СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»

Учебно-научный департамент биомедицинских, ветеринарных и экологических направлений

Кафедра ветеринарной медицины и ветеринарно-санитарной экспертизы

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 28.03.2022
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

"Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения"

(наименование дисциплины)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

36.03.01 "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"

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

Сочи,
2020 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения» является формирование у студентов знаний, составляющих теоретическую и практическую базу товароведения и экспертизы товаров, существующую в настоящее время в российской практике

Задачи дисциплиины

- рассмотреть основные понятия, цели и задачи товароведения;
- рассмотреть понятия потребительской и меновой стоимости товара, их взаимосвязь;
- изучить основополагающие товароведные характеристики товаров, а также физические, химические и физико-химические свойства, обуславливающие их;
- изучить методы товароведения, ассортимент, методы его формирования и управления;
- изучить свойства и показатели качества товаров;
- изучить номенклатуру показателей потребительских свойств, методы их определения;
- рассмотреть факторы, обеспечивающие формирование и сохранение основополагающих характеристик товаров;
- дать практические навыки в области товароведения и экспертизы товаров, необходимые для успешной коммерческой деятельности торгового предприятия

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения» 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)
ПК-3	**Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии исфере безопасности пищевой продукции,осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач**
ПК-3.1	Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции производственную документацию и установленную отчетность в соответствии в соответствии с законодательством Российской Федерации и документами в области ветеринарии, определяет порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
ПК-3.2	Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции, оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

ПК-3.3	Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач, осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения» относится к обязательной части блока Б1.О ОП ВО.

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

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

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины, практики*	Последующие дисциплины, практики*
ПК-3	Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии исфере безопасности пищевой продукции,осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора	Преддипломная практика

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

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения» составляет 3 з.е.

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

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		7					
Контактная (аудиторная) работа (всего)	54	54					
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	18	18					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	1	1					
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
практические занятия (если предусмотрено)	36	36					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	7	7					
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54	54					
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	10	10					
Часов на контроль:	-	-					
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/ экзамен)	-	ЗаО					
Общая трудоемкость час	108	108					
зач. ед.	3	3	-				

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ/МОДУЛЯ

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

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Раздел 1. Понятие «экспертиза» и «идентификация».	
Тема 1.1 Виды экспертиз сырья и пищевых продуктов: товарная, технологическую, экологическую, ветеринарно-санитарная. Проверка качества товара экспертом: сплошная, выборочная.	ЛК
Тема 1.2 Понятие и принципы товарной экспертизы. Экспертная оценка. Цель и задачи товарной экспертизы. Классификация товарной экспертизы. Товарная экспертиза подразделяется на следующие подгруппы экспертизы: товароведная, санитарно-гигиеническая, ветеринарная, экологическая.	ПЗ
Тема 1.3 Санитарно-эпидемиологическая экспертиза — оценка потребительских свойств товаров, проводимая для определения их санитарно-эпидемиологической безопасности.	СР
Тема 1.4 Виды экспертизы: эпидемиологическая экспертиза сырья и готовой продукции (товаров), технологическая и медицинская, фитосанитарная. значение проблемы повышения качества продукции	ПЗ

