

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Использование биотехнологических приемов, пищевых добавок в технологии  
мясных продуктов»**

**Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования**

Цель дисциплины «Использование биотехнологических приемов, пищевых добавок в технологии мясных продуктов» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах управления качеством готовой продукции по средствам применения биотехнологических приемов и пищевых добавок в технологии производства мясных продуктов.

Задачи дисциплины:

- развитие способности к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;
- развитие способности разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции.

Тема 1 Производства мясной продукции на основе применения биотехнологических приемов

Вопросы:

- 1 Биотехнология как наука. Основные этапы развития.
- 2 Общая характеристика и классификация ферментов.
3. Теоретические основы ферментативных процессов при созревании и посоле мяса

Тема 2 Общая характеристика и классификация ферментов используемых в технологии мясных продуктов

Вопросы:

- 1) Общая характеристика ферментов
- 2) Классификация ферментов растительного происхождения
- 3) Классификация ферментов животного происхождения
- 4) Классификация ферментов микро-биологического происхождения

Тема 3 Теоретические основы внутренних ферментативных процессов в технологии производства мясопродуктов

Вопросы:

- 1) Теоретические основы ферментативных процессов при созревании и посоле мяса
- 2) Ферментативные процессы при созревании мяса;
- 3) Ферментативные процессы при посоле мясного сырья;
- 4) Повышение качества низкосортного сырья.

Тема 4 Теоретические основы и практическая целесообразность использования пищевых добавок, БАВ в технологии мясных продуктов

Вопросы:

- 1) Химизм связывания влаги пищевыми добавками;
- 2) Биологически активные вещества, применяемые при производстве мясо-продуктов

Объем дисциплины 3 з.е.

Форма промежуточного контроля – зачет.