

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ СОЛЕННЫХ ШТУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

Компонент	Вариативная часть / дисциплины по выбору
Индекс	Б1.В.ДВ.04.01
Семестр	5
Форма контроля	Экзамен
Трудоемкость, з.е./ час	6/216
Компетенции	ПК-7; ПК-11

Цель изучения дисциплины состоит в фундаментализации обучения с учетом современных научно-технических достижений в области технологии в отрасли, а также в формировании у студентов современного мировоззрения, закреплении теоретических и практических знаний и основ производства высококачественных биологически полноценных мясных продуктов.

В задачи дисциплины входит приобретение теоретических знаний по производству и использованию в технологии соленых штучных изделий (ТСШИ) пищевых добавок, полученных микробиальным синтезом или ферментативной обработкой различного сырья, моделирование пищевых продуктов с учетом специфики состава, биологической ценности и характера трансформации свойств отдельных ингредиентов под воздействием технологических факторов.

В результате изучения дисциплины студент должен

знать:

- методы совершенствования технологии соленых штучных изделий и пищевых добавок на основе ферментативной обработки коллагенсодержащего сырья;
- методологические принципы совершенствования процесса проектирования мясопродуктов, отвечающих требованиям науки о питании человека;
- принципы многофункционального использования плазмы крови и белоксодержащих систем на её основе в технологии мясопродуктов;
- технологию сырокопченых мясопродуктов на основе направленного использования биотехнологического потенциала бальзамов и водно-спиртовых настоев трав.

уметь:

- совершенствовать технологии соленых штучных изделий и пищевых добавок на основе ферментативной обработки коллагенсодержащего сырья;
- применять технологические 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 соленых штучных изделий;
- совершенствовать и оптимизировать действующие технологии на базе системного подхода к анализу сырья, оценки технологического процесса и требований к качеству конечной продукции;
- принципом получения многокомпонентных систем используемых в технологии мясопродуктов, отвечающих требованиям науке о питании человека,
- мясные продукты, обогащенные пребиотиками и пробиотическими культурами микроорганизмов.

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

- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7),
- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11).