

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.06.2022 12:49:37
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

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

Аграрно-технологический институт

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

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

Безопасность и качество сырья и продуктов биологического происхождения

2022 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения» является формирование теоретических знаний о пищевой ценности, критериях и методах определения подлинности пищевого сырья животного происхождения и практических навыках умения распознавать фальсификат при проведении экспертизы с учетом требований нормативной технической документации.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продукции 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)
ОПК-3	Способность осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1 Знает современные правовые нормы, регулирующие деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы и АПК
		ОПК-3.2 Владеет навыками актуализации правовой информации, в том числе в сфере АПК
		ОПК-3.3 Осуществляет деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК и ветеринарно-санитарной экспертизы
ОПК-4	Способность использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	ОПК-4.1 Владеет понятийным и методологическим аппаратом базовых естественных наук на уровне, достаточном для полноценной профессиональной деятельности на современном уровне
		ОПК-4.2 Владеет методами решения профессиональных задач с использованием современного оборудования
		ОПК-4.3 Готов использовать современную методологию в разработке и проведении экспериментальных исследований
		ОПК-4.4 Использует современную профессиональную методологию при

		интерпретации результатов исследований
ОПК-6	Способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК-6.1 Обладает знаниями в области контроля заболеваний животных разных видов.
		ОПК-6.2 Владеет навыками выявления и первичной диагностики незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний
		ОПК-6.3 Знает закономерности возникновения и распространения заболеваний в популяциях животных, предрасполагающие к заболеваниям факторы.
		ОПК -6.4 Способен анализировать степень опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии в определенных условиях и предпринимать меры к снижению этих рисков
ПК-1	Способность разрабатывать и применять методы и средства контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для повышения их безопасности	ПК-1.1 Знает государственные стандарты и иные нормативно-правовые акты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасного сырья и продуктов животного происхождения
		ПК-1.2 Владеет современными методиками контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для выявления их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных
		ПК-1.3 Владеет навыками планирования научных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		ПК-1.4 Способен разрабатывать методы и средства контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ПК-4	Способность организовывать деятельность по ветеринарно-	ПК-4.1 Владеет методикой и навыками проведения ветеринарно-санитарной

	санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов	<p>экспертизы и проведения ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ПК-4.2 Знает требования охраны труда в части, регламентирующей мероприятия по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов</p> <p>ПК-4.3 Способен организовать работу с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности</p> <p>ПК-4.4 Способен использовать возможности информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов</p> <p>ПК-4.5 Способен организовывать деятельность по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов</p>
ПК-8	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	<p>ПК-8.1 Знает требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе</p> <p>ПК-8.2 Умеет анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов.</p> <p>ПК-8.3 Владеет навыками экспертизы разрабатываемой документации на соответствие требованиям нормативно-технических документов</p>
ПК-9	Способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов	ПК-9.1 Знает государственные стандарты и нормативно-правовую базу в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции

	животного и растительного происхождения	ПК-9.2 Умеет работать на современном лабораторном оборудовании
		ПК-9.3 Владеет навыками анализа эффективности существующих методик и потребностей рынка в развитии новых методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
		ПК – 9.4 Способен разрабатывать новые методы контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом появления новых научных открытий и совершенствования лабораторной базы
ПК-12	Способность участвовать в разработке и внедрении передовых методик в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии в экспертную и производственную деятельность организаций и предприятий	ПК-12.1 Способен обобщать и критически оценивать результаты исследований, полученные отечественными и зарубежными исследователями области ветеринарно-санитарной экспертизы
		ПК-12.2 Способен выявлять актуальные и перспективные направления в области разработки прикладных методик контроля качества и безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения.
		ПК – 12.3 Умеет составлять программу исследований, апробации и внедрения разработок в практику в научно-исследовательских и производственных условиях.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «**Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения**» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «**Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения**».

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-3	<p>Способность осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>	<p>Ветеринарная санитария на предприятиях Государственный ветеринарный надзор Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства Управление качеством, стандартизация и сертификация Экспертиза кормов и кормовых добавок Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства Зооантропонозные болезни Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов</p>	-
-------	---	---	---

ОПК-4	<p>Способность использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов</p>	<p>Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства Безопасность пищевого сырья и продукции Управление качеством, стандартизация и сертификация Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении Экспертиза кормов и кормовых добавок Эмерджентные пищевые зоонозы Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств Ветеринарно-санитарная экспертиза</p>	-
-------	--	--	---

		<p>продуктов убоя промысловых животных Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов</p>	
ОПК-6	<p>Способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии</p>	<p>Ветеринарная санитария на предприятиях Ветеринарно- санитарная экспертиза молока и молочной продукции Государственный ветеринарный надзор Ветеринарно- санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства Безопасность пищевого сырья и продукции Управление качеством, стандартизация и сертификация Эмерджентные пищевые зоонозы Ветеринарно- санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях Ветеринарно- санитарный контроль гидробионтов и икры Ветеринарно- санитарный контроль продукции пчеловодства</p>	-

		<p>Зооантропонозные болезни</p> <p>Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных</p> <p>Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов</p>	
ПК-1	<p>Способность разрабатывать и применять методы и средства контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для повышения их безопасности</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции</p> <p>Государственный ветеринарный надзор</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства</p> <p>Управление качеством, стандартизация и сертификация</p> <p>Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении</p> <p>Экспертиза кормов и кормовых добавок</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях</p>	-

