занятия и самостоятельной работы студента (66 часа).

### **Используемые сокращения**

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа

Л – лекции

ЛЗ – лабораторные занятия

СРС – самостоятельная работа студентов

## **1. Место дисциплины в структуре образовательных программ**

Дисциплина «Экспертиза и оценка товаров животного происхождения» включена в ОПОП, в часть формируемую участниками образовательных отношений блока 1 дисциплин по выбору. Реализуется на 4 курсе в 8 семестре.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Экспертиза и оценка товаров животного происхождения»: «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Методы и средства качества сырья и пищевой продукции», «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания», «Товароведение и экспертиза продукции АПК», «Органолептический и физико-химический анализ продовольственного сырья и продуктов питания».

Дисциплина «Экспертиза и оценка товаров животного происхождения» завершает цикл профессиональных дисциплин, является одной из основополагающих дисциплин необходимых для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

## 2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью освоения дисциплины «Экспертиза и оценка товаров животного происхождения» является формирование у студентов теоретических и практических навыков в области идентификации, экспертизе и оценке пищевой продукции, вырабатываемой из сырья животного происхождения.

Достижение поставленной цели реализуется выполнением студентами следующих задач:

- ✓ изучить нормативные и технические документы, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP в области экспертизы продуктов животного происхождения
- ✓ изучить основные виды товаров животного происхождения;
- ✓ изучить ассортимент и потребительские свойства товаров животного происхождения;
- ✓ познакомиться с факторами, влияющими на качество товаров, получаемых на основе животного сырья;
- ✓ выявить и проанализировать основные составляющие, влияющие на условия хранения животного сырья и готовой продукции;
- ✓ познакомиться с методами экспертизы качества товаров животного происхождения.

Таблица 1 – Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<b>ПК-8</b> Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 <sub>ПК-8</sub> Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности в соответствии с нормативной документацией. ИД-2 <sub>ПК-8</sub> Осуществляет контроль показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки ИД-3 <sub>ПК-8</sub> Владеет навыками проведения лабораторных испытаний образцов почв, растений, сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<b>Знать:</b> - нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. - методы анализа показателей качества и безопасности товаров животного происхождения
		<b>Уметь:</b> - ориентироваться в нормативной документации по качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. - осуществлять выбор наиболее оптимальных методов исследования качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.
		<b>Владеть:</b> - методами проведения лабораторных испытаний показателей качества и безопасности продуктов животного происхождения

## 3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2 - Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№ 8
<b>Общая трудоемкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа</b> в том числе:	<b>1,17</b>	<b>42</b>	<b>42</b>
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		10 / 8	10 / 8
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		32 / 14	32 / 14
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b> в том числе:	<b>1,83</b>	<b>66</b>	<b>66</b>
самостоятельное изучение тем и разделов		39	39
самоподготовка к текущему контролю знаний		18	18
подготовка к зачету		9	9
Вид контроля			Диф.зачет

#### 4. Структура и содержание дисциплины

##### 4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3 - Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
<b>Модуль 1 Экспертиза и оценка молочно-жировых товаров</b>	<b>37</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>21</b>
Модульная единица 1.1 Введение	7	-	2	5
<b>Модульная единица 1.2</b> Экспертиза и оценка качества молока, сливок и кисломолочной продукции	18	2	6	10
<b>Модульная единица 1.3</b> Экспертиза и оценка качества животных жиров	12	2	4	6
<b>Модуль 2 Экспертиза и оценка мясных товаров</b>	<b>36</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>20</b>
Модульная единица 2.1 Экспертиза и оценка мяса, частей туш сельскохозяйственных животных и мяса птицы	18	2	6	10
Модульная единица 2.2 Экспертиза и оценка колбасных изделий и мясных консервов	18	2	6	10
<b>Модуль 3 Экспертиза и оценка рыбных товаров</b>	<b>26</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>16</b>
Модульная единица 3.1 Экспертиза и оценка рыбы живой, охлажденной, мороженой	9	1	4	4
Модульная единица 3.2 Экспертиза и оценка балычных изделий, рыбных	9	1	4	4

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
консервов и пресервов, икры рыб				
<b>Модульная единица 3.3</b> Экспертиза и оценка рыбы соленной и нерыбных водных продуктов	8	-	-	8
Подготовка к зачету с оценкой	9			9
<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>	<b>10</b>	<b>32</b>	<b>66</b>

## 4.2 Содержание модулей дисциплины

### МОДУЛЬ 1 Экспертиза и оценка молочно-жировых товаров

#### Модульная единица 1.1 Введение.

Предмет и задачи дисциплины. Химический состав и пищевая ценность продуктов животного происхождения. Их роль в питании человека. Особенности формирования ассортимента и состояние рынка продуктов животного происхождения.

