

Аннотация адаптированной 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