		<p>Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства</p> <p>Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных</p> <p>Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов</p>	
ПК-4	Способность организовывать деятельность по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов	<p>Государственный ветеринарный надзор</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства</p> <p>Безопасность пищевого сырья и продукции</p> <p>Управление качеством, стандартизация и сертификация</p> <p>Экспертиза кормов и кормовых добавок</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях</p>	-

		<p>Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства</p> <p>Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных</p> <p>Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов</p>	
ПК-8	<p>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</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства</p> <p>Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении</p> <p>Экспертиза кормов и кормовых добавок</p> <p>Эмерджентные пищевые зоонозы</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при</p>	-

		<p>незаразных заболеваний</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства</p> <p>Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных</p> <p>Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов</p>	
ПК-9	Способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции</p> <p>Молекулярная биотехнология и генная инженерия</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства</p> <p>Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении</p> <p>Экспертиза кормов и кормовых добавок</p>	-

		<p>Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства</p> <p>Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных</p> <p>Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов</p>	
ПК-12	Способность участвовать в разработке и внедрении передовых методик в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии в экспертную и производственную деятельность организаций и предприятий	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства</p> <p>Безопасность пищевого сырья и продукции</p> <p>Управление качеством, стандартизация и сертификация</p>	-

		Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении Экспертиза кормов и кормовых добавок Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства Организация предубойного контроля Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов	
--	--	--	--

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины **«Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения»** составляет 3 зачетных единицы.

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

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)				
		1	-	-	-	
Контрактная работа, ак.ч.	36	36	-	-	-	
в том числе:						
Лекции (ЛК)	18	18	-	-	-	
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-	-	-	
Практические/семинарские занятия (СЗ)	18	18	-	-	-	
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	62	62	-	-	-	
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	10	10	-	-	-	
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108	108	-	-	-
	зач. ед.	3	3	-	-	-

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНО-ЗАОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)				
		4	-	-	-	
Контрактная работа, ак.ч.	36	36	-	-	-	
в том числе:						
Лекции (ЛК)	18	18	-	-	-	
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-	-	-	
Практические/семинарские занятия (СЗ)	18	18	-	-	-	
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	62	62	-	-	-	
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	10	10	-	-	-	
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108	108	-	-	-
	зач. ед.	3	3	-	-	-

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ЗАОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)				
		4	-	-	-	
Контрактная работа, ак.ч.	15	15	-	-	-	
в том числе:						
Лекции (ЛК)	5	5	-	-	-	
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-	-	-	
Практические/семинарские занятия (СЗ)	10	10	-	-	-	
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	87	87	-	-	-	
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	6	6	-	-	-	
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108	108	-	-	-
	зач. ед.	3	3	-	-	-

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1 Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы
Раздел 1. Идентификация и обнаружение фальсификата пищевой продукции	Тема 1.1. Введение. Основные понятия о идентификации и фальсификации пищевой продукции.	ЛК, СЗ
Раздел 2. Идентификация и фальсификация мясных продуктов	Тема 2.1. Видовая принадлежность мясного сырья с учетом показателей органолептической оценки	ЛК, СЗ
	Тема 2.2. Костная система как ориентир определения видовой принадлежности мясного сырья	ЛК, СЗ
	Тема 2.3. Физико-химические методы обнаружения фальсификата мясного сырья	ЛК, СЗ
	Тема 2.4. Методы обнаружения фальсификата мясного сырья, основанные на определении ДНК	ЛК, СЗ
	Тема 2.5. Иммунологические методы определения сырьевого состава мясных продуктов	ЛК, СЗ
Раздел 3. Идентификация и фальсификация молока и молочных продуктов	Тема 3.1. Фальсификация молока	ЛК, СЗ
	Тема 3.2. Фальсификация молочной продукции	ЛК, СЗ
Раздел 4. Идентификация и фальсификация меда	Тема 4.1. Идентификация и фальсификация меда	ЛК, СЗ

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материала для освоения дисциплины (при необходимости)
Семинарские	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом	-

	специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа.	
Для самостоятельной работы обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	-

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/20686>
2. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129085>

Дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167383>
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168797>
3. Никитченко Д.В. Идентификация мяса и органов разных видов животных : учебно-методическое пособие / Д.В. Никитченко, В.Е. Никитченко, И.Г. Серегин. - Электронные текстовые данные. - Москва : РУДН, 2020. - 20 с. - ISBN 978-5-209-10296-0
4. Контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного происхождения, кормов и лекарственных препаратов для животных : учебное пособие / И.Р. Смирнова, В.П. Яремчук, Л.П. Сатюкова, М.И. Шопинская. - Электронные текстовые данные. - Санкт-Петербург : Квадро, 2020. - 188 с. - (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений. Специальная литература). http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=487455&idb=0

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

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

- Электронно-библиотечная система РУДН - ЭБС РУДН

<http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru

- ЭБС «Лань» <http://eZlanbook.com/>

- ЭБС «Троицкий мост» <http://www.trmost.com/>

2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных SCOPUS <http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

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

1. Курс лекций по дисциплине **«Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения»**.

2. Семинарский практикум по дисциплине **«Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения»**.

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

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины **«Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения»** представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

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

РАЗРАБОТЧИК:

Доцент департамента ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Шопинская М.И.

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Департамент ветеринарной медицины

Наименование БУП

Подпись

Ватников Ю.А.

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент департамента ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Друковский С.Г.

Фамилия И.О.