

## **Аннотация рабочей программы дисциплины Технология специализированных мясных продуктов**

**Целью** освоения дисциплины «Технология специализированных мясных продуктов» являются приобретение студентами углубленных теоретических знаний и практического навыка в области биологии и физиологии питания, технологии производства функциональных, лечебно-профилактических и специальных продуктов на основе мясного сырья с элементами введения обогащающих, биологически активных ингредиентов и научное обоснование рецептур и нутриентно- технологические требования к составу и качеству готового продукта.

### **Задачи дисциплины**

- реализовывать способность оптимизировать и корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения и улучшать качество продуктов здорового питания

### **Содержание дисциплины**

#### **Тема лекции 1 Принципы здорового питания**

1. Особенности рациона современного человека.
2. Основные принципы здорового питания.
3. Классификация продуктов питания.

**Тема лекции 2: Общая система оценки пищевого статуса и структуры питания людей**

#### **Вопросы:**

1. Социально-гигиенический мониторинг
2. Выбор обогащаемого продукта
3. Выбор пищевой добавки
4. Основные этапы проектирования рецептур продуктов с заданными свойствами

#### **Тема лекции 3:**

Биологические функции основных пищевых веществ

#### **Вопросы:**

1. Биологические функции белка
2. Характеристика липидов
3. Расчет пищевой и энергетической ценности пищевого продукта
4. Рекомендуемые содержания пищевых веществ
5. Базы программного обеспечения для автоматизированной оптимизации рецептуры

#### **Тема лекции 4: Обогащающие компоненты продуктов здорового питания**

#### **Вопросы:**

1. Классификация и роль биологически активных компонентов в питании человека
2. Обогащающие компоненты продуктов здорового и функционального питания на основе мясного сырья

**Тема лекции 5: Использование нетрадиционных видов мясного сырья в производстве продуктов здорового питания**

#### **Вопросы:**

1. Качественные характеристики конины, биологическая ценность и диетические характеристики
2. Качественные характеристики конины, биологическая ценность и диетические характеристики
3. Диетические характеристика мяса кроликов
4. Диетические характеристики мяса страусов

**Тема лекции 6: Технологии производства специальных продуктов питания на основе мясного сырья**

#### **Вопросы:**

1. Специфика технологических процессов производстве детских продуктов питания на основе мясного сырья

2. Специфики технологических процессов производства продуктов с заданными свойствами и составами.

**Объем дисциплины - 3 з. е.**

**Форма промежуточного контроля – зачет**