

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:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
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.