

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

Аграрно-технологический институт

Рекомендовано МССН

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины **Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов**

Рекомендуется для направления подготовки /специальности

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность программы (специализация)

Ветеринарно-санитарная экспертиза, безопасность и качество сырья и продуктов биологического происхождения

## 1. Цели и задачи дисциплины:

Цель учебной дисциплины - 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

### Задачи дисциплины:

- изучение основных положений нормативно-технических документов в области классификации и характеристики ассортимента мяса и мясных/мясосодержащих продуктов;
- изучение пищевой ценности, системы показателей качества мяса и мясных/мясосодержащих продуктов;
- изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество мяса и мясных/мясосодержащих продуктов;
- приобретение умений и практических навыков в области оценки качества, идентификации и выявления несоответствия мяса и мясных/мясосодержащих продуктов.

## 2. Место дисциплины в структуре ОП ВО:

Дисциплина «Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов» относится к вариативной части Блока 1 учебного плана «Дисциплины (модули)», Дисциплины по выбору.

В таблице №1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица №1.

### Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Шифр и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины (группы дисциплин)
1	Способен осуществлять критический анализ на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий (УК 1).	Математическое моделирование Философия и методология науки Контроль безопасности пищевых продуктов Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте	Производственная практика Преддипломная практика

2	<p>Способность использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ветеринарно санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции;</li> <li>- улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных (ОПК 1).</li> </ul>	<p>Молекулярная биотехнология и генная инженерия  Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции  Патологическая диагностика заразных болезней у убойных животных  Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов  Зооантропонозные болезни</p>	<p>Производственная практика  Преддипломная практика</p>
3	<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 (ОПК 4).</p>	<p>Ветеринарная санитария на предприятиях  Молекулярная биотехнология и генная инженерия  Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции  Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов  Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции  Химическая безопасность пищи</p>	<p>Производственная практика  Преддипломная практика</p>
4	<p>Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных (ОПК 5).</p>	<p>Ветеринарно-санитарные меры и оформление документов  Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции  Контроль безопасности пищевых продуктов  Деловой иностранный язык  Иностранный язык (факультатив)</p>	<p>Преддипломная практика  Производственная практика</p>

		<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов</p> <p>Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении</p> <p>Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте</p> <p>Химическая безопасность пищи</p> <p>Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности</p>	
5	<p>Способность разрабатывать и применять методы и средства контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для повышения их безопасности (ПК 1)</p>	<p>Молекулярная биотехнология и генная инженерия</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции</p> <p>Контроль безопасности пищевых продуктов</p> <p>Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении</p> <p>Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции</p> <p>Химическая безопасность пищи</p>	<p>Преддипломная практика</p> <p>Производственная практика</p>
6	<p>Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации (ПК 4)</p>	<p>Молекулярная биотехнология и генная инженерия</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции</p> <p>Контроль безопасности пищевых продуктов</p> <p>Деловой иностранный язык</p> <p>Иностранный язык (факультатив)</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная</p>	<p>Преддипломная практика</p> <p>Производственная практика</p>

		<p>оценка рыбы и рыбных продуктов  Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении  Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте  Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции  Химическая безопасность пищи  Зооантропонозные болезни</p>	
7	<p>Способность и готовность принимать участие в разработке технических регламентов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных (ПК 8)</p>	<p>Молекулярная биотехнология и генная инженерия  Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции  Контроль безопасности пищевых продуктов  Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов  Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении  Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте  Химическая безопасность пищи  Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности  Зооантропонозные болезни</p>	<p>Преддипломная практика  Производственная практика</p>
8	<p>Способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения(ПК 9)</p>	<p>Молекулярная биотехнология и генная инженерия  Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая</p>	<p>Преддипломная практика  Производственная практика</p>

		<p>безопасность пищевого сырья и продукции  Контроль безопасности пищевых продуктов  Патологическая диагностика заразных болезней у убойных животных  Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов  Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении  Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции  Химическая безопасность пищи</p>	
9	<p>Способность и готовность собирать, получать экспериментальным путем, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы, составлять отчеты и представлять результаты разработок для дальнейшего внедрения в практику (ПК 10)</p>	<p>Математическое моделирование  Философия и методология науки  Молекулярная биотехнология и генная инженерия  Контроль безопасности пищевых продуктов  Патологическая диагностика заразных болезней у убойных животных  Деловой иностранный язык  Иностранный язык (факультатив)  Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении  Ветеринарная радиационная биология и безопасность пищевой продукции  Химическая безопасность пищи</p>	<p>Преддипломная практика  Производственная практика</p>
10	<p>Способность участвовать в разработке и внедрении передовых методик в области ветеринарно-санитарной экспертизы,</p>	<p>Молекулярная биотехнология и генная инженерия  Ветеринарно-санитарная экспертиза и</p>	<p>Преддипломная практика  Производственная практика</p>

