

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. Первичная 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.