

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

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: 28.04.2023  
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,  
2023 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 дисциплины

- 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<br>(в рамках данной дисциплины)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ПК-3   | Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере 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 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 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 и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач | Биогеоценозы<br>Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях<br>Биологическая безопасность пищевых продуктов и сырья животного и растительного происхождения<br>Организация ветеринарного дела<br>Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора<br>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,<br>ак. ч. | Семестр(-ы) |   |   |   |   |   |
|------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|---|---|---|---|---|
|                                                                  |                  | 8           |   |   |   |   |   |
| <b>Контактная (аудиторная) работа (всего)</b>                    | 40               | 40          |   |   |   |   |   |
| в том числе:                                                     | -                | -           | - | - | - | - | - |
| лекции (если предусмотрено)                                      | 20               | 20          |   |   |   |   |   |
| в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено) | 2                | 2           |   |   |   |   |   |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                        | -                | -           |   |   |   |   |   |
| в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено) | -                | -           |   |   |   |   |   |
| практические занятия (если предусмотрено)                        | 20               | 20          |   |   |   |   |   |
| в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено) | 4                | 4           |   |   |   |   |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>               | 68               | 68          |   |   |   |   |   |
| в том числе:                                                     | -                | -           | - | - | - | - | - |
| в форме практической подготовки (если предусмотрено)             | 13               | 13          |   |   |   |   |   |
| Часов на контроль:                                               | -                | -           |   |   |   |   |   |
| Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен)       | -                | ЗаО         |   |   |   |   |   |
| Общая трудоемкость час<br>зач. ед.                               | 108              | 108         |   |   |   |   |   |
|                                                                  | 3                | 3           | - |   |   |   |   |

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ/МОДУЛЯ

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

| НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ                                                                                                                                                                                                                                                     | Вид учебной работы* |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Содержание раздела (темы)                                                                                                                                                                                                                                                           |                     |
| <b>Раздел 1. Понятие «экспертиза» и «идентификация».</b>                                                                                                                                                                                                                            |                     |
| 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.                                                                                                                 | ЛК                  |
| 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 |
| <b>Раздел 2. Идентификация и экспертиза молочного сырья и молочных продуктов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |
| 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 |
| <b>Раздел 3. Идентификация и экспертиза мясного сырья.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
| 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 |
| <b>Раздел 4. Идентификация и экспертиза рыбы и нерыбных объектов водного промысла.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
| 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.<br>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 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <p>Тема 4.7 Экспертиза и оценка показателей качества балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Экспертиза подлинности рыбных консервов и икорных товаров.</p> <p>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.</p> | ПЗ |
| <b>Раздел 5. Экспертиза некачественных и опасных продовольственных сырья и пищевых продуктов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |
| <p>Тема 5.1 Определение некачественной и опасной пищевой продукции. Порядок проведения экспертизы. Порядок использования или уничтожения пищевой продукции.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 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. Мижевкина 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.