

Аннотация к рабочей программе дисциплины
**«Сырьевая база для производства продуктов
функционального и профилактического назначения»**

образовательной программы высшего образования –
программы магистратуры – **19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного
назначения**

Направленность:

**Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения**

Трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ (144 академических часа)

Семестр: 4 (заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Содержание дисциплины

Сырьевые ресурсы мясной отрасли. Общая характеристика компонентов сырья животного происхождения, особенности его химического состава. Биологическая и пищевая ценность мяса. Факторы, влияющие на качество мяса и мясных продуктов функционального и профилактического назначения. Подготовка скота для убоя и технология убоя животных. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных. Выход продуктов убоя животных. Способы консервирования и хранения мяса и мясопродуктов. Характеристика продуктов птицеводства функционального и профилактического назначения. Факторы, влияющие на качество яиц, мяса птицы и мясных продуктов функционального и профилактического назначения. Молоко как сырье для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных. Биохимические и бактерицидные свойства молока. Органолептические показатели молока. Физико-химические показатели и технологические свойства молока. Факторы, влияющие на состав и свойства молока и молочных продуктов функционального и профилактического назначения. Технология получения молока и его первичная обработка. Санитарно-гигиенические требования к получению молока. Требования, предъявляемые к молоку-сырью. Обработка молока. Рыба как сырье для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения.