

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного
образовательного учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»
(РУДН)**

КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Наименование дисциплины	Экспертиза мяса и мясопродуктов
Объем дисциплины	5 ЗЕ (180 час)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины:	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
<i>Введение</i>	<i>Законодательство о работе ветсанэкспертизы сырья и готовой продукции. Категории предприятий ММП. Общая характеристика мясоперерабатывающих предприятий.</i>
<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза при холодильной обработке мяса</i>	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза при холодильной обработке мяса. Правила ветеринарной сертификации мяса и мясных продуктов на соответствие требованиям безопасности.</i>
<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов и субпродуктов</i>	<i>Гигиенические требования к производству кишечных фабрикатов и оболочки при производстве колбас. Ветеринарно-санитарные требования к производству пищевых топленых жиров и субпродуктов.</i>
<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве колбасных изделий</i>	<i>Производственно-ветеринарный контроль и гигиена производства колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов. Ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении и хранении консервов. Гигиена производства мясных консервов.</i>
<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза мясопродуктов, подлежащих обезвреживанию</i>	<i>Пищевые отравления и основы их профилактики. Методы санитарной обработки условно-годного сырья. Ветсанэкспертиза мяса и мясопродуктов, подлежащая обезвреживанию.</i>

Разработчики:
Ассистент



(подпись)

/Л.Р. Маринич/

Заведующий кафедрой ВМиВСЭ
К.х.н., доцент



(подпись)

/О.П. Чжу/