**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 оценкой  Экзамен  Курсовая 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 и  Мясопродуктов | | |
| 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 доступа  Пищевая 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