**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Научные основы производства продуктов питания животного происхождения** |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.01  | Биотехнология |
| ***Направленность (профиль)*** | Пищевая биотехнология |
| ***Объем дисциплины*** | 6 з.е. |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | Экзамен |
| ***Кафедра*** | *Пищевой инженерии* |
| ***Краткое содержание дисциплины***  |
| Тема 1. Научные основы технологии молока и молочных продуктов |
| Тема 2. Научные основы технологии мяса и мясопродуктов |
| Тема 3.Использование микроорганизмов и ферментов в производстве продуктов питания животного происхождения  |
| Тема 4. Проектирование продуктов питания специального назначения из сырья животного происхождения |
| Тема 5. Научные основы производства продуктов пробиотического назначения |
| ***Список литературы***  |
| **Основная литература**1. Бобренева, И. В. Математическое моделирование в технологиях продуктов питания животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / И. В. Бобренева, С. В. Николаева. - 1-е изд. - Лань, 2019. - 124 с. [*https://e.lanbook.com/book/112670*](https://e.lanbook.com/book/112670)
2. 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*](https://e.lanbook.com/book/113373)
3. 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)
4. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) [Электронный ресурс] : учебное пособие / [О. А. Ковалева [и др.] ; под общ. ред. О. А. Ковалевой. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 444 с.  <https://e.lanbook.com/book/113377>

**Дополнительная литература**1. 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)
 |
| ***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 доступаОбщая биология режим доступа:<http://elementy.ru/genbio> |
| ***Перечень онлайн курсов***  |
| В данной дисциплине не реализуются |
| ***Перечень профессиональных стандартов***  |
| В данной дисциплине не реализуются |
| Аннотацию подготовили | Тихонов С.Л., Тимакова Р.Т. |

Заведующий кафедрой Пищевой инженерии

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.01

Биотехнология,

(профиль: Пищевая биотехнология) С.Л.Тихонов