#### Модульная единица 1.2 Экспертиза и оценка качества молока, сливок и кисломолочной продукции

Молоко и молочные продукты. Состояние производства и потребления молока и молочных продуктов. Научно обоснованные нормы потребления молока и сливок. Химический состав и свойства основных пищевых веществ коровьего молока. Особенности химического состава молока других видов животных. Понятия и термины, используемые в соответствии с Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию. Ассортимент, показатели качества цельного молока и сливок. Требования к маркировке молока и сливок. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества молока в процессе хранения. Дефекты молока и сливок. Ассортимент сгущенных и сухих молочных продуктов. Факторы, формирующие качество сухих и сгущенных продуктов: сырье, технология производства, упаковка, хранение. Идентификация и экспертиза качества. Фальсификация. Дефекты. Экспертиза и оценка качества молочных консервов (сгущенного и сухого молока). Экспертиза и оценка качества мороженого. Экспертиза и оценка качества детских молочных продуктов.

Ассортимент, показатели качества молочнокислой продукции. Ассортимент, показатели качества сыра. Научно обоснованные нормы потребления молочнокислых напитков, сыра, творога. Химический состав и свойства основных пищевых веществ молочнокислой продукции. Химический состав и свойства основных пищевых веществ сыра. Требования к маркировке и упаковке молочнокислых напитков, творога, сыра. Условия хранения и сроки годности молочнокислой продукции, сыра. Изменение качества молочнокислой продукции, сыра в процессе хранения. Дефекты молочнокислых напитков, творога, сыра.

#### Модульная единица 1.3 Экспертиза и оценка животных жиров

Состав и свойства жиров животного происхождения. Ассортимент, показатели качества животных жиров. Химический состав и свойства основных пищевых веществ жиров животного происхождения. Нормы потребления животных жиров. Экспертиза и оценка жиров животных топленых, маргарина, кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров. Требования к маркировке и упаковке животных жиров. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества жиров животного происхождения в процессе хранения. Дефекты жира. Ассортимент майонеза. Экспертиза и оценка показателей качества майонеза. Требования к маркировке и упаковке майонеза. Условия хранения и сроки годности майонеза. Изменение качества майонеза в процессе хранения. Дефекты майонеза.

## **МОДУЛЬ 2 Экспертиза и оценка мясных товаров**

### **Модульная единица 2.1 Экспертиза и оценка мяса, частей туш сельскохозяйственных животных и мяса птицы**

Современное состояние мясной промышленности. Товароведная характеристика мяса сельскохозяйственных животных. Отличительные признаки мяса разных видов животных. Классификация и характеристика ассортимента Товароведная характеристика частей туш сельскохозяйственных животных, субпродуктов. Экспертиза мяса и субпродуктов. Органолептическая оценка свежести мяса и субпродуктов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству мяса и субпродуктам. Условия хранения и сроки годности свежего мяса и субпродуктов. Требования к маркировке и упаковке. Условия хранения и сроки годности мяса. Дефекты мяса.

Классификация мяса птицы в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом. Экспертиза и оценка качественных показателей мяса птицы. Ветеринарно-санитарные требования к качеству мяса птицы. Условия хранения и сроки годности свежего мяса птицы. Требования к маркировке и упаковке. Условия хранения и сроки годности мяса птицы. Дефекты мяса птицы.

### **Модульная единица 2.2 Экспертиза и оценка колбасных изделий и мясных консервов**

Сырьё и материалы для производства колбасных изделий. Формирование качества колбасных изделий в процессе производства. Классификация и ассортимент колбасных изделий. Экспертиза и оценка качественных показателей колбасных изделий. Условия хранения и сроки годности колбасных изделий. Требования к маркировке и упаковке колбасных изделий. Условия хранения и сроки годности. Дефекты колбасных изделий.

Сырьё и материалы для производства мясных консервов. Формирование качества мясных консервов в процессе производства. Классификация и ассортимент мясных консервов. Экспертиза и оценка качественных показателей мясных консервов. Условия хранения и сроки годности мясных консервов. Требования к маркировке и упаковке мясных консервов. Условия хранения и сроки годности. Дефекты мясных консервов.

