

Аннотация рабочей программы дисциплины Технология специализированных мясных продуктов

Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования

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