

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Технология продуктов питания из животного сырья

»

Целями освоения дисциплины «Технология продуктов питания из животного сырья» являются приобретение студентами углубленных теоретических знаний и практического навыка в области производства продуктов на основе животноводческого сырья.

Задачи дисциплины

– развить способность разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом

Содержание дисциплины

Тема лекции 1: переработка убойных животных

Вопросы:

- 1.Основные термины и определения в мясной промышленности
- 2.Предубойное содержание животных и его влияние на качество мяса.
- 3.Первична переработка КРС, МРС, свиней и других видов животных
- 4.Сущность послеубойных изменений в мясе. Созревание мяса.

Тема лекции 2: Технология производства мясных продуктов

Вопросы:

- 1.Современные технологии производства колбасных изделий.
- 2.Современные технологии производства полуфабрикатов.
- 3.Современные технологии производства соленых и копченых изделий.
- 4.Современные технологии производства консервов

Объем дисциплины 2 з. е.

Форма промежуточного контроля - зачет.