

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из
животного сырья»**

Цель дисциплины «Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья» являются приобретение необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих использовать в производстве научные основы повышения эффективности технологий пищевых продуктов из животного сырья.

Задачи дисциплины:

- формирование готовности к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;
- приобретение способностей разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции.

Тема лекции 1: Исторические аспекты научно- технического прогресса и развитие мясожирового производства

1. Исторический анализ о мясе в питании человека.

2. Развитие животноводства–решения мясной проблемы.

3. Роль научно-технического прогресса в развитии направлений мясожирового производства

Тема лекции 2: Прижизненное формирование функционально- технологических свойств мясного сырья

Вопросы:

1. Основные требования, предъявляемые мясоперерабатывающей промышленности к убойным животным и мясу.

2. Направления прижизненного формирования оптимальных качественных характеристик

Тема лекции 3: Научные основы и технологические приемы обеспечения качества и безопасности мяса и мясных продуктов. Причины появления пороков качества мяса

Вопросы:

1. Понятие качества и безопасности мяса и мясных продуктов.

2. Научные основы обеспечения качества и безопасности мяса и мясных продуктов.

3. Технологические приемы обеспечения качества мяса и мясных продуктов.

4. Причины появления пороков качества мяса и мясных продуктов.

Методы оценки качества и классификации туш.

Тема лекций 4: Функционально-технологические свойства мяса и их количественно определяемые показатели

Вопросы:

1. Характеристика рН мяса, влияние на функционально- технологические свойства мяса и мясных продуктов.

2. Характеристика водосвязывающей способности, влияние на функционально-технологические свойства мяса и мясных продуктов.

3. Характеристика жиродерживающей способности, влияние на функционально-технологические свойства мяса и мясных продуктов.

4. Цветовые характеристики мяса, влияние на мясную продукцию.

Тема лекции 5: Технологически и биохимические характеристики послеубойного изменения в животных тканях

Вопросы:

1. Классическое течение автолиза.

2. Характеристика автолиза в мясе PSE и DFD в мясе.

3.Изменение в мясе при хранении.

Тема лекций 6: Эффективность технологически адекватной разделки сырья

Вопросы:

1.Формализация представлений о пищевой и технологической адекватности мясного сырья.

2. Характеристика существующих способов рациональной разделки мясного сырья.

3. Сущность технологически адекватной разделки мясного сырья.

4. Характеристика инновационных технологически адекватных способов обвалки туш.

5. Характеристика инновационных технологически адекватных способов жиловки мяса.

Объем дисциплины 3 з.е.

Форма промежуточного контроля – экзамен.