

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ястребов Олег Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 23.05.2024 11:13:26

Уникальный программный ключ:

sa953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**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**

### **ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОБНАРУЖЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

(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)

**2024 г.**

## 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения» входит в программу магистратуры «Ветеринарно-санитарная экспертиза, безопасность и качество сырья и продуктов биологического происхождения» по направлению 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и изучается в 1 семестре 1 курса. Дисциплину реализует Департамент ветеринарной медицины. Дисциплина состоит из 4 разделов и 9 тем и направлена на изучение базовой информации о порядке проведения идентификации продукции животного происхождения на основе нормативно-технической документации для обретения навыков необходимых для осуществления ветеринарно-санитарной деятельности.

Целью освоения дисциплины 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)
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-3	Способность организовывать деятельность по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов	ПК-3.1 Знает особенности экспорта и импорта разных групп продуктов, подконтрольных ветеринарно-санитарному надзору; ПК-3.2 Способен оформлять и контролировать документацию по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов; ПК-3.3 Владеет методикой и навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и проведения ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения; ПК-3.4 Способен организовывать деятельность по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов;
ПК-6	Способность и готовность принимать участие в разработке нормативной документации по безопасности и качеству сырья	ПК-6.1 Знает требования государственных стандартов, технических регламентов и другой нормативно-правовой документации и активно использует эти знания в производственной деятельности для повышения качества

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
	и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных на предприятиях.	сырья и продуктов животного и растительного происхождения; ПК-6.3 Умеет анализировать производственные риски, соответствие производственных процессов установленным требованиям, методически обоснованно применять результаты анализа для устранения выявленных рисков и разработки необходимого нормативного обеспечения производственных процессов.;

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «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*
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; Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении; <i>Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств**</i> ; <i>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных**</i> ; Производственная практика; Научно-исследовательская работа; Преддипломная практика; Учебная (научно-исследовательская);
ПК-3	Способность организовывать деятельность по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов		Преддипломная практика; Производственная практика; Научно-исследовательская работа; Учебная (научно-исследовательская); Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции; Государственный ветеринарный надзор; Ветеринарно-санитарный контроль при производстве

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
			и переработке продукции птицеводства; Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры; Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства; <i>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных**;</i>
ПК-6	Способность и готовность принимать участие в разработке нормативной документации по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных на предприятиях.		Экспертиза кормов и кормовых добавок; Информационные технологии в пищевой промышленности; Учебная (научно-исследовательская); Производственная практика; Научно-исследовательская работа; Преддипломная практика;

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

\*\* - элективные дисциплины /практики

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

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

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

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

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Номер раздела	Наименование
Раздел 1	Идентификация и обнаружение
Раздел 2	Идентификация и фальсификация
Раздел 3	Идентификация и фальсификация
Раздел 4	Идентификация и фальсификация

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

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	проектор и ноутбук
Семинарская	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций.	информационные плакаты, стол лаборанта
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. 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/206861> (дата обращения: 27.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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> (дата обращения: 27.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

*Дополнительная литература:*

1. 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 общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ, профессора В. М. Позняковского. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-507-44682-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/238532> (дата обращения: 27.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211973> (дата обращения: 27.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322529> (дата обращения: 27.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей

- 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. : ил.  
URL: [https://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link\\_FindDoc&id=496461&idb=0](https://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&id=496461&idb=0)

- 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).  
URL: [https://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link\\_FindDoc&id=487455&idb=0](https://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_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](http://www.studentlibrary.ru)
- ЭБС «Троицкий мост»

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.elsevier.com/locate/elsevier/scopus/>

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

1. Курс лекций 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

*Должность, БУП*

*Подпись*

Шопинская Марина

Ивановна

*Фамилия И.О.*

**РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:**

Заведующий кафедрой

*Должность БУП*

*Подпись*

Ватников Юрий

Анатольевич

*Фамилия И.О.*

**РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:**

Доцент

*Должность, БУП*

*Подпись*

Друковский Станислав

Геннадиевич

*Фамилия И.О.*