## **МОДУЛЬ 3 Экспертиза и оценка рыбных товаров**

### **Модульная единица 3.1 Экспертиза и оценка рыбы живой, охлажденной, мороженой**

Рыбные товары. Основы анатомии разных видов рыб. Пищевая ценность и потребительские свойства свежесловленной, охлажденной и мороженой рыбы. Особенности химического состава свежесловленной, охлажденной и мороженой рыбы. Гигиенические требования к качеству и безопасности озерной, морской, речной рыбы. Факторы, влияющие на качество рыбы. Условия хранения рыбы. Упаковка и маркировка свежесловленной, охлажденной и мороженой рыбы. Условия и сроки хранения свежесловленной, охлажденной и мороженой рыбы.

### **Модульная единица 3.2 Экспертиза и оценка балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб**

Экспертиза подлинности переработанной рыбы. Экспертиза и оценка показателей качества балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Экспертиза подлинности рыбных консервов и икорных товаров. Пищевая ценность и потребительские свойства балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Особенности химического состава балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Гигиенические требования к качеству и безопасности балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Факторы, влияющие на качество балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Условия хранения балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Упаковка и маркировка балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Условия и сроки хранения балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб.



### Модульная единица 3.3 Экспертиза и оценка рыбы соленной и нерыбных водных продуктов

Ассортимент рыбы соленной. Экспертиза и оценка показателей качества рыбы соленной. Экспертиза подлинности рыбы соленной. Пищевая ценность и потребительские свойства рыбы соленной. Особенности химического состава рыбы соленной. Гигиенические требования к качеству и безопасности рыбы соленной. Факторы, влияющие на качество рыбы соленной. Условия хранения рыбы соленной. Упаковка и рыбы соленной. Условия и сроки хранения рыбы соленной.

Ассортимент нерыбных водных продуктов. Экспертиза и оценка показателей качества нерыбных водных продуктов.. Экспертиза подлинности нерыбных водных продуктов. Пищевая ценность и потребительские свойства нерыбных водных продуктов. Особенности химического состава нерыбных водных продуктов. Гигиенические требования к качеству и безопасности нерыбных водных продуктов. Факторы, влияющие на качество нерыбных водных продуктов. Условия хранения нерыбных водных продуктов. Упаковка и нерыбных водных продуктов. Условия и сроки хранения нерыбных водных продуктов.

Таблица 4 - Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	<b>Модуль 1. Экспертиза и оценка молочно-жировых товаров</b>		Тестирование	<b>4</b>
1.	Модульная единица 1.2 Экспертиза и оценка качества молока, сливок и кисломолочной продукции	Лекция № 1. Экспертиза качества Экспертиза молока, сливок и кисломолочной продукции (интерактивная, презентация)	тестирование	2
2.	Модульная единица 1.3 Экспертиза и оценка животных жиров	Лекция № 2. Экспертиза животных жиров (интерактивная, презентация)	тестирование	2
	<b>Модуль 2. Экспертиза и оценка мясных товаров</b>		Тестирование	<b>4</b>
3.	Модульная единица 2.1 Экспертиза и оценка мяса, частей туш сельскохозяйственных животных и мяса птицы	Лекция № 3. Экспертиза мяса и частей туш сельскохозяйственных животных и мяса птицы (интерактивная, презентация)	тестирование	2
4.	Модульная единица 2.2 Экспертиза и оценка колбасных изделий и мясных консервов	Лекция № 4. Экспертиза колбасных изделий и мясных консервов (интерактивная, презентация)	тестирование	2
	<b>Модуль 3 Экспертиза и оценка рыбных товаров</b>		Тестирование	<b>2</b>
	Модульная единица 3.1 Экспертиза и оценка рыбы живой, охлажденной, мороженой Модульная единица 3.2 Экспертиза и оценка балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб	Лекция № 5. Экспертиза свежей рыбы и продуктов ее переработки	тестирование	2
	<b>ИТОГО</b>			<b>10</b>

