

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.06.2022 12:49:45
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Российский университет дружбы народов»**

Аграрно-технологический институт

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной программы высшего образование (ОП ВО):

Безопасность и качество сырья и продуктов биологического происхождения

2022 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов» является формирование теоретических знаний о состоянии современного рынка мяса и мясных/мясосодержащих продуктов, их качестве и пищевой ценности, особенностях производства, хранения и практических навыков по определению товарного вида, категории упитанности, идентификации, оценки качества и умению распознавать фальсификат при проведении экспертизы с учетом требований нормативно-технической документации

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ОПК -1	Способность использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: ветеринарно санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных.	ОПК -1.1. Знает строение и функции основных систем организма животных с учетом видовых особенностей
		ОПК-1.2. Владеет методиками определения основных показателей деятельности отдельных систем организма и делает выводы о наличии отклонений от нормативных значений
		ОПК -1.3 Умеет определять основные показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
		ОПК -1.4 Владеет навыками отбора образцов биологических жидкостей и тканей для исследований, выполнения лабораторных исследований, интерпретации результатов исследований.
		ОПК-1.5 Способен, опираясь на результаты исследований биологических образцов, дать рекомендации по улучшению продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных.
ОПК-2	Способность анализировать	ОПК -2.1 Владеет знаниями о влиянии

	<p>влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p>	<p>на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.</p> <p>ОПК-2.2 Способен устанавливать наличие и достоверность причинно-следственных связей между воздействием отдельных этиологических факторов на организм животного и развитием заболеваний.</p> <p>ОПК-2.3 Учитывает возможность воздействия неблагоприятных факторов внешней среды, способных вызвать ухудшение качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>
ОПК-3	<p>Способность осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>	<p>ОПК-3.1 Знает современные правовые нормы, регулирующие деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы и АПК</p> <p>ОПК-3.2 Владеет навыками актуализации правовой информации, в том числе в сфере АПК</p> <p>ОПК-3.3 Осуществляет деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК и ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>
ОПК-4	<p>Способность использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов</p>	<p>ОПК-4.1 Владеет понятийным и методологическим аппаратом базовых естественных наук на уровне, достаточном для полноценной профессиональной деятельности на современном уровне</p> <p>ОПК-4.2 Владеет методами решения профессиональных задач с использованием современного оборудования</p> <p>ОПК-4.3 Готов использовать современную методологию в разработке и проведении экспериментальных исследований</p> <p>ОПК-4.4 Использует современную профессиональную методологию при интерпретации результатов исследований</p>

ОПК-5	Способность оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	ОПК-5.1 Владеет навыками оформления специальной документации с использованием форм специализированных баз данных
		ОПК-5.2 Владеет профессиональной терминологией и навыками заполнения аналитических и отчетных документов профессиональной направленности
		ОПК-5.3 Способен использовать специализированное программное обеспечение для анализа результатов профессиональной деятельности и составления отчетной документации.
ОПК-6	Способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК-6.1 Обладает знаниями в области контроля заболеваний животных разных видов
		ОПК -6.2 Владеет навыками выявления и первичной диагностики незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний
		ОПК-6.3 Знает закономерности возникновения и распространения заболеваний в популяциях животных, предрасполагающие к заболеваниям факторы.
		ОПК-6.4 Способен анализировать степень опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии в определенных условиях и предпринимать меры к снижению этих рисков
ПК-1	Способность разрабатывать и применять методы и средства контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для повышения их безопасности	ПК-1.1 Знает государственные стандарты и иные нормативно-правовые акты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасного сырья и продуктов животного происхождения
		ПК-1.2 Владеет современными методиками контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для выявления их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных

		ПК-1.3 Владеет навыками планирования научных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		ПК-1.4 Способен разрабатывать методы и средства контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ПК-2	Способность осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с международными требованиями, государственными стандартами, федеральными и региональными законодательными актами и нормативами	ПК-2.1 Знает методики экспертизы и контроля качества кормов и ветеринарных препаратов для животных
		ПК-2.2 Знает международные требования, государственные стандарты, федеральные и региональные законодательные акты и нормативы в области ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества кормов и ветеринарных препаратов для животных
		ПК-2.3 Способен осуществить экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с международными требованиями, государственными стандартами, федеральными и региональными законодательными актами и нормативами
ПК-4	Способность организовывать деятельность по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов	ПК-4.1 Владеет методикой и навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и проведения ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения
		ПК-4.2 Знает требования охраны труда в части, регламентирующей мероприятия по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов
		ПК-4.3 Способен организовать работу с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности
		ПК-4.4 Способен использовать возможности информационных и телекоммуникационных технологий в

