

## **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.**