

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов»**

Цель дисциплины «Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов» являются приобретение магистрами углубленных теоретических знаний и практического навыка в области оценки медико- технологических характеристик и технологии переработки нетрадиционного мясного сырья.

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.

Тема1 Перспективы и актуальность использования нетрадиционного мясного сырья в пищевых технологии

Вопросы:

- 1.Приоритетное развитие животноводства в России.
- 2.Атуальность использования нетрадиционных видов мясного сырья в мясоперерабатывающих технологиях

Тема 2 Технологические характеристики и пищевая ценность конины

Вопросы:

- 1.Общая характеристика конины.
2. Качественная характеристика лошадей для убоя.
3. Разделка конины и жеребятины на отруба.

Тема 3 Технологические характеристики и пищевая ценность оленины

Вопросы:

- 1.Общая характеристика оленины.
2. Качественная характеристика оленей для убоя. Оленина в тушах, полутушах
3. Разделка оленины на отруба.

Тема 4 Качественная оценка мяса диких копытных животных

Вопросы:

- 1.Общая характеристика мяса диких животных.
2. Качественная оценка мяса косули.
3. Качественная оценка мяса сайгака.
- 4.Качественная оценка мяса лося
5. Качественная оценка мяса кабана.

Тема 5 Технологические характеристики и пищевая ценность мяса буйволов

Вопросы:

- 1.История продукта, полезные свойства мяса буйволов.
2. Химический состав и пищевая ценность мяса буйволов.
3. Нормы выхода буйволятины

Тема: Технологические характеристики и пищевая ценность мяса буйволов

Вопросы:

- 1.История и потребительские свойства верблюжатины.
2. Нормативные требования к качеству верблюжатины.
3. Химический состав и пищевая ценность верблюжатины.
- 4.Среднегодовые нормы выхода верблюжатины.
- 5.Кулинарные возможности и особенности переработки верблюжатины.

Тема 7 Технологические характеристики и пищевая ценность мяса страусов

Вопросы:

- 1.Перспектива и направление производства мяса страусов
2. Коммерческая и функционально-технологическая ценность мяса страусов.

3. Химический состав, пищевая ценность и биологическая ценность мяса страусов .
- 4.Диетические и кулинарные характеристики мяса страусов.

Объем дисциплины 3 з.е.

Форма промежуточного контроля – зачет.