

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины**

**Автор Е.А. Никонова, доцент**

**Наименование дисциплины: Б1.В.08. Идентификация и фальсификация мясопродуктов**

**Цель освоения дисциплины:** подготовка специалистов, обладающих теоретическими знаниями, практическими навыками по идентификации и фальсификации мяса и мясопродуктов

### **1. Требования к результатам освоения дисциплины:**

<b>Индекс и содержание компетенции</b>	<b>Знания</b>	<b>Умения</b>	<b>Навыки и (или) опыт деятельности</b>
ОК – 2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Этап 1 возможные виды и способы фальсификации отдельных групп мясных изделий  Этап 2 методы отзыва мяса и мясных изделий на уровне, необходимом для решения задач, возникающих при выполнении профессиональных функций.	Этап 1: Определять ассортиментную группу мяса и мясопродуктов  Этап 2: проводить ассортиментную идентификацию отдельных групп мясопродуктов	Этап 1: методами идентификации  Этап 2 определением фальсификации мяса и мясопродуктов:
ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	Этап 1: основные термины и их определение в области идентификации, прослеживаемости и фальсификации мяса и мясопродуктов  Этап 2: критерии и методы обнаружения фальсификации отдельных видов мяса и групп	Этап 1: выбирать критерии идентификации фальсифицированного мяса и мясопродуктов;  Этап 2: идентифицировать информационную, количественную, качественную фальсификацию отдельных видов мясных изделий	Этап 1: методами идентификации  Этап 2 определением фальсификации мяса и мясопродуктов:

	мясопродуктов;		
--	----------------	--	--

## **2. Содержание дисциплины:**

### **Раздел 1 .Идентификация и мяса и мясных продуктов**

**Тема 1.** Понятие об идентификации мяса и мясопродуктов

**Тема 2.** Товароведение убойных животных

**Тема 3.** Ассортиментная идентификация мясопродуктов

**Тема 4.** Идентификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животного

**Тема 5.** Квалиметрическая идентификация мясопродуктов

**Тема 6.** Товароведение мяса и субпродуктов

**Тема 7.** Разделка туш на отрубы в некоторых странах

Европейского Союза

**Тема 8.** Информационная идентификация мясопродуктов

### **Раздел 2. Фальсификация мяса и мясопродуктов**

**Тема 9.** Требования к качеству мяса и мясопродуктов. Методы определения доброкачественности мяса

**Тема 10.** Способы и средства фальсификации мяса и мясопродуктов

**Тема 11.** Методы определения фальсификации мяса и мясопродуктов

**Тема 12.** Методы и способы обнаружения фальсификации колбасных изделий

**Тема 13.** Фальсификация полуфабрикатов

**Тема 14.** Фальсификация мясных баночных консервов

## **3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.**