### 4.3. Лабораторные занятия

Таблица 5 - Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
<b>Модуль 1. Экспертиза и оценка молочно-жировых товаров</b>				
1.	Модульная единица 1.1 Введение	Занятие № 1. Документальное оформление проведения товарной экспертизы	Выполнение и защита лабораторной работы	2
2	Модульная единица 1.2 Экспертиза и оценка качества молока, сливок и кисломолочной продукции	Занятие № 2. Оценка качества питьевого молока (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
3		Занятие № 3. Оценка качества кисломолочных напитков и творога	Выполнение и защита лабораторной работы	4
4	Модульная единица 1.3 Экспертиза и оценка животных жиров	Занятие № 4 Оценка качества майонеза (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	4
<b>Модуль 2. Экспертиза и оценка мясных товаров</b>				
5	Модульная единица 2.1 Экспертиза и оценка мяса, частей туш сельскохозяйственных животных и мяса птицы	Занятие № 5. Оценка качества мяса сельскохозяйственных животных	Выполнение и защита лабораторной работы	4
6		Занятие № 6. Оценка качества яиц (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
7	Модульная единица 2.2 Экспертиза и оценка колбасных изделий и мясных консервов	Занятие № 7. Оценка качества колбасных изделий	Выполнение и защита лабораторной работы	4
8		Занятие № 8. Оценка качества мясных консервов (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	2
<b>Модуль 3 Экспертиза и оценка рыбных товаров</b>				
9	Модульная единица 3.1 Экспертиза и оценка рыбы живой, охлажденной, мороженой	Занятие № 9. Оценка качества охлажденной и мороженой рыбы (работа в минигруппах)	Выполнение и защита лабораторной работы	4
10	Модульная единица 3.2 Экспертиза и оценка балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб	Занятие № 10 Оценка рыбы копченой	Выполнение и защита лабораторной работы	4
	<b>ИТОГО</b>			<b>32</b>

### 4.4. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- изучение материала, вынесенного на самостоятельную проработку;
- подготовка к дифференцированному зачету.

#### 4.4.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6 - Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
<b>Модуль 1. Экспертиза и оценка молочно-жировых товаров</b>			<b>21</b>
1	<b>Модульная единица 1.1</b> Введение	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов</i> 1. Предмет и задачи дисциплины. 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов животного происхождения. Их роль в питании человека. 3. Особенности формирования ассортимента и состояние рынка продуктов животного происхождения	5
	<b>Модульная единица 1.2</b> Экспертиза и оценка качества молока, сливок и кисломолочной продукции	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов</i> 1. Сырье, используемое для производства сгущенки. Технологии производства сгущенки. 2. Способы определения фальсификации сгущенного молока с сахаром и сухого цельного молока. 3. Отличия сырья для сгущенки от сгущенного цельного молока с сахаром. 4. Ассортимент сгущенных и сухих молочных продуктов. 5. Факторы, формирующие качество сухих и сгущенных продуктов: сырье, технология производства 6. Классификация и ассортимент мороженого. 7. Факторы, формирующие качество мороженого: сырье, технология производства, упаковка, хранение, транспортирование. 8. Фальсификация мороженого. 9. Дефекты мороженого 10. Особенности мороженого с использованием немолочного жира и белка. 11. Пищевая и диетическая ценность кисломолочных продуктов. 12. Классификация и ассортимент кисломолочных продуктов. 13. Факторы, формирующие качество жидких кисломолочных продуктов, сметаны и творога: сырье, технология производства, упаковка, хранение 14. Пищевая ценность, классификация и ассортимент сыров. Особенности отдельных групп	8

