

Аннотация адаптированной 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.Первична 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.