

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Технология мясных продуктов функционального и специального назначения»

Целью освоения дисциплины «Технология мясных продуктов функционального и специального назначения» 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:

- реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.
- проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы.

Содержание дисциплины

Тема 1 Производство функциональных и специальных продуктов питания на основе животноводческого сырья.

Вопросы:

1. Виды питания. Концепции и представления.
3. Особенности рациона современного человека
2. Основные понятия, термины и определения

Тема 2 Методологические подходы к разработке продуктов функционального назначения

Вопросы:

1. Методологическая база социально- гигиенического мониторинга.
2. Выбор основы пищевой композиции.
3. Обоснование предпочтения в выборе пищевой добавки

Тема 3: Специфика технологии производства детских продуктов питания на основе мясного сырья.

Вопросы:

1. Медико- биологические требования к разработке продуктов детского питания.
2. Требования к сырью и компонентам для производства детских продуктов питания
3. Технологические особенности предварительной подготовки мясного сырья для производства детского питания

Тема 4: Технологии производства функциональных и специальных продуктов питания на основе мясного сырья

Вопросы:

1. Сырье, ингредиенты и пищевые добавки для производства функциональных и специальных продуктов питания.

2. Специфики технологических процессов производства многокомпонентных продуктов с заданными свойствами и характеристиками.

3. Контроль производства и качества готовой продукции

Объем дисциплины - 3 з. е.

Форма промежуточного контроля - зачет