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		сыров. 15. Факторы, формирующие качество сыров: сырье, технология производства, упаковка, хранение. 16. Идентификация твердых, мягких, рассольных, плавленых сыров. 17. Фальсификация. 18. Особенности сырных продуктов	
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
	<b>Модульная единица 1.3</b> Экспертиза и оценка качества животных жиров	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов</i> 1. Жиры животные топленые. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество животных жиров. 2. Гидрогенизированные, перезатерифицированные и гидроперезатерифицированные жиры. Основы их получения и свойства. 3. Классификация маргарина. Химический состав и пищевая ценность маргарина. Рынок маргарина. 4. Факторы, формирующие качество и видовые особенности маргарина. Ассортимент маргарина. 5. Экспертиза качества маргарина. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Сохранение качества маргарина. 6. Кулинарные, хлебопекарные и кондитерские жиры: классификация. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Условия хранения. 7. Майонез: химический состав, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество майонеза. Ассортимент. 8. Дефекты майонеза технологического характера и возникающие при нарушении условий и сроков хранения.	4
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
<b>Модуль 2. Экспертиза и оценка мясных товаров</b>			<b>20</b>
2	<b>Модульная единица 2.1</b> Экспертиза и оценка мяса, частей туш сельскохозяйственных животных и мяса птицы	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов</i> 1. Правила приемки и первичной экспертизы мяса в торговой сети. 2. Характеристика мяса разной степени свежести. 3. Сущность процессов созревания и их влияния на качество мяса. 4. Снижение качества и порча мяса, причины, их обуславливающие. Признаки снижения качества и порчи мяса. 5. Загар мяса. 6. Классификация и ассортимент субпродуктов. 7. Химический состав и пищевая ценность субпродуктов. 8. Сравнительная характеристика мяса домашней и пернатой птицы. 9. Морфология и хим. состав мяса птицы. 10. Переработка птицы и ее влияние на качество. 11. Классификация по виду, возрасту, упитанности и качеству обработки.	6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
	<b>Модульная единица 2.2</b> Экспертиза и оценка колбасных изделий и мясных консервов	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов</i> 1. Основы и особенности производства колбасных изделий. 2. Классификация и ассортимент колбасных изделий. 3. Товароведная характеристика основных видов колбасных изделий. 4. Мясные копчености: классификация изделий по видам мяса и способам его обработки. 5. Сырье для мясных копченостей. Производство солено-копченых изделий. 6. Сущность и способы посола, копчения, варки и запекания. 7. Ассортимент мясных копченостей. 8. Сырье для производства мясных консервов. 9. Основные этапы производство консервов. 10. Сущность стерилизации и ее влияние на качество консервов. 11. Ассортимент мясных консервов. 12. Пороки и дефекты мясных консервов.	6
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
<b>Модуль 3. Экспертиза и оценка рыбных товаров</b>			<b>16</b>
3	<b>Модульная единица 3.1</b> Экспертиза и оценка рыбы живой, охлажденной, мороженной	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов</i> 1. Рыба живая и охлажденная. Способы охлаждения. Оценка качества: показатели, дефекты 2. Посмертные изменения в рыбе. Ассортимент охлажденной и мороженной рыбы. 3. Формирование потребительских свойств охлажденной и мороженной рыбы.	2
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
	<b>Модульная единица 3.2</b> Экспертиза и оценка чая, Экспертиза и оценка балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов</i> 1. Классификация, сравнительная характеристика икры разных видов и разновидностей. Оценка качества. Средства фальсификации икры и методы их обнаружения. Упаковка, маркировка и хранение. 2. Рыба вяленая и сушеная, отличительные признаки; ассортимент. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение	2
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
	<b>Модульная единица 3.3</b> Экспертиза и оценка рыбы соленой и нерыбных водных продуктов	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов</i> 1. Формирование потребительских свойств соленой, пряной и маринованной рыбы. 2. Формирование потребительских свойств пряной рыбы. 3. Формирование потребительских свойств маринованной рыбы. 4. Требования к качеству соленой, пряной и маринованной рыбы. Дефекты 5. Основы систематизации нерыбных гидробионтов	6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		6. Биологическая характеристика нерыбных гидробионтов животного происхождения 7. Продукция ракообразных, моллюсков, иглокожих, мяса морских млекопитающих, морских водорослей. Показатели качества. 8. Транспортирование. Условия хранения и сроки годности нерыбных водных продуктов. 9. Изменения, происходящие в нерыбных водных продуктах в процессе хранения. 10. Дефекты при хранении нерыбных водных продуктов	
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
5		Подготовка к дифференцированному зачету	9
<b>ВСЕГО</b>			<b>66</b>

### 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, лабораторных занятий, самостоятельной работы с формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Таблица 7 - Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
<b>ПК-8</b> Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	1 - 5	1 - 10	-	Диф. зачет

### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

#### 6.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. [www.rospotrebnadzor.ru](http://www.rospotrebnadzor.ru) Официальный сайт Роспотребнадзора РФ. Контроль и надзор в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, защиты прав потребителей.
2. [www.stq.ru](http://www.stq.ru) Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
3. [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
4. [www.gost.ru](http://www.gost.ru) Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ).
5. [www.interstandart.ru](http://www.interstandart.ru) Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт»/ Журнал «Вестник технического регулирования».
6. [www.ozpp.ru/standard/pravila/sanpin](http://www.ozpp.ru/standard/pravila/sanpin) Сайт Межрегиональной общественной организации «Общество защиты прав потребителей», СанПиН и другие аналогичные документы.
7. [www.ab-centre.ru](http://www.ab-centre.ru) Сайт экспертно – аналитического центра агробизнеса.
8. [www.agronews.ru](http://www.agronews.ru) (Российский информационный портал о сельском хозяйстве).