		<p>профессиональной деятельности по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов</p> <p>ПК-4.5 Способен организовывать деятельность по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов</p>
ПК-8	Способность и готовность принимать участие в разработке нормативной документации по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных	<p>ПК-8.1 Знает требования ТР ТС, СНиП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе</p> <p>ПК-8.2 Умеет анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов.</p> <p>ПК-8.3 Владеет навыками экспертизы разрабатываемой документации на соответствие требованиям нормативно-технических документов</p>
ПК-9	Способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<p>ПК-9.1 Знает государственные стандарты и нормативно-правовую базу в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции</p> <p>ПК-9.2 Умеет работать на современном лабораторном оборудовании</p> <p>ПК-9.3 Владеет навыками анализа эффективности существующих методик и потребностей рынка в развитии новых методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ПК-9.4 Способен разрабатывать новые методы контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом появления новых научных открытий и совершенствования лабораторной базы</p>
ПК-12	Способность участвовать в разработке и внедрении передовых методик в области ветеринарно-санитарной	ПК-12.1 Способен обобщать и критически оценивать результаты исследований, полученные отечественными и зарубежными

экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии в экспертную и производственную деятельность организаций и предприятий	исследователями области ветеринарно-санитарной экспертизы
	ПК-12.2 Способен выявлять актуальные и перспективные направления в области разработки прикладных методик контроля качества и безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения.
	ПК-12.3 Умеет составлять программу исследований, апробации и внедрения разработок в практику в научно-исследовательских и производственных условиях.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины.

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики	Последующие дисциплины/модули, практики
ОПК-1	Способность использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: ветеринарно санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства Безопасность пищевого сырья и продукции Управление качеством, стандартизация и	-

		<p>сертификация Патологическая диагностика заразных болезней у убойных животных Эмерджентные пищевые зоонозы Ветеринарно- санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях Ветеринарно- санитарный контроль гидробионтов и икры Организация предубойного контроля Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных</p>	
ОПК-2	<p>Способность анализировать влияние на организм животных природных, социально- хозяйственных, генетических и экономических факторов</p>	<p>Ветеринарно- санитарная экспертиза молока и молочной продукции Ветеринарно- санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства Безопасность пищевого сырья и продукции Управление качеством, стандартизация и</p>	-

		<p>сертификация Эмерджентные пищевые зоонозы Ветеринарно- санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях Ветеринарно- санитарный контроль гидробионтов и икры Ветеринарно- санитарный контроль продукции пчеловодства Организация предубойного контроля Зооантропонозные болезни Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных</p>	
ОПК-3	<p>Способность осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>	<p>Ветеринарная санитария на предприятиях Государственный ветеринарный надзор Ветеринарно- санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства Управление качеством,</p>	<p>Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения</p>

		<p>стандартизация и сертификация Экспертиза кормов и кормовых добавок Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства Зооантропонозные болезни Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных</p>	
ОПК-4	<p>Способность использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов</p>	<p>Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства Безопасность пищевого сырья и продукции Управление качеством, стандартизация и сертификация Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении</p>	<p>Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения</p>

		<p>Экспертиза кормов и кормовых добавок</p> <p>Эмерджентные пищевые зоонозы</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства</p> <p>Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных</p>	
ОПК-5	<p>Способность оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции</p> <p>Государственный ветеринарный надзор</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства</p> <p>Управление качеством, стандартизация и сертификация</p> <p>Информационные</p>	-

		<p>технологии в пищевой промышленности Деловой иностранный язык Экспертиза кормов и кормовых добавок Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства Организация предубойного контроля Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных</p>	
ОПК-6	<p>Способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии</p>	<p>Ветеринарная санитария на предприятиях Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции Государственный ветеринарный надзор Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства Безопасность</p>	<p>Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения</p>

		<p>пищевого сырья и продукции Управление качеством, стандартизация и сертификация Эмерджентные пищевые зоонозы Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства Зооантропонозные болезни Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных</p>	
ПК-1	<p>Способность разрабатывать и применять методы и средства контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для повышения их безопасности</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции Государственный ветеринарный надзор Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции</p>	<p>Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения</p>

		<p>птицеводства Управление качеством, стандартизация и сертификация Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении Экспертиза кормов и кормовых добавок Ветеринарно- санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях Ветеринарно- санитарный контроль гидробионтов и икры Ветеринарно- санитарный контроль продукции пчеловодства Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных</p>	
ПК-2	<p>Способность осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с международными требованиями, государственными стандартами, федеральными и</p>	<p>Молекулярная биотехнология и генная инженерия Государственный ветеринарный надзор Управление качеством, стандартизация и сертификация Экспертиза кормов</p>	-

