

Аннотация адаптированной рабочей программы дисциплины «Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения»

Целями освоения дисциплины «Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения» являются приобретение студентами углубленных теоретических знаний и практического навыка в области биологии и физиологии питания, технологии производства специальных консервированных продуктов на основе мясного сырья с элементами введения обогащающих, биологически активных ингредиентов

Задачи дисциплины

– развить способность использовать практические навыки в организации и контроле технологического процесса переработки сырья животного происхождения

Содержание дисциплины

Тема 1: Построение математической модели оптимизации ассортимента и рецептур новых видов консервов специального назначения

Вопросы:

1. Оптимизация рецептурных композиций новых видов консервов специального назначения

2. Методика моделирования рецептур продуктов специального назначения

Тема 2: Использование побочных продуктов убоя в производстве мясоконсервной продукции специального назначения

Вопросы:

Пищевая и биологическая ценность субпродуктов

Пищевая и биологическая ценность пищевой крови.

Пищевая и биологическая ценность коллагенсодержащего сырья

Ассортимент и рецептуры консервов специального назначения на основе рационального использования мясного сырья.

Вопрос:

1. Технологии производства паштетных консервов специального назначения.

2. Технологии производства детских мясных консервов

2. Технологии производства белково-жировых комплексных консервов.

3. Технологии производства гипоаллергенных консервов

Объем дисциплины 2 з. е.

Форма промежуточного контроля - зачет.