

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.05.2026 15:03:35
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**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)

2026 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 и лабораторного контроля 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.		Производственная практика; Научно-исследовательская работа; Преддипломная практика; Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; 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> ;
ПК-3	Способность организовывать деятельность по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов		Производственная практика; Научно-исследовательская работа; Преддипломная практика; Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции; Государственный ветеринарный надзор;

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
			Ветеринарно-санитарный контроль при производстве 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.		Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы; Производственная практика; Научно-исследовательская работа; Преддипломная практика; Экспертиза кормов и кормовых добавок; Информационные технологии в пищевой промышленности;

* - 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
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	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
Раздел 1	Идентификация и обнаружение фальсификата пищевой продукции	1.1	Введение. Основные понятия о идентификации и фальсификации пищевой продукции.	Идентификация и оценка соответствия пищевой продукции. Средства, виды, показатели идентификации. Методы идентификации. Законодательная основа идентификации пищевой продукции. Понятие, виды и объекты фальсификации. Методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией пищевых продуктов.	ЛК, СЗ
Раздел 2	Идентификация и фальсификация продуктов мясных продуктов	2.1	Видовая принадлежность мясного сырья с учетом показателей органолептической оценки	Видовые особенности туш и мясного сырья сельскохозяйственных животных и птицы. Органолептическая оценка идентификации мышечной ткани. Видовые особенности мышечной ткани. Идентификация жировой ткани животных.	ЛК, СЗ
		2.2	Костная система как ориентир определения видовой принадлежности мясного сырья	Видовые особенности строения костей различных видов животных.	ЛК, СЗ
		2.3	Физико-химические методы обнаружения фальсификата мясного сырья	Показатели жира для определения видового происхождения мяса. Методика определения йодного числа жира. Методика проведения иммуноферментной реакции для видовой принадлежности мясного сырья. Методика проведения качественной реакции на гликоген.	ЛК, СЗ
		2.4	Методы обнаружения фальсификата мясного сырья, основанные на определении ДНК	Анализ существующих методик ДНК идентификации мясного сырья и мясных продуктов	ЛК, СЗ
		2.5	Иммунологические методы определения сырьевого состава мясных продуктов	Иммунологические методы определения сырьевого состава мясного продукта.	ЛК, СЗ
Раздел 3	Идентификация и фальсификация молока и молочных продуктов	3.1	Фальсификация молока	Виды и методы обнаружения фальсификации молока. Критерии подлинности сырого молока при различных способах его фальсификации. Критерии подлинности питьевого молока при различных способах его фальсификации. Органолептическая	ЛК, СЗ

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
				оценка молока с учетом видовой принадлежности. Методы определения консервантов в молоке. Методы определения нейтрализующих веществ в молоке. Метод определения примеси сырого молока к пастеризованному. Методы контроля натуральности молока.	
		3.2	Фальсификация молочной продукции	Виды фальсификации молочных продуктов. Критерии подлинности кисло-молочных продуктов при различных способах их фальсификации. Методы определения фальсификации кисломолочных продуктов. Методы определения фальсификации сливочного масла.	ЛК, СЗ
Раздел 4	Идентификация и фальсификация меда	4.1	Идентификация и фальсификация меда	Классификация меда по ботаническому происхождению и способу получения. Критерии идентификации меда. Методы определения органолептических показателей меда. Общие способы качественной фальсификации меда. Общие способы определения примесей в меде. Способы фальсификации меда и методы их обнаружения. Определение подлинности меда и методы идентификации.	ЛК, СЗ

* - 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)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	
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
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. Кощаев, А. Г. Биохимия сельскохозяйственной продукции / А. Г. Кощаев, С. Н. Дмитренко, И. С. Жолобова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 388 с. — ISBN 978-5-507-48389-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352340> (дата обращения: 29.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие для вузов / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 284 с. — ISBN 978-5-507-50762-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/462719> (дата обращения: 29.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов : учебное пособие для вузов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 112 с. — ISBN 978-5-8114-7032-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175514> (дата обращения: 29.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 304 с. — ISBN 978-5-507-51222-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/507857> (дата обращения: 29.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Литвяк, В. В. Получение меда и его применение : учебное пособие для вузов / В. В. Литвяк, Г. В. Алексеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 472 с. — ISBN 978-5-507-52588-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/496442> (дата обращения: 29.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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/>

- Наукометрическая база данных Lens.org <https://www.lens.org>

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!**

РАЗРАБОТЧИК:

Директор департамента
ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Шопинская Марина
Ивановна

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Доцент департамента
ветеринарной медицины

Должность БУП

Подпись

Ватников Юрий
Анатольевич

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Директор департамента
ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Друковский Станислав
Геннадиевич

Фамилия И.О.