

Аннотация адаптированной рабочей программы дисциплины

«Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов»

Целями освоения дисциплины «Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов» являются приобретение магистрами углубленных знаний и практического навыка оценки функциональных и технологических характеристик и технологии производства продуктов питания на основе нетрадиционного мясного сырья.

Задачи дисциплины

- приобрести способность разрабатывать новый ассортимент продуктов питания из нетрадиционных видов мясного сырья

Содержание дисциплины

Тема №1: Перспективы и актуальность использования нетрадиционного мясного сырья в пищевых технологиях

Вопросы:

1. Приоритетное развитие животноводства в России.
2. Актуальность использования нетрадиционных видов мясного сырья в мясоперерабатывающих технологиях

Тема №2: Пищевая ценность и диетические характеристики отдельных видов нетрадиционного сырья

Вопросы:

1. Пищевая ценность и диетические характеристики мяса страусов
2. Пищевая ценность и диетические характеристики крольчатины.
3. Пищевая ценность и диетические характеристики мяса перепелок

Тема №3: Технологические характеристики и пищевая ценность мяса буйволов

Вопросы:

1. История продукта, полезные свойства мяса буйволов.
2. Химический состав и пищевая ценность мяса буйволов.
3. Нормы выхода буйволятины

Тема №4: Технологические характеристики и пищевая ценность верблюжатины

Вопросы:

1. История и потребительские свойства верблюжатины.
2. Нормативные требования к качеству верблюжатины.
3. Химический состав и пищевая ценность верблюжатины.
4. Среднегодовые нормы выхода верблюжатины.
5. Кулинарные возможности и особенности переработки верблюжатины.

Тема №5: Качественная оценка мяса диких копытных животных

Вопросы:

1. Общая характеристика мяса диких животных.
2. Качественная оценка мяса косули.
3. Качественная оценка мяса сайгака.
4. Качественная оценка мяса лося
5. Качественная оценка мяса кабана.

Объем дисциплины 3 з. е.

Форма промежуточного контроля - зачет.