Тема 1.5 Понятие «экспертиза» и «идентификация». Виды экспертиз сырья и пищевых продуктов: товарная, технологическую, экологическую, ветеринарно-санитарная. Проверка качества товара экспертом: сплошная, выборочная. Понятие и принципы товарной экспертизы. Экспертная оценка. Цель и задачи товарной экспертизы. Классификация товарной экспертизы. Товарная экспертиза подразделяется на следующие подгруппы экспертизы: товароведная, санитарно-гигиеническая, ветеринарная, экологическая. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза — оценка потребительских свойств товаров, проводимая для определения их санитарно-эпидемиологической безопасности. Виды этой экспертизы: эпидемиологическая экспертиза сырья и готовой продукции (товаров), технологическая и медицинская, фитосанитарная. значение проблемы повышения качества продукции.	СР
Раздел 2. Идентификация и экспертиза молочного сырья и молочных продуктов	
Тема 2.1 Правила и порядок проведения дегустации (рабочая, производственная, экспертная или арбитражная, конкурсная, коммерческая, учебная, показательная).	ЛК
Тема 2.2 Состав и пищевая ценность, потребительские показатели масла коровьего. Оценка качества масла, определение состава и свойств, органолептических, микробиологических показателей и показателей безопасности, порядок и методики их проведения.	ПЗ
Тема 2.3 Состав и пищевая ценность, потребительские показатели молочных консервов. Оценка качества, определение состава и свойств, органолептических, микробиологических показателей и показателей безопасности молочных консервов, порядок и методики их проведения.	ЛК
Тема 2.4 Правила и порядок проведения дегустации (рабочая, производственная, экспертная или арбитражная, конкурсная, коммерческая, учебная, показательная). Обработка результатов (заполнение дегустационных листов, протоколов заседания дегустационной комиссии). Исследование физико-химических, микробиологических показателей и показателей безопасности молочного сырья с целью установления сорта молока.	СР
Тема 2.5 Общие положения при проведении санитарно-гигиенической экспертизы молока и сливок пастеризованных, стерилизованных, с наполнителями, витаминизированных и кисломолочных продуктов с целью установления соответствия данной продукции требованиям нормативной документации. Состав и пищевая ценность, потребительские показатели масла коровьего. Оценка качества масла, определение состава и свойств, органолептических, микробиологических показателей и показателей безопасности, порядок и методики их проведения.	СР
Тема 2.6 Состав и пищевая ценность, потребительские показатели сычужных, мягких, плавленых сыров. Органолептический анализ качества сыров, определение состава и свойств, микробиологических показателей и показателей безопасности, порядок и методики их проведения.	ПЗ
Раздел 3. Идентификация и экспертиза мясного сырья.	
Тема 3.1 Идентификация и экспертиза. Отбор образцов. Обработка результатов. Исследование физико-химических, микробиологических показателей и показателей безопасности мясного сырья.	ЛК
Тема 3.2 Порядок отбраковки, направление на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях	ПЗ

Тема 3.3 Экспертиза и идентификация мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и мясных консервов.	ЛК
Тема 3.4 Цели, задачи и порядок проведения товароведческой экспертизы. Основные понятия и термины. Идентификация и экспертиза. Отбор проб. Органолептическая оценка. Химические методы исследований.	ПЗ
Тема 3.5 Цели, задачи и порядок проведения. Основные понятия и термины. Идентификация и экспертиза. Отбор образцов. Обработка результатов. Исследование физико-химических, микробиологических показателей и показателей безопасности мясного сырья. Порядок отбраковки, направление на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях.	СР
Раздел 4. Идентификация и экспертиза рыбы и нерыбных объектов водного промысла.	
Тема 4.1 Классификация рыб и рыбообразных. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских рыб и икры. Отбор проб. Органолептическая оценка. Химические методы исследований	ЛК
Тема 4.2 Соленая рыба. Классификация посолов. Идентификация и экспертиза, упаковка и маркировка соленых лососевых рыб, соленых сельдевых рыб и прочих соленых рыб. Идентификация и экспертиза копченых, вяленых и сушеных рыбных продуктов.	ЛК
Тема 4.3 Классификация рыб и рыбообразных. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских рыб и икры. Отбор проб. Органолептическая оценка. Химические методы исследований.	ПЗ
Тема 4.4 Консервы и пресервы из рыбы и нерыбного водного сырья. Классификация и ассортимент. Приемка и методы испытаний. Идентификация и экспертиза рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий.	ПЗ
Тема 4.5 Классификация рыб и рыбообразных. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских рыб и икры. Отбор проб. Органолептическая оценка. Химические методы исследований. Соленая рыба. Классификация посолов. Идентификация и экспертиза, упаковка и маркировка соленых лососевых рыб, соленых сельдевых рыб и прочих соленых рыб. Идентификация и экспертиза копченых, вяленых и сушеных рыбных продуктов. Классификация, термины и определения. Консервы и пресервы из рыбы и нерыбного водного сырья. Классификация и ассортимент. Приемка и методы испытаний. Идентификация и экспертиза рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий.	СР
Тема 4.6 Пищевые жиры, состав, пищевая ценность, виды сорта. Использование пищевых жиров в кулинарии. Требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение	СР

Тема 4.7 Экспертиза и оценка показателей качества балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Экспертиза подлинности рыбных консервов и икорных товаров. Пищевая ценность и потребительские свойства балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Особенности химического состава балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Гигиенические требования к качеству и безопасности балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Факторы, влияющие на качество балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Условия хранения балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Упаковка и маркировка балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Условия и сроки хранения балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб.	ПЗ
Раздел 5. Экспертиза некачественных и опасных продовольственных сырья и пищевых продуктов	
Тема 5.1 Определение некачественной и опасной пищевой продукции. Порядок проведения экспертизы. Порядок использования или уничтожения пищевой продукции.	ЛК

* - ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия; СР – самостоятельная работа.

