

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 04.06.2024 11:02

Уникальный программный ключ:

f3ead44c455975405e69d4af77de79fa5835829

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины:	Технология производства специализированной мясной продукции
Краткое содержание	Современные представления о специализированной мясной продукции. Классификация, основные требования к качественным показателям в зависимости от возрастных групп. Основные требования ТР ТС к качеству специализированных мясных продуктов. Технологические схемы производства мясных продуктов, особенности организации их производства. Основные требования к подбору сырья. Анализ состояния отрасли по изучению вопроса широкого производства специализированных пищевых продуктов.
Результаты освоения дисциплины (модуля)	для решения научно-исследовательских и производственных задач использует и применяет современные представления и достижения в области науки о пище и питании; медико-биологические требования к продуктам функционального питания; технологические принципы производства продуктов функционального питания; принципы подбора сырья и ингредиентов для производства продуктов функционального питания; сырьевое и аппаратное обеспечение технологического процесса производства продуктов с заданным химическим составом и свойствами; самостоятельно проектирует рецептуры продуктов функционального питания; использует современные достижения науки о пище и питании с целью создания новых технологических процессов производства продуктов функционального питания; способен принимать оптимальные решения при проектировании технологического процесса производства функциональных продуктов; оценивает вопросы безопасности и риски при разработке новых продуктов функционального питания; осуществляет поиск и принятие оптимальных решений при проектировании рецептур продуктов функционального питания с учетом требований качества и стоимости, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты
Трудоемкость, з.е.	5
Форма отчетности	Зачет
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии : [учебник] / А.Ф. Доронин, Л.Г. Ипатова, А.А. Кочеткова и др. ; под ред. А.А. Кочетковой. - М. : ДеЛи принт, 2009. - 288 с. - На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 273-281. - ISBN 978-5-94343-178-4 2. Бобренева, И. В. Подходы к созданию функциональных продуктов питания : Монография / Бобренева И. В. - Санкт-Петербург : Интермедия, 2012. - 471 с. - Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks. - ISBN 978-5-4383-0007-6. 3. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность : учеб. пособие / [Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов и др.] ; под общ. ред. В.М.

	Позняковского. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 424 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.МО. - Прил.: с. 323-420. - Библиогр.: с. 315-318. - ISBN 978-5-98879-130-0
Дополнительная литература	1. Антипова, Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов : Учебник для вузов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. – : Колос, 2004. – 571 с. 2. Технологии пищевых производств : учебник / А. П. Нечаев [и др.] ; под ред. А. П. Нечаева. – М. : КолосС, 2005. – 768 с. 3. Нанобиотехнология нутриентнообеспеченных мясорастительных консервов с использованием активированных ферментных систем : монография / Н.В. Судакова [и др.] ; ГОУ ВПО "Сев.- Кав. гос. техн. ун-т". – Ставрополь : Издательство СевКавГТУ, 2007. – 141 с. 4. Технология переработки мяса. Немецкая практика / Г.Кайм; пер. с нем. Г.В.Соловьевой, А.А. Куреленкова. - СПб.: Профессия, 2008. – 488 с., ил. 5. Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ «Об охране окружающей среды».