

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.05.2023 15:06:37
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

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

Аграрно-технологический институт

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/ специальности:

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

(код и наименование направления подготовки/ специальности)

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

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

(наименование (направленность) ОП ВО)

2023 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-5	Способен 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.
ПК-1	Способность к выработке решений и профессиональным действиям в области контроля соответствия сырья и продуктов животного и растительного происхождения установленным требованиям безопасности продукции и процессов её производства.	ПК-1.1 Знает установленные требования в области ветеринарно-санитарной безопасности производства продуктов животного происхождения и контроля производственных процессов на различных типах предприятий.
		ПК-1.2 Владеет современными методами контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для выявления их соответствия установленным требованиям

		безопасности.
		ПК-1.3 Пользуется отраслевыми стандартами в области контроля качества и безопасности процессов производства пищевой продукции.
		ПК-1.4 Способен разрабатывать методы и средства контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ПК-6	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 на предприятиях.	ПК-6.1 Знает требования государственных стандартов, технических регламентов и другой нормативно-правовой документации и активно использует эти знания в производственной деятельности для повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
		ПК-6.3 Умеет анализировать производственные риски, соответствие производственных процессов установленным требованиям, методически обоснованно применять результаты анализа для устранения выявленных рисков и разработки необходимого нормативного обеспечения производственных процессов.

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-5	Способен оформлять специальную	Государственный ветеринарный	-

	документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	надзор Вариативная компонента Экспертиза кормов и кормовых добавок	
ПК-1	Способность к выработке решений и профессиональным действиям в области контроля соответствия сырья и продуктов животного и растительного происхождения установленным требованиям безопасности продукции и процессов её производства.	Безопасность пищевого сырья и продукции Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных	Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения
ПК-6	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 на предприятиях.	Экспертиза кормов и кормовых добавок	Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов» составляет 3 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.	34	34	-	-	-
в том числе:					
Лекции (ЛК)	17	17	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	17	17	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	56	56	-	-	-
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	18	18	-	-	-
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	-	-

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	ЛК, СЗ

	отрубов сельскохозяйственных животных и птицы для торговой сети, общественного питания и промышленной переработки на территории РФ и экспорта	
	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.