

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технология продуктов питания из животного сырья»**

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

Целями освоения дисциплины «Технология продуктов питания из животного сырья» являются приобретение студентами углубленных теоретических знаний и практического навыка в области биологии и физиологии питания, технологии производства продуктов на основе животноводческого сырья.

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 Научно - обоснованные требования, предъявляемые к качеству и безопасности продуктов из свинины.

Вопросы:

1. Экологические аспекты производства безопасности мясного сырья к продуктам его переработки.
2. Входной контроль, приемка сырья и материалов.
3. Современные технологические приемы производства, повышающие качественные характеристики готовой продукции из свинины.

Тема 2 Научно-обоснованные требования, предъявляемые к качеству и безопасности продуктов из говядины.

Вопросы:

1. Влияние условий откорма крупного рогатого скота на безопасность, качество говядины.
2. Входной контроль, приемка сырья и материалов.
3. Современные технологические приемы производства, повышающие качественные характеристики готовой продукции

Тема 3 Научно-обоснованные требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасной продукции.

Вопросы:

1. Характеристика требований, предъявляемых к качеству и безопасности колбасных изделий.
2. Входной контроль, приемка сырья и материалов.
3. Современные технологические приемы производства, повышающие качественные характеристики готовой продукции

Тема 4 Научно-обоснованные требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясосодержащих полуфабрикатов.

Вопросы:

1. Требования предъявляемые к качеству и безопасности мясосодержащих полуфабрикатов.
2. Входной контроль, приемка сырья и материалов.
3. Современные технологические приемы производства, повышающие качественные характеристики готовой продукции

Тема 5 Научно-обоснованные требования, предъявляемые к качеству и безопасности быстрозамороженных готовых блюд.

Вопросы:

1. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности быстрозамороженных готовых блюд.

2. Входной контроль, приемка сырья и материалов.

3. Современные технологические приемы производства, повышающие качественные характеристики готовой продукции

Объем дисциплины 6 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен.