

Аннотация 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:

- развитие способности разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами.
- развитие способности проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме.

Тема 1 Современные тенденции и перспективы производства функциональных и специальных поликомпонентных продуктов питания на основе животноводческого сырья.

Вопросы:

1. Состояние и перспективы производства продуктов питания функционального и специального назначения.
2. Медико-биологические и экологические аспекты функционального и специального питания.

Тема 2 Альтернативные виды белка. Дополнительные источники полиненасыщенных жирных кислот и фосфолипидов в мясоперерабатывающем производстве. Витаминизация мясосодержающей продукции.

Вопросы:

1. Характеристика альтернативных белков растительного и животного происхождения.
2. Характеристика источников полиненасыщенных жирных кислот и фосфолипидов.
3. Витаминизация мясосодержающей продукции.

Тема 3 Особенности производства специализированных мясосодержающих продуктов для питания беременных и кормящих женщин. Обоснование технологической схемы производства.

Вопросы:

1. Медико-биологическое обоснование производства продуктов питания для беременных и кормящих женщин.
2. Особенности технологии производства.

Тема 4 Медико-биологические и технологические аспекты совершенствования качества продукции из животноводческого сырья для питания детей школьного возраста.

Вопросы:

1. Требования к качеству безопасности сырья для производства детского питания.
2. Номенологический подход к формализации алиментарного эталона для проектирования мясосодержающего продукта.

Тема 5 Технология производства, регламенты и сроки хранения. Нутриентная адекватность и показатели безопасности готовой продукции.

Вопросы:

1. Технология производства, режимы производства и хранения продуктов питания специального назначения.
2. Требования к нутриентной адекватности и безопасности готовых изделий специального назначения.

Тема 6 Медико- биологические требования к продуктам питания для людей, находящихся в экстремальной ситуации.

Вопросы:

1. Медико-биологическое обоснование производства продуктов питания для людей, находящихся в экстремальных ситуациях.

2.Требования к ингредиентному составу и технологии производства.

Тема 7 Источники загрязнения окружающей среды и продуктов питания.

Вопросы:

1. Характеристика загрязняющих среду веществ.

2.Роль питания при выведении токсичных веществ из организма.

3.Химические и биологические выводящие свойства пищевых волокон.

Тема 8 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 6 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен.