

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ястребов Олег Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 21.05.2025 12:01:46

Уникальный программный ключ:

sa953a0120d891083f939673078cf1a989dae18a

**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

МОРФО-ХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ПРОДУКТОВ УБОЯ ПРИ ПЕРЕРАБОТКЕ И ХРАНЕНИИ

(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)

2025 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении» 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 во 2 семестре 1 курса. Дисциплину реализует Департамент ветеринарной медицины. Дисциплина состоит из 2 разделов и 18 тем и направлена на изучение базовой информации о порядке проведения идентификации и лабораторного контроля продуктов убоя на основе нормативно-технической документации для обретения навыков необходимых для осуществления ветеринарно-санитарной деятельности.

Целью освоения дисциплины является приобретение студентами необходимых знаний и практических навыков по структурному контролю качества сырья животного происхождения, вопросам рационального его использования, а также увеличения сроков хранения и повышения качества продукции животноводства.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении» 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-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-7	Способность организовать лабораторный контроль безопасности сырья и готовой продукции на различных типах предприятий	ПК-7.1 Знает государственные стандарты и нормативно-правовую базу в области ветеринарно-санитарной оценки и лабораторного контроля на различных типах предприятий; ПК-7.2 Способен разработать порядок лабораторного контроля на различных типах предприятий.; ПК-7.3 Способен внедрять новые методы лабораторного контроля с учетом совершенствования лабораторной базы и изменений установленных требований.;
ПК-9	Способность к разработке и внедрению передовых методик в научную и производственную деятельность.	ПК-9.2 Способен выявлять актуальные и перспективные направления в области разработки прикладных методик контроля качества и безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения.;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении» относится к обязательной части 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 «Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении».

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

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ПК-1	Способность к выработке решений и профессиональным действиям в области контроля соответствия сырья и продуктов животного и растительного происхождения установленным требованиям безопасности продукции и процессов её производства.	Безопасность пищевого сырья и продукции; <i>Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов**;</i> <i>Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения**;</i>	Производственная практика; Преддипломная практика; <i>Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств**;</i> <i>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных**;</i>
ПК-7	Способность организовать лабораторный контроль безопасности сырья и готовой продукции на различных типах предприятий	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях;	Производственная практика; Преддипломная практика; Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции; Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства; Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства; <i>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных**;</i>
ПК-9	Способность к разработке и внедрению передовых методик в научную и производственную деятельность.		Производственная практика; 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 «Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении» 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)
			2
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	34		34
Лекции (ЛК)	0		0
Лабораторные работы (ЛР)	34		34
Практические/семинарские занятия (СЗ)	0		0
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	58		58
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	16		16
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	Содержание раздела (темы)		Вид учебной работы*
Раздел 1	Морфо-химический состав мясного сырья	1.1	Мышечная ткань. Химический состав.	ЛР
		1.2	Лабораторные методы определения белка, биологической ценности мяса	ЛР
		1.3	Видовая идентификация мышечной ткани.	ЛР
		1.4	Жировая ткань. Современные методы определения массовой доли жира в мясе и оценки	ЛР
		1.5	Современные методы определения витаминного и минерального составов мяса	ЛР
		1.6	Современные методы определения пищевой и энергетической ценностей	ЛР
		1.7	Костное сырье. Оценка сырья для пищевого производства	ЛР
		1.8	Идентификация видовой принадлежности костного сырья	ЛР
		1.9	Видовые особенности туш сельскохозяйственных животных и птицы	ЛР
		1.10	Современные лабораторные методы идентификации видовой принадлежности мяса животных	ЛР
		1.11	Оценка крови/кишечного сырья для пищевого производства	ЛР
		1.12	Оценка термического состояния мясного сырья сельскохозяйственных животных и птицы	ЛР
Раздел 2	Морфо-химические изменения сырья при хранении и переработке	2.1	Органолептическая оценка и лабораторные методы свежести мясного сырья	ЛР
		2.2	Параметры холодильной обработки, их значение для сохранения качества и безопасности мясного сырья и продукции	ЛР
		2.3	Морфо-химические изменения продуктов убоя при тепловой обработке	ЛР
		2.4	Морфо-химические изменения продуктов убоя при сушке	ЛР
		2.5	Морфо-химические изменения продуктов убоя при посоле	ЛР
		2.6	Морфо-химические изменения мясного сырья при копчении	ЛР

* - 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)
Лаборатория	Аудитория для проведения лабораторных работ, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной	информационные плакаты, стол лаборанта, микроскоп бинокулярный

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
	аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и оборудованием.	многоцелевой ХС90, лабораторная посуда, гистологические препараты, зоологические препараты
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. Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. Смирнов, А. В. Товароведение мяса : учебное пособие / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-98879-223-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

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

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

- Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка говядины с учетом требований национального и международного законодательства : учебно-методическое пособие / Ю.А. Ватников, М.И. Шопинская, С.Г. Друковский, Е.В. Куликов. - Электронные текстовые данные. - Москва : РУДН, 2021. - 102 с

- Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

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 «Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении».

* - 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.