

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

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

Целями освоения дисциплины «Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения» являются приобретение 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:

- развитие готовности к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства.
- развитие способности использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах
- развитие способности представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

Тема 1 Теоретические и практические основы теплового консервирования продуктов животного происхождения.

Вопросы:

1. Математический анализ режимов стерилизации консервов.
2. Порядок и положение по разработке режимов стерилизации и пастеризации консервированных продуктов.
3. Изменения качества мясопродуктов при тепловой обработке

Тема 2. Подготовка мясного сырья для консервного производства

Вопросы:

1. Разделка сырья в консервном производстве
2. Рациональное использование мясного сырья при производстве мясоконсервной продукции.

Тема 3 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 4 Использование побочных продуктов убоя в производстве мясоконсервной продукции специального назначения

Вопросы:

1. Пищевая и биологическая ценность субпродуктов
2. Пищевая и биологическая ценность пищевой крови.

Пищевая и биологическая ценность коллагенсодержащего сырья

Тема 5 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

Тема 7 Использование растительных белков в производстве консервов специального назначения

Вопрос:

1. Применение соевых продуктов в технологии консервов специального назначения

2. Применение пищевых добавок растительного происхождения в технологии соевых консервов.

Объем дисциплины 3 з. е.

Форма промежуточного контроля – зачет.