	региональными законодательными актами и нормативами	и кормовых добавок Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств	
ПК-4	Способность организовывать деятельность по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов	Государственный ветеринарный надзор Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства Безопасность пищевого сырья и продукции Управление качеством, стандартизация и сертификация Экспертиза кормов и кормовых добавок Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения

		промышленных животных	
ПК-8	Способность и готовность принимать участие в разработке нормативной документации по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства</p> <p>Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении</p> <p>Экспертиза кормов и кормовых добавок</p> <p>Эмерджентные пищевые зоонозы</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства</p> <p>Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промышленных животных</p>	Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения

ПК-9	Способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции</p> <p>Молекулярная биотехнология и генная инженерия</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства</p> <p>Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении</p> <p>Экспертиза кормов и кормовых добавок</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства</p> <p>Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных</p>	Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения
ПК-12	Способность участвовать в разработке и внедрении	Ветеринарно-санитарная	Идентификация и обнаружение

	<p>передовых методик в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии в экспертную и производственную деятельность организаций и предприятий</p>	<p>экспертиза молока и молочной продукции Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства Безопасность пищевого сырья и продукции Управление качеством, стандартизация и сертификация Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении Экспертиза кормов и кормовых добавок Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства Организация предубойного контроля Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств Ветеринарно-санитарная экспертиза</p>	<p>фальсификации продукции животного происхождения</p>
--	---	--	--

		продуктов убоя ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ	
--	--	---	--

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов» составляет 12 зачетных единиц.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для ОЧНОЙ формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)			
		1	-	-	-
Контрактная работа, ак.ч.	36	36	-	-	-
в том числе:					
Лекции (ЛК)	18	18	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	18	18	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	62	62	-	-	-
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	10	10	-	-	-
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108	108	-	-
	зач. ед.	3	3	-	-

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для ОЧНО-ЗАОЧНОЙ формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)			
		4	-	-	-
Контрактная работа, ак.ч.	36	36	-	-	-
в том числе:					
Лекции (ЛК)	18	18	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	18	18	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	62	62	-	-	-
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	10	10	-	-	-
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108	108	-	-
	зач. ед.	3	3	-	-

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для ЗАОЧНОЙ формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)			
		4	-	-	-
Контрактная работа, ак.ч.	15	15	-	-	-
в том числе:					

Лекции (ЛК)	5	5	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	10	10	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	87	87	-	-	-
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	6	6	-	-	-
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108	108	-	-
	зач. ед.	3	3	-	-

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1 Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы
Раздел 1. Товароведение и экспертиза мяса и продуктов убоя различных видов сельскохозяйственных животных и птицы	Тема 1.1. Современное состояние и перспективы развития мясной промышленности.	ЛК, СЗ
	Тема 1.2. Анатомо-топографическое обоснование определения упитанности по туше сельскохозяйственных животных и птицы	ЛК, СЗ
	Тема 1.3. Товароведная оценка мяса для экспорта, детского питания и мраморной говядины.	ЛК, СЗ
	Тема 1.4. Схемы разделки туш и отрубов сельскохозяйственных животных и птицы для торговой сети, общественного питания и промышленной переработки на территории РФ и экспорта	ЛК, СЗ
	Тема 1.5. Товароведная оценка натуральных полуфабрикатов, замороженных мясных блоков и субпродуктов	ЛК, СЗ
Раздел 2. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов	Тема 2.1. Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты- товароведная оценка, правила приемки.	ЛК, СЗ
	Тема 2.2. Колбасные изделия – товароведная оценка, правила приемки.	ЛК, СЗ
	Тема 2.3. Консервы – товароведная оценка, правила приемки.	ЛК, СЗ
	Тема 2.4. Мясные копчености – товароведная оценка, правила приемки.	ЛК, СЗ

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материала для освоения дисциплины (при необходимости)
Семинарские	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа.	-
Для самостоятельной работы обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	-

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/20686>
2. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129085>

Дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167383>

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168797>
3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171871>
4. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-6848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152644>

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН - ЭБС РУДН

<http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru

- ЭБС «Лань» <http://eZlanbook.com/>

- ЭБС «Троицкий мост» <http://www.trmost.com/>

2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных SCOPUS <http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля*:

1. Курс лекций по дисциплине **«Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов»**.
2. Семинарский практикум по дисциплине **«Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов»**.

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН.

РАЗРАБОТЧИК:

Доцент департамента ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Друковский С.Г.

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Департамент ветеринарной медицины

Наименование БУП

Подпись

Ватников Ю.А.

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент департамента ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Друковский С.Г.

Фамилия И.О.