

Аннотация рабочей программы дисциплины «Экспертиза мяса и мясопродуктов»

Целью освоения дисциплины — «Экспертиза мяса и мясопродуктов» является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений в области экспертизы мяса и мясопродуктов, необходимых для производственно-технологической деятельности. Освоение основ стандартизации и методик экспертизы мяса и мясных продуктов.

Задачи дисциплины

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Содержание дисциплины

Экспертиза мяса и мясопродуктов.

Виды экспертизы мяса и мясопродуктов.

Нормативные документы и их роль в экспертизе.

Основные нормативные документы для экспертизы мяса и мясопродуктов. Определение физико-химических исследований

Идентификация и экспертиза мяса.

Идентификация продукции. Правила проведения экспертизы. Общие положения. Отбор образцов. Определение качества и свежести мяса

Органолептическая оценка мяса и мясных продуктов.

Системы и методы органолептической оценки.

Виды дегустации. Дегустационная комиссия. Правила и порядок проведения дегустации. Обработка результатов.

Экспертиза колбасных изделий.

Разновидности колбасных изделий. Требования к качеству колбасных изделий. Хранение колбасных изделий. Идентификация и экспертиза колбасных

Экспертиза продуктов из мяса убойных животных.

Идентификация и экспертиза продуктов из свинины. Идентификация и экспертиза продуктов из говядины. Идентификация и экспертиза продуктов из конины Идентификация и экспертиза продуктов из оленины.

Экспертиза мясных полуфабрикатов.

Классификация мясных полуфабрикатов. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение мясных полуфабрикатов. Идентификация и экспертиза мясных полуфабрикатов. Приемка и испытания.

Транспортирование и хранение.

Экспертиза мясных консервов.

Классификация мясных консервов. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение мясных консервов. Идентификация и экспертиза мясных консервов. Приемка и испытания.

Транспортирование и хранение.

Объем дисциплины - 3 з.е.

Форма промежуточного контроля- зачет