	<p>производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии в экспертную и производственную деятельность организаций и предприятий (ПК 12)</p>	<p>биологическая безопасность пищевого сырья и продукции          Контроль безопасности пищевых продуктов          Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов          Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов          Морфо-химический контроль сырья и пищевых продуктов при переработке и хранении          Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности</p>	
--	--	---	--

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК 1. Способность осуществлять поиск, критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий.

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 4. 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.

ОПК 5. Способность оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных.

ПК 1. Способность разрабатывать и применять методы и средства контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для повышения их безопасности

ПК 4. Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации

ПК 8. Способность и готовность принимать участие в разработке технических регламентов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных

ПК 9. Способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ПК 10. Способность и готовность собирать, получать экспериментальным путем, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы, составлять отчеты и представлять результаты разработок для дальнейшего внедрения в практику

ПК 12. Способность участвовать в разработке и внедрении передовых методик в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии в экспертную и производственную деятельность организаций и предприятий

В результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать***

- методы и правила проведения товароведной экспертизы сырья и продукции животного происхождения
- правила и регламент утилизации недоброкачественных продукции и сырья животного происхождения
  - анатомо-топографические характеристики систем организма и областей тела с учетом видовых и возрастных особенностей животных;
  - основные понятия, термины и их определения в области товароведческой оценки продуктов убоя животных;
  - порядок приемки продуктов убоя и мясных/мясосодержащих продуктов;
  - морфологию и химический состав мяса;
  - товароведение мяса и мясных/мясосодержащих продуктов;
  - методы идентификации мяса и мясной продукции;
  - показатели качества и безопасности мяса и мясной продукции, методы их определения;
  - нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение мяса и мясной продукции

***Уметь***

- использовать нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного происхождения;
- применять методы визуального и технического контроля в ветеринарно-санитарной деятельности
  - определять категорию упитанности видовую принадлежность мяса и продуктов убоя;
  - проводить исследования, анализ контроля качества сырья и продуктов животного происхождения;
  - осуществлять своевременное распознавание производственного брака;
  - оформлять протоколы испытаний и идентификации;
  - обеспечивать необходимые условия хранения, реализации, транспортировки продуктов убоя животных

***Владеть***

- методами отбора проб сырья и продукции животного происхождения для проведения ветеринарно-санитарного исследования
  - современными методами и способами лабораторной диагностики по определению показателей качества мясного сырья и мясной продукции
- навыками оформления заключения на сырье по результатам лабораторных исследований и ветеринарно-санитарной экспертизы



#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.

##### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		-	-	3	-
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	54	-	-	54	-
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	18	-	-	18	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	36	-	-	36	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	-	-	-	-	-
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	54	-	-	54	-
<b>Контроль</b>	-	-	-	-	-
Общая трудоемкость час	108	-	-	108	-
зач.ед.	3	-	-	3	-

##### Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	18	-	-	18	-
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	-	-	-	-	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	18	-	-	18	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	-	-	-	-	-
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	90	-	-	90	-
<b>Контроль</b>	-	-	-	-	-
Общая трудоемкость час	108	-	-	108	-
зач.ед.	3	-	-	3	-

##### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	5	-	-	5	-
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	-	-	-	-	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	5	-	-	5	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	-	-	-	-	-
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	103	-	-	103	-
<b>Контроль</b>	-	-	-	-	-
Общая трудоемкость час	108	-	-	108	-
зач.ед.	3	-	-	3	-

