

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ястребов Олег Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.05.2026 15:03:35

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 (профиль/специализация) ОП ВО)

2026 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов» входит в программу магистратуры «Ветеринарно-санитарная экспертиза, безопасность и качество сырья и продуктов биологического происхождения» по направлению 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и изучается в 1 семестре 1 курса. Дисциплину реализует Департамент ветеринарной медицины. Дисциплина состоит из 2 разделов и 9 тем и направлена на изучение базовой информации о порядке проведения идентификации и лабораторного контроля мясной и мясосодержащей продукции на основе нормативно-технической документации для обретения навыков необходимых для осуществления ветеринарно-санитарной деятельности

Целью освоения дисциплины 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 систему контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения. ;
ПК-6	Способность и готовность принимать участие в разработке	ПК-6.1 Знает требования государственных стандартов, технических регламентов и другой нормативно-правовой

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
	нормативной документации по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных на предприятиях.	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 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования 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 документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных		Производственная практика; Научно-исследовательская работа; Преддипломная практика; Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; Государственный ветеринарный надзор; 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.		Производственная практика; Научно-исследовательская работа; Преддипломная практика; Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; <i>Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств**</i> ; <i>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных**</i> ; Безопасность пищевого сырья и продукции; Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении;

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
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.		Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; Экспертиза кормов и кормовых добавок; Информационные технологии в пищевой промышленности; Производственная практика; Научно-исследовательская работа; Преддипломная практика;

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

** - элективные дисциплины /практики

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов» составляет «3» зачетные единицы.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			1
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	34		34
Лекции (ЛК)	17		17
Лабораторные работы (ЛР)	0		0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	17		17
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	56		56
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	18		18
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108	108
	зач.ед.	3	3

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
Раздел 1	Товароведение и экспертиза мяса и продуктов убоя различных видов сельскохозяйственных животных и птицы	1.1	Современное состояние и перспективы развития мясной промышленности.	Анализ производства мясного сырья и мясной продукции. Основные достижения передового опыта в рациональном использовании продуктов убоя животных и птицы. Сырье для промышленной переработки по результатам товароведной оценки и результатам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных и птицы.	ЛК, СЗ
		1.2	Анатомо-топографическое обоснование определения упитанности по туше сельскохозяйственных животных и птицы	Товароведческая оценка туш сельскохозяйственных животных и птицы с учетом вида и возраста. Органолептические методы видовой и возрастной принадлежности мяса. Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса. Маркировка туш.	ЛК, СЗ
		1.3	Товароведная оценка мяса для экспорта, детского питания и мраморной говядины.	Характеристика (категории упитанности, термическое состояние) туш сельскохозяйственных животных и птицы для детского питания, экспорта, производства мраморной новядины. Требования к сырью. Маркировка. Правила приемки. Методы контроля. Правила транспортировки и хранения.	ЛК, СЗ
		1.4	Схемы разделки туш и отрубов сельскохозяйственных животных и птицы для торговой сети, общественного питания и промышленной переработки на территории РФ и экспорта	Технические требования (схемы разделки туш с учетом вида животных и направления использования – экспорт, торговая сеть, общественное питание). Требования к сырью. Маркировка, упаковка отрубов. Правила приемки. Методы контроля. Правила транспортировки и хранения отрубов.	ЛК, СЗ
		1.5	Товароведная оценка полуфабрикатов, замороженных мясных блоков и субпродуктов	Технические требования (органолептические показатели кусковых полуфабрикатов, субпродуктов, замороженных мясных блоков). Требования к сырью. Маркировка, упаковка. Правила приемки. Методы контроля. Правила транспортировки и хранения кусковых полуфабрикатов, субпродуктов, замороженных мясных блоков.	ЛК, СЗ
Раздел 2	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих	2.1	Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты	Ассортимент, характеристика, правила приемки, оценка качества мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Методика определения категории группы полуфабрикатов –	ЛК, СЗ

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
	продуктов			мясные или мясосодержащие. Органолептические, физико-химические исследования полуфабрикатов, порядок отбора проб. Дегустационная оценка мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.	
		2.2	Колбасные изделия	Вареные колбасы. Сосиски, сардельки, хлебы мясные. Фаршированные, ливерные, кровяные колбасы, зельцы, мясные студни, холодец, паштеты. Полукопченые/варено-копченые колбасы. Сырокопченые колбасы. Правила приемки, оценка качества колбасных изделий. Экспертиза качества колбасных изделий. Методы отбора проб от партии. Показатели качества и безопасности. Дефекты колбасных изделий.. Основные виды порчи колбасных изделий при хранении.	ЛК, СЗ
		2.3	Консервы	Консервы – классификация, основные технологические операции, контроль качества. Консервы для детского питания - классификация, основные технологические операции, контроль качества. Дефекты консервов. Экспертиза качества мясных консервов. Правила отбора образцов, органолептические и лабораторные методы исследования консервов	ЛК, СЗ
		2.4	Мясные копчености	Продукты из свинины варено-копченые. Ассортимент, характеристика. Требования к сырью. . Маркировка, упаковка. Правила приемки. Правила транспортировки и хранения продуктов из свинины. Правила отбора образцов, органолептические и лабораторные методы исследования мясных копченостей.	ЛК, СЗ

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – практические/семинарские занятия.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	
Семинарская	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций.	информационные плакаты
Для самостоятельной работы	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	

* - аудитория для самостоятельной работы обучающихся указывается **ОБЯЗАТЕЛЬНО!**

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие для вузов / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 284 с. — ISBN 978-5-507-50762-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/462719> (дата обращения: 27.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Забашта, А. Г. Контроль качества колбасных изделий и продуктов из мяса : учебное пособие для вузов / А. Г. Забашта, В. О. Басов. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 188 с. — ISBN 978-5-507-54324-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/515113> (дата обращения: 27.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Забашта, А. Г. Оценка продуктов из мяса по физико-химическим показателям : учебное пособие для вузов / А. Г. Забашта, В. О. Басов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 136 с. — ISBN 978-5-507-50537-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/445292> (дата

обращения: 27.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; под редакцией В. М. Позняковский. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 316 с. — ISBN 978-5-507-50778-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/463439> (дата обращения: 27.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

<https://mega.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 «Знаниум» <https://znanium.ru/>

2. Базы данных и поисковые системы

- Sage <https://journals.sagepub.com/>

- Springer Nature Link <https://link.springer.com/>

- Wiley Journal Database <https://onlinelibrary.wiley.com/>

- Научометрическая база данных Lens.org <https://www.lens.org>

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

1. Курс лекций 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!**

РАЗРАБОТЧИК:

Доцент департамента
ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Шопинская Марина
Ивановна

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Директор департамента
ветеринарной медицины

Должность БУП

Подпись

Ватников Юрий
Анатольевич

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент департамента
ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Друковский Станислав
Геннадиевич

Фамилия И.О.