

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технология продуктов питания специального назначения из
животного сырья»**

Целями освоения дисциплины «Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья» 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

– развить способность разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом

Содержание дисциплины

Тема №1

Производства специальных продуктов питания на основе животноводческого сырья. Медико-биологические требования, характеристики.

Вопросы:

1. Состояние и перспективы производства продуктов питания специального назначения.
2. Медико-биологические характеристика продуктов питания специального назначения.
3. Формализация требований к составу и качеству специализированных продуктов высокой пищевой ценности.

Тема №2 Повышение пищевой и энергетической ценности альтернативными видами белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных компонентов

Вопросы:

1. Альтернативные пищевые белки растительного и животного происхождения.
2. Характеристика источников полиненасыщенных жирных кислот и фосфолипидов.
3. Витаминизация рецептурной композиции на основе сырья животного происхождения продукции.
4. Обогащение рецептуры минеральными компонентами
5. Пищевые волокна в производстве специальных продуктов питания

Тема №3 Технологии производства специализированных продуктов питания на основе сырья животного происхождения..

Вопросы:

1. Особенности производства детских продуктов питания на основе сырья животного происхождения, требования к качеству сырья и готовой продукции
2. Производство продуктов питания для беременных и кормящих женщин, требования к качеству сырья и готовой продукции специального назначения.
3. Производство продуктов питания для питания людей, испытывающих повышенные физические нагрузки, требования к качеству сырья и готовой продукции

специального назначения.

4. Производство продуктов питания для питания людей, страдающих ожирением
требования к качеству сырья и готовой продукции
специального назначения.

**Тема №4 Формализация научно- обоснованных требований к составу и качеству
специализированных продуктов высокой пищевой ценности.**

Вопросы:

1. Требования к разработке продуктов специального назначения высокой пищевой ценности.
- 2.Технология производства.

Объем дисциплины 5 з. е.

Форма промежуточного контроля - экзамен