

## АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»

Компонент	Вариативная часть / дисциплины по выбору
Индекс	Б1.В.ДВ.03.02
Семестр	7
Форма контроля	Экзамен
Трудоемкость, з.е./ час	8/288
Компетенции	ОПК-2; ПК-7

Цель изучения дисциплины состоит в изучение принципов разработки функциональных продуктов, основных функциональных ингредиентов и их физиологического действия и направлений развития технологии функциональных мясных продуктов.

В задачи дисциплины входит формирование теоретических знаний по производству и использованию в технологии функциональных продуктов пищевых добавок, минеральных веществ, витаминов, полиненасыщенных жирных кислот, моделирование пищевых продуктов с учетом специфики состава, биологической ценности и характера трансформации свойств отдельных ингредиентов под воздействием технологических факторов.

Требования к уровню усвоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

- основы биологических процессов при переработке сырья животного происхождения;
- биотехнологические подходы, принципы, методы в обработке сырья животного происхождения;
- методологические принципы совершенствования процесса проектирования мясопродуктов, отвечающих требованиям науки о питании человека;
- принципы использования пищевых добавок и функциональных ингредиентов в технологии мясопродуктов.

уметь:

- совершенствовать технологии соленых штучных изделий и пищевых добавок на основе ферментативной обработки коллагенсодержащего сырья;
- применять биотехнологические приемы в организации современного производства, формировании ассортимента, обеспечении биологической полноценности и экологической чистоты продукта.

владеть:

- основными терминами и понятиями дисциплины;
- использовать современные методы анализа в оценке свойств, состава, пищевой и биологической ценности функциональных продуктов;
- совершенствовать и оптимизировать действующие технологии на базе системного подхода к анализу сырья, оценки технологического процесса и требований к качеству конечной продукции;

- применять биотехнологические приемы в организации современного производства, формировании ассортимента, обеспечении биологической полноценности и экологической чистоты продукта.

- принципом получения многокомпонентных систем используемых в технологии мясопродуктов, отвечающих требованиям науке о питании человека.

Освоение дисциплины направлено на формирование у обучающегося следующих компетенций (ОПК; ПК):

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2).

- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7).