

## **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**