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)**
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели; маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя - компьютер: процессор мощностью не ниже Intel Core i3, монитор LCD не менее 24", Интерактивная панель 86" / проектор Epson; проекционный экран / Телевизор LED 43", имеется выход в интернет	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО “БалансСофт Проекты»; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели; интерактивная панель 86", доска аудиторная меловая; автоматизированные рабочие места - компьютер: процессор мощностью не ниже Intel Core i3, оперативная память объемом не менее 8 ГБ, память SSD 250 ГБ/HDD 1 ТБ, видеокарта NVIDIA 1050TI 4ГБ; монитор LCD не менее 24"; имеется выход в интернет	гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"
Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	Комплект специализированной мебели; Телевизор LED 65", автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i3, оперативная память объемом не менее 6 ГБ; SSD 250 ГБ/HDD 1 ТБ), имеется выход в интернет	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Реутова Е. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты : Учебное пособие. - Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2013. - 95 с. - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=2793

2. Кунаков А.А., Серегин И. Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза : Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2011. - 400 с. - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=23848

3. Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных : Учебное пособие. - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2015. - 176 с. - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=73511

4. Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов : Учебное пособие. - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2015. - 60 с. - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=74930

5. Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018. - 328 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/document?id=279505

6. Трубина И.А., Скорбина Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченых изделий : Учебное пособие. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2017. - 49 с. - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=314648

7. Дячук Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов : Справочная литература. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 366 с. - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=346038
8. Кунаков А.А., Уша Б.В., Кальницкая О.И., Авылов Ч.К., Гламаздин И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза : Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 234 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/document?id=352226
9. Кунаков А.А., Уша Б.В., Кальницкая О.И., Авылов Ч.К., Гламаздин И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза : Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 234 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/document?id=358555
10. Васюкова А. Т., Варварина Н. М. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : Учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 330 с - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/bcode/497169
11. Попова Л. И. Товароведение и экспертиза в таможенном деле : Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 205 с - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/bcode/491440
12. Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : Учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 470 с - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/bcode/488645
13. Васюкова А. Т., Варварина Н. М. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : Учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 241 с - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/bcode/496629
14. Пронин В. В., Фисенко С. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для во. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 240 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/143135
15. Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 476 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/152644
16. Мижевикина А. С., Савостина Т. В., Лыкасова И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : . - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 84 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/165815
17. Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : . - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 316 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/167383
18. Кузнецов А. Ф., Лунегов А. М., Рожков К. А., Лунегова И. В. Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов : . - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 508 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/167467
19. Латыпов Д. Г., Муллакаев О. Т., Залялов И. Н. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза : . - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 456 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/167468
20. Мишанин Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : . - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 560 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/168459
21. Лыкасова И. А., Крыгин В. А., Безина И. В., Солянская И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : . - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 304 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/168797

22. Савостина Т. В., Мижевикина А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов : . - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 188 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/169776
23. Пронин В. В., Фисенко С. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : . - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 240 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/171871
24. Савостина Т. В., Мижевикина А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока : . - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 96 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/173067
25. Савостина Т. В., Мижевикина А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов : . - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 112 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/175514
26. Касторных М. С., Кузьмина В. А., Пучкова Ю. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник. - Москва: Дашков и К°, 2018. - 328 с. - Текст : электронный. - URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229290
27. Трубина И. А., Скорбина Е. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченых изделий : учебное пособие. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2017. - 48 с. - Текст : электронный. - URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484951
28. Стадникова С. В., Богатова О. В., Догарева Н. Г., Топурия Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза : практикум. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2013. - 208 с. - Текст : электронный. - URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259369
29. Позняковский В. М., Рязанова О. А., Мотовилов К. Я. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки: качество и безопасность : учебное пособие. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. - 220 с. - Текст : электронный. - URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57563

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

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

- ЭБС Znanium https://znanium.ru
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» http://biblioclub.ru
- Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru
- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН http://mega.rudn.ru/MegaPro/Web

2. Базы данных и поисковые системы:

- реферативная база данных SCOPUS http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/
- поисковая система Google https://www.google.ru/
- поисковая система Яндекс https://www.yandex.ru/
- справочная правовая система «Консультант Плюс» http://www.consultant.ru/

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

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 товаров животного происхождения» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

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