

## **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.**