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)
	Товароведение и экспертиза мяса и продуктов убоя различных видов сельскохозяйственных животных и птицы	Современное состояние и перспективы развития мясной промышленности.
		Анатомо-топографическое обоснование определения упитанности по туше сельскохозяйственных животных и птицы.
		Производство мяса для экспорта, детского питания и мраморной говядины.
		Разделка туш и отрубов сельскохозяйственных животных и птицы для торговой сети, общественного питания и промышленной переработки на территории РФ и экспорта.
		Производство натуральных полуфабрикатов, замороженных мясных блоков и субпродуктов.
	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов	Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты – ассортимент, требования к производству, качеству, маркировке, упаковке и хранению. Идентификация и экспертиза. Приемка и испытания. Транспортирование и хранение.
		Колбасные изделия. Ассортимент колбасных изделий. Требования к производству, качеству, маркировке, упаковке и хранению колбасных изделий. Идентификация и экспертиза колбасных изделий. Приемка и испытания. Транспортирование и хранение.
		Мясные копчености. Ассортимент мясных копченостей. Требования к производству, качеству, маркировке, упаковке и хранению мясных копченостей. Идентификация и экспертиза мясных копченостей. Приемка и испытания. Транспортирование и хранение.
		Мясные консервы. Классификация мясных консервов. Требования к производству, качеству, маркировке, упаковке и хранению мясных консервов. Идентификация и экспертиза мясных консервов. Приемка и испытания. Транспортирование и хранение.

## 5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СРС	Контроль	Всего часов
-------	---------------------------------	-------	-------------	-----------	---------	-----	----------	-------------

1.	Товароведение мяса и продуктов убоя различных видов сельскохозяйственных животных и птицы	10	20	-	-	35	-	65
2.	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов	8	16	-	-	19	-	43

### Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СРС	Контроль	Всего часов
3.	Товароведение мяса и продуктов убоя различных видов сельскохозяйственных животных и птицы	-	10	-	-	50	-	60
4.	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов	-	8	-	-	40	-	48

### Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СРС	Контроль	Всего часов
5.	Товароведение мяса и продуктов убоя различных видов сельскохозяйственных животных и птицы	-	3	-	-	60	-	63
6.	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов	-	2	-	-	43	-	45

## 6. Практические занятия (семинары)

### Очная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Практические занятия	Трудо-емкость (час.)
1	1	Промышленная переработка туш сельскохозяйственных животных и птицы	2
2		Органолептические методы видовой и возрастной принадлежности мяса	2

3		Лабораторные методы видовой принадлежности мяса	2
4		Особенности определения развитости мышц и отложения жира	2
5		Товароведные клейма, виды и порядок нанесения	2
6		Контроль качества и безопасности мяса для производства детского питания	2
7		Контроль качества и безопасности субпродуктов	2
8		Контроль качества и безопасности мяса для экспорта	2
9		Контроль качества и безопасности натуральных полуфабрикатов, мяса в блоках	2
10		Органолептическая оценка и лабораторные методы определения свежести продуктов убоя	2
11	2	Органолептическая оценка и лабораторные методы исследования мясных и мясосодержащих полуфабрикатов	2
12		Методика отбора и подготовки дегустаторов для проведения органолептического анализа	2
13		Органолептическое исследование качества колбасных изделий. Проведение дегустации.	2
14		Физико-химические и бактериологические исследования колбасных изделий	2
15		Органолептическое исследование качества мясных копченостей. Проведение дегустации.	2
16		Физико-химические и бактериологические исследования мясных копченостей	2
17		Органолептическое исследование качества консервов. Проведение дегустации.	2
18		Физико-химические и бактериологические исследования мясных консервов	2

### Очно-заочная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Практические занятия	Трудоемкость (час.)
1	1	Промышленная переработка туш сельскохозяйственных животных и птицы	1
2		Органолептические методы видовой и возрастной принадлежности мяса	1
3		Лабораторные методы видовой принадлежности мяса	1
4		Особенности определения развитости мышц и отложения жира	1
5		Товароведные клейма, виды и порядок нанесения	1
6		Контроль качества и безопасности мяса для производства детского питания	1
7		Контроль качества и безопасности субпродуктов	1
8		Контроль качества и безопасности мяса для экспорта	1
9		Контроль качества и безопасности натуральных полуфабрикатов, мяса в блоках	1

10		Органолептическая оценка и лабораторные методы определения свежести продуктов убоя	1
11	2	Органолептическая оценка и лабораторные методы исследования мясных и мясосодержащих полуфабрикатов	1
12		Методика отбора и подготовки дегустаторов для проведения органолептического анализа	1
13		Органолептическое исследование качества колбасных изделий. Проведение дегустации.	1
14		Физико-химические и бактериологические исследования колбасных изделий	1
15		Органолептическое исследование качества мясных копченостей. Проведение дегустации.	1
16		Физико-химические и бактериологические исследования мясных копченостей	1
17		Органолептическое исследование качества консервов. Проведение дегустации.	1
18		Физико-химические и бактериологические исследования мясных консервов	1