#### 6.2. Карта обеспеченности литературой



## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра *Товароведение и управление качеством продукции АПК*Направление подготовки *35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»*Дисциплина *Экспертиза и оценка товаров животного происхождения*

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Кол-во экз. в вузе
					Печ.	Электр	Библ.	Каф.		
Основная										
Лекции, лабораторные работы	Товароведение и экспертиза мясных товаров	Ю. В. Данильчук	Москва: ИНФРА-М	2011	+	-	+	-	10	24
	Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров	А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова, А. С. Туров.	Ростов н/Д : МарТ	2001	+	-	+	-	10	78
	Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов	А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова	Ростов н/Д : МарТ	2001	+	-	+	-	10	19
	Технология рыбы и рыбных продуктов. Методы определения качества рыбной продукции	Владимцева, Т.М.	Красноярск, Краснояр. гос. аграр. ун-т.	2019	-	+	+	-	10	ИРБИС 44
Дополнительная										
Лекции, лабораторные работы, СРС	Товароведение и экспертиза животноводческого сырья	В. И. Теплов, В. А. Панасенко	М. : Дашков и К	2004	+	-	+	-	10	1
	Экспертиза мяса и мясопродуктов	В. М. Позняковский.	Новосибирск: Издательство Новосибирского университета	2001	+	-	+	-	10	8

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

### 6.3. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
4. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200206 от 01.06.2016;
5. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
6. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
8. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

### 7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

**Текущая аттестация** бакалавров производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущими лабораторные работы занятия по дисциплине «Экспертиза и оценка товаров животного происхождения» в следующих формах:

- Выполнение и защита лабораторных работ;
- Тестирование.

В случае возникновения текущей задолженности, отработка осуществляется согласно графика консультаций преподавателя. Возможна отработка текущей задолженности с использованием ЭОС MOODLE.

Критерии выставления оценок: 1 - 3 модуль - 60 баллов - обучающийся допускается к сдаче дифференцированного зачета, менее 60 баллов - обучающийся не допускается к сдаче дифференцированного зачета.

**Промежуточный контроль** по дисциплине «Экспертиза и оценка товаров животного происхождения» проходит в форме дифференцированного зачета (компьютерное тестирование). Так же учитывается количество баллов, набранных обучающимся в течение семестра.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей». Банк тестовых заданий, критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации подробно представлены в фонде оценочных средств по дисциплине



## РЕЙТИНГ-ПЛАН

Календарный модуль			итого баллов
Модули	баллы по видам работ		
	выполнение и защита лабораторной работы	тестирование	
М <sub>1</sub>	20	10	30
М <sub>2</sub>	20	10	30
М <sub>3</sub>	10	10	20
Итоговый контроль: <i>Дифференцированный зачет</i>	-	20	20
<i>Итого за М<sub>1, 2, 3, 4</sub></i>	<i>50</i>	<i>50</i>	<i>100</i>

Учитываются все виды учебной деятельности, оцениваемые определенным количеством баллов. В итоговую сумму баллов входят результаты всех контролируемых видов деятельности. Все виды учебных работ должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса.

Рейтинговый контроль изучения дисциплины основан на действующей в Красноярский ГАУ Положении о рейтинговой оценке знаний студентов. Оценка осуществляется по 100-балльной шкале.

**Итоговая оценка промежуточного контроля по дисциплине** устанавливается в соответствии со следующей балльной шкалой.

100 – 87 балла	- 5 (отлично);
86 – 73	- 4 (хорошо);
72 – 60	- 3 (удовлетворительно).

### **Трудоемкость дисциплины в зачетных единицах:**

Нормативная трудоемкость дисциплины - 108ч.

В зачетных единицах:

- 1) нормативная трудоемкость – 108 ч. : 36 (зач. ед.) = 3 зач. ед.;
- 2) дифференцированный зачет – 0 зач. ед.

