**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Технология производства продуктов питания животного происхождения** |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.01  | Биотехнология |
| ***Направленность (профиль)*** | Пищевая биотехнология |
| ***Объем дисциплины*** | 10 з.е. |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | Зачет с оценкойЭкзаменКурсовая работа |
| ***Кафедра*** | *Пищевой инженерии* |
| ***Краткое содержание дисциплины***  |
| Тема 1.Технология убоя и первичной переработки скота |
| Тема 2.Технология обработки субпродуктов |
| Тема 3.Технология обработки кишечного сырья |
| Тема 4.Технология переработки крови |
| Тема 5.Технология обработки эндокринно-ферментного сырья  |
| Тема 6.Технология пищевых животных жиров |
| Тема 7.Технология обработки шкур животных |
| Тема 8.Общие принципы консервирования мяса и мясопродуктов |
| Тема 9.Технология холодильной обработки и холодного хранения мяса иМясопродуктов |
| Тема 10.Технология производства мясных баночных консервов  |
| Тема 11.Технология производства колбасных изделий |
| Тема 12.Консервирование мяса поваренной солью |
| Тема 13.Технология производства копченых изделий |
| ***Список литературы***  |
| **Основная литература** 1. Бурова, Т. Е. Технология замороженных готовых блюд [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. Е. Бурова, И. А. Баженова, Т. С. Баженова. - 1-е изд. - Лань, 2019. - 148 с.  *https://e.lanbook.com/book/113373*
2. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. В. Долганова, С. А. Мижуева, С. О. Газиева, Е. В. Першина. - Изд. 3-е, испр. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 236 с. [*https://e.lanbook.com/book/113376*](https://e.lanbook.com/book/113376)
3. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. - 1-е изд. - Лань, 2019. - 144 с.  *https://e.lanbook.com/book/111884*

**Дополнительная литература**1. Технология производства продуктов животного происхождения [Текст] : методические указания к выполнению лабораторных работ для студентов, обучающихся по направлениям 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения", 19.03.01 "Биотехнология" / М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т ; [сост. Н. В. Московенко]. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2018. - 124 с. [*http://lib.usue.ru/resource/limit/uml/18/m3009.pdf*](http://lib.usue.ru/resource/limit/uml/18/m3009.pdf) 15экз
2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / [А. С. Ратушный [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 240 с. [*http://znanium.com/go.php?id=1016432*](http://znanium.com/go.php?id=1016432)
3. Неповинных, Н. В. Пищевые волокна. Функционально-технологические свойства и применение в технологиях продуктов питания на основе молочной сыворотки [Электронный ресурс] : монография / Н. В. Неповинных, Н. М. Птичкина. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 204 с. [*http://znanium.com/go.php?id=951300*](http://znanium.com/go.php?id=951300)
4. Инновационные технологии в пищевой промышленности и общественном питании [Текст] : материалы Всероссийской научно-практической конференции, приуроченной к юбилею заслуженного деятеля науки РФ В. М. Позняковского (Екатеринбург, 17 ноября 2017 г.) / М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т ; [отв. за вып.: О. В. Чугунова, С. Л. Тихонов]. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2017. - 301 с. [*http://lib.usue.ru/resource/limit/books/18/m490437.pdf*](http://lib.usue.ru/resource/limit/books/18/m490437.pdf) 2экз.
 |
| ***Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине***  |
| **Перечень лицензионное программное обеспечение:** - Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.- Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.**Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**Общего доступаПищевая промышленность режим доступа http://www.foodprom.ru/Мясная индустрия режим доступа http://meatind.ru/ |
| ***Перечень онлайн курсов***  |
| В данной дисциплине не реализуются |
| ***Перечень профессиональных стандартов***  |
| В данной дисциплине не реализуются |

Аннотацию подготовил Тихонов С.Л.

Заведующий кафедрой Пищевой инженерии

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.01

Биотехнология,

(профиль: Пищевая биотехнология) С.Л.Тихонов

**Перечень тем курсовых работ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Технология производства продуктов питания животного происхождения** |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.01 Биотехнология |
| ***Направленность (профиль)*** | Пищевая биотехнология |
| ***Кафедра*** | Пищевой инженерии |
| ***Темы курсовых работ***  |
| 1. Технология производства пенообразных продуктов;
 |
| 1. Технология производства низкокалорийного майонеза;
 |
| 1. Технология производства кисломолочного напитка;
 |
| 1. Технология производства майонеза;
 |
| 1. Технология производства вареной колбасы;
 |
| 1. Технология производства концентрата сывороточных белков;
 |
| 1. Технология производства сливочного масла;
 |
| 1. Технология производства кисломолочных напитков, обогащенных витамином С
 |
| 1. Технология производства свиных консервов;
 |
| 1. Технология производства кормового белка;
 |
| 1. Технология обработки шкур животных;
 |
| 1. Технология убоя свиней;
 |
| 1. Технология обработки субпродуктов;
 |
| 1. Технология холодильной обработки и холодного хранения мяса и мясопродуктов;
 |
| 1. Специализация и концентрация в молочном скотоводстве;
 |
| 1. Технологические приемы переработки свинины;
 |
| 1. Технологический процесс сортировки, обработки и упаковки яиц;
 |
| 1. Технология содержания кур родительского стада яичных кроссов;
 |
| 1. Технология глубокой переработки мяса птицы;
 |
| 1. Технология откорма уток на жирную печень;
 |

Аннотацию подготовил Тихонов С.Л.

Заведующий кафедрой Пищевой инженерии

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.01

Биотехнология,

(профиль: Пищевая биотехнология) С.Л.Тихонов