### Заочная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Практические занятия	Трудо-емкость (час.)
1	1	Методика и особенности определения упитанности по туше	1
2		Товароведные клейма, виды и порядок нанесения	1
3		Органолептическая оценка и лабораторные методы определения свежести продуктов убоя	1
4	2	Методика отбора и подготовки дегустаторов для проведения органолептического анализа	1
5		Органолептическая оценка и лабораторные методы исследования качества и безопасности мясной и мясосодержащей продукции	1

### 7. Лабораторный практикум Не предусмотрено

### 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

- Персональный компьютер.
- Мультимедийное оборудование.

### 9. Информационное обеспечение дисциплины

#### а) Программное обеспечение:

- Windows 7 Корпоративная.
- Microsoft Office.
- Adobe Acrobat.

#### б) Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. [www.dosc.cntd.ru](http://www.dosc.cntd.ru)
2. [www.fao.org.ru](http://www.fao.org.ru)
3. [www.who.int.ru](http://www.who.int.ru)
4. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
5. [www.cnsnb.ru](http://www.cnsnb.ru),
6. [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru),
7. [www.natmeat.ru](http://www.natmeat.ru)
8. [www.medlit.biz](http://www.medlit.biz)
9. [www.cyberleninka.ru/](http://www.cyberleninka.ru/)
10. [www.foodsmi.com](http://www.foodsmi.com)

## 10. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### а) основная литература:

1. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов/Изд.Лань.- 2020- 432 с.- Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://lanbook.com/catalog/tekhnologiya-i-proizvodstvo-produktov-pitaniya/tovarovedenie-i-ekspertiza-myasnyh-i-myasosoderzhashih-produktov-72937535>
2. Ватников Ю.А., Шопинская М.И. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка говядины с учетом требований национального и международного законодательства/ Изд. РУДН.- 2021.- 102 с
3. Слесаренко Н.А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения/Изд.Лань. – 2019. – 204с. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: [Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения, Слесаренко Н.А., Оганов Э.О., Степанишин В.В., Издательство Лань, 2019 г. \(lanbook.com\)](http://lanbook.com/catalog/tekhnologiya-i-proizvodstvo-produktov-pitaniya/tovarovedenie-i-ekspertiza-myasnyh-i-myasosoderzhashih-produktov-72937535)

### б) дополнительная литература:

1. Мотовилов О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность/Изд. Лань.- 2017.- 316 с.- Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL:<https://lanbook.com/catalog/tekhnologiya-i-proizvodstvo-produktov-pitaniya/tovarovedenie-i-ekspertiza-myasa-pticy-yaic-i-produktov-ih-pererabotki-kachestvo-i-bezopasnost-72920435>
2. Ковалева О.А. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебник для вузов//Изд. Лань.- 2021.- 444 с.- Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — [Общая технология переработки сырья животного происхождения \(мясо, молоко\), Ковалева О. А., Здравова Е.М., Киреева О.С., Яркина М.В., Поповичева Н.Н., Издательство Лань, 2021 г. - \(lanbook.com\)](http://lanbook.com/catalog/tekhnologiya-i-proizvodstvo-produktov-pitaniya/tovarovedenie-i-ekspertiza-myasa-pticy-yaic-i-produktov-ih-pererabotki-kachestvo-i-bezopasnost-72920435)
3. Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов// Изд. Квадро.- 2018.- 408 с.- Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Квадро»: [сайт]. - [Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов/ Серегин И.Г., Уша Б.В. \(9462327.ru\)](http://quadro.ru/catalog/tekhnologiya-i-proizvodstvo-produktov-pitaniya/tovarovedenie-i-ekspertiza-myasa-pticy-yaic-i-produktov-ih-pererabotki-kachestvo-i-bezopasnost-72920435)
4. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, 1983/88гг.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/902096458>
5. ТР ТС 034/2013 « О безопасности мяса и мясной продукции».- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/499050564>
6. ГОСТ 34120-2017 Крупный рогатый скот для уоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия. - Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/556309575>

7. ГОСТ 12512-67 Мясо-говядина в четвертинах, замороженная, поставляемая для экспорта. Технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200021180>
8. ГОСТ 31798-2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия .- Текст электронный .- [сайт]. — URL:<http://docs.cntd.ru/document/1200096578>
9. ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия».- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200100965>
10. ГОСТ 32606-2013 Говядина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200135548>
11. ГОСТ 33818-2016 Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200138462>
12. ГОСТ 31476-2012 Свины для убоя. Свины в тушах и полутушах. Технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200095684>
13. ГОСТ 12513-67 Мясо-свинина в полутушах, замороженная, поставляемая для экспорта. Технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200021188>
- 14.ГОСТ Р 54048-2010 Мясо. Свины для детского питания. Технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200084354>
15. ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свины на отрубы. Текст электронный .- [сайт]. — URL: - <http://docs.cntd.ru/document/1200096913>
16. ГОСТ 32796-2014 Свины. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200135791>
- 17.ГОСТ 32225-2013 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200107175>
18. ГОСТ 10.76-74 Конина, поставляемая для экспорта.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200021157>
19. ГОСТ 32226-2013 Мясо. Разделка конины и жеребятины на отрубы. Технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL:<http://docs.cntd.ru/document/1200106930>
20. ГОСТ Р 55335-2012 Конина для детского питания.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200102036>
21. ГОСТ 31777-2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096911>
22. ГОСТ Р 54034-2010 Мясо. Баранина и ягнятина для детского питания. Технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200084131>
23. ГОСТ 32605-2013 Баранина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200135547>
24. ГОСТ 34200-2017 Мясо. Отрубы из баранины и козлятины. Технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200157522>
25. ГОСТ 32227-2013 Олени для убоя. Оленина в тушах и полутушах. Технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200107176>
26. ГОСТ 32273-2013 Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200107181>
27. ГОСТ 32243-2013 Мясо. Разделка оленины на отрубы. Технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200107177>
28. ГОСТ 31467-2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/gost-31467-2012>
29. ГОСТ 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200103450>
30. ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200103774>

31. ГОСТ 7686-88 Кролики для убоя. Технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200025021>
32. ГОСТ 27747-2016 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200140382>
33. ГОСТ Р 54704-2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200090049>
34. ГОСТ 31799-2012. Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096917>
35. ГОСТ Р 54366-2011 Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200085959>
36. ГОСТ 32244-2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200107178>
37. ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200113849>
38. ГОСТ 32737-2014 Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия. - Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200113026>
39. ГОСТ 31936-2012 Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия. - Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200103353>
40. ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200133105>
41. ГОСТ 23392-2016 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200144232>
42. ГОСТ Р 51944-2002. Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы. - Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200030570>
43. ГОСТ 31470-2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096484>
44. ГОСТ 31931-2012 Мясо птицы. Методы гистологического и микроскопического анализа.- Текст электронный .- [сайт]. — URL <http://docs.cntd.ru/document/1200103771>
45. ГОСТ 33673-2015 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs2.kodeks.ru/document/1200135173>
46. ГОСТ Р 55455-2013 Колбасы варено-копченые. Технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200107171>
47. ГОСТ 33708-2015 Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые. Общие технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200133730>
48. ГОСТ Р 54043-2010 Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия.- Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200084157>
49. ГОСТ 32125-2013 Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия. - Текст электронный .- [сайт]. — URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200103480>

## **11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).**

Учебный процесс складывается из взаимосвязанных и взаимодополняющих видов учебной работы студента: лекционных и практических занятий, самостоятельной работы.

К основным видам самостоятельной работы студентов относятся: изучение учебной литературы и законспектированных лекционных материалов; ознакомление с дополнительной литературой, а также публикациями периодических изданий и сети Интернет.



Целью самостоятельной работы является освоение теоретического материала по изучаемой дисциплине, а также углубление и расширение знаний по пройденному материалу.

Текущий контроль осуществляется преподавателем в ходе проведения занятий путём наблюдения за развитием практических навыков студентов. В ходе занятий студенты должны продемонстрировать умение применять полученные знания в решении практических задач.

В ходе обучения рекомендуется предусмотреть консультации.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в виде зачёта по результатам балльно-рейтинговой системы оценки знаний.

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

Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины «Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов» (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН.

### **Разработчики:**

Доцент департамента  
ветеринарной медицины

\_\_\_\_\_

(подпись)

Шопинская М.И.

### **Руководитель программы:**

Профессор департамента  
ветеринарной медицины

\_\_\_\_\_

(подпись)

Никитченко В.Е.

Директор департамента  
ветеринарной медицины

\_\_\_\_\_

(подпись)

Ватников Ю.А.