**ИТОГО:** 3 зач. ед.

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Специализированная учебная лаборатория «Экспертизы пищевого сырья и продуктов его переработки»: Столы, Стулья, Магнитно-маркерная доска, Компьютер с доступом в Интернет, Проектор Panasonic LCD, Экран, Принтер Canon, Ксерокс Canon, Весы HR-200 I (51/210г, 0,01/0,1мг), Фотометр фотоэлектрический КФК-3, Полярограф ТА-4, Микроскоп МИКМЕД-5 - 2 шт., Влагомер зерна ФАУНА-М – 4 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М, Поляриметр круговой СМ-3, Диафаноскоп ДСЗ-3, Анализатор клейковины ИДК-3М, Весы лабораторные Scout Pro, Электроплитка ЭПТ-1-1,0/220, Пурка ПХ-1 – 2шт., Фотоколориметр КФК-2, Сушильный шкаф SNOL 58/350 нж, Аквадистилятор АДЭа-4, Иономер, Микроволновая печь СВЧ LG MS-1424U, Микроволновая печьMWLGMC-7849Н, Магнитная мешалка ПЭ-6110, Электроплитка 2-х комфорочная ЕТ-223, Устройство для сушки посуды ПЭ-2000, Влагомер весовой MF-50, Наборы демонстрационного оборудования и учебные наглядные пособия, Информационные стенды.

## **9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины**

### **9.1 Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся**

Дисциплину «Экспертиза и оценка товаров животного происхождения» рекомендуется разбить на 3 модуля. Для успешного освоения каждого из модулей обучающийся должен подготовиться к выполнению лабораторной работы, выполнить лабораторную работу в лаборатории и защитить её. Каждый из видов учебной деятельности оценивается в баллах и учитывается в рейтинге обучающегося. Для самоконтроля обучающихся предназначены тестовые задания после каждого пройденного модуля.

Для подготовки и фиксирования лабораторных работ следует завести отдельную тетрадь из 48 листов (лабораторный журнал). Необходима домашняя самостоятельная подготовка к лабораторным работам. Домашняя подготовка является необходимой частью лабораторной работы. Без неё невозможен осмысленный подход к выполнению экспериментов и измерений. Кроме того, ограниченное время, отводимое на выполнение лабораторной работы, требует хорошо скоординированных действий обучающегося, к которым также необходимо предварительно подготовиться. После завершения экспериментальной части работы необходимо произвести обработку полученных результатов, сделать выводы и защитить работу у преподавателя.

Рейтинг обучающемуся по дисциплине «Экспертиза и оценка товаров животного происхождения» складывается из следующих оценок:

- выполнение и защита лабораторной работы,
- прохождение тестирования.

Рекомендуется также оценивать в баллах учебную дисциплину обучающегося (регулярность посещения занятий, отсутствие опозданий, выполнение правил техники безопасности, аккуратное и грамотное выполнение экспериментальной работы).

### **9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	<ul style="list-style-type: none"> <li>• в печатной форме;</li> <li>• в форме электронного документа;</li> </ul>
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none"> <li>• в печатной форме увеличенных шрифтом;</li> <li>• в форме электронного документа;</li> <li>• в форме аудиофайла;</li> </ul>
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"> <li>• в печатной форме;</li> <li>• в форме электронного документа;</li> <li>• в форме аудиофайла.</li> </ul>

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

## РЕЦЕНЗИЯ

### на рабочую программу учебной дисциплины «Экспертиза и оценка товаров животного происхождения»

Дисциплина «Экспертиза и оценка товаров животного происхождения» реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК». Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Рабочая программа содержит все необходимые разделы. Цель и задачи программы соответствуют требованиям курса. Реализуемые дисциплиной компетенции соотносятся с материалом занятий. Содержание занятий обеспечивает возможность приобретения теоретических знаний, практических умений и навыков. В рабочей программе отражена литература рекомендуемая для подготовки к занятиям и изучения теоретических вопросов курса.

Приведенный перечень видов деятельности и вопросов для самостоятельной работы студентов позволяет укрепить навыки по данной дисциплине, которые получены ими в ходе аудиторных занятий. В программе предусмотрены рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины.

Материально-техническое и методическое обеспечение дисциплины свидетельствует о возможности достижения необходимого базового уровня подготовки магистров обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания». Преподавание дисциплины предусматривает использование современных видов образовательных технологий.

Разработанная рабочая программа по курсу «Экспертиза и оценка товаров животного происхождения» может быть рекомендована для использования в учебном процессе по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Директор ООО  
АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ  
ХОЛДИНГ «КАЗАЦКАЯ  
ВОЛЬНИЦА»



Сендерская Л.Ф.