|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Кафедра пищевой инженерии | | | |  |  |
| Дисциплина | | Технология производства продуктов питания животного происхождения | |  |  |
| Направление подготовки | | 19.03.01 Биотехнология | |  |  |
| Профиль | | Пищевая биотехнология | |  |  |
| Объем дисциплины | | 8 з.е | |  |  |
| Формы промежуточной аттестации | | Зачет с оценкой | |  |  |
|  |  | Экзамен, Курсовая работа | |  |  |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины** | | | | | |
|  |  | | | |  |
|  |
| Тема | Наименование темы | | | |  |
| Тема 1. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость убоя и первичной переработки скота (ПК-2) | | | |  |
| Тема 2. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость обработки субпродуктов (ПК-2) | | | |  |
| Тема 3. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость обработки кишечного сырья (ПК-2) | | | |  |
| Тема 4. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость переработки крови (ПК-2) | | | |  |
| Тема 5. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость обработки эндокринно-ферментного сырья (ПК-2) | | | |  |
| Тема 6. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость обработки шкур животных (ПК-2) | | | |  |
| Тема 7. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость пищевых животных жиров (ПК-2) | | | |  |
| Тема 8. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость консервирования мяса и мясопродуктов (ПК-2) | | | |  |
| Тема 9. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость холодильной обработки и холодного хранения мяса и мясопродуктов (ПК-2) | | | |  |
| Тема 10. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость мясных баночных консервов (ПК-2) | | | |  |
| Тема 11. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость колбасных изделий (ПК-2) | | | |  |
| Тема 12. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость консервирования мяса (ПК-2) | | | |  |
| Тема 13. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность и прослеживаемость копченых изделий (ПК-2) | | | |  |
| Тема 14. | Проведение стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции животного происхождения и технологических процессов (ПК-1) | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Список** **литературы** | | | | | |

|  |
| --- |
| **Основная литература:** |
| 1. Забодалова Л. А., Евстигнеева Т. Н. Технология цельномолочных продуктов и мороженого [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 352 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/160132 |
|
| 2. Ковалева О. А., Здрабова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 444 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/160134 |
| 3. Пронин В. В., Фисенко С. П., Мазилкин И. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 176 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/174285 |
| 4. Курочкин А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс]:Учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2021. - 249 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/471571 |
| 5. Курочкин А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс]:Учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2021. - 255 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/471834 |
| 6. Царегородцева Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]:Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2021. - 290 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/476980 |
| 7. Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 443 с. – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1353318 |
| 8. Карпеня М.М., Шляхтунов В.И., Подрез В.Н. Технология производства молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 410 с. – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1841087 |
|  |
| **Дополнительная литература:** |
| 1. Иванова Е. Е., Касьянов Г. И. Технология морепродуктов [Электронный ресурс]:Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2021. - 208 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/471862 |
|
|  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,** **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине** |
|  |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** |
|  |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023. |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023. |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
|  |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-** **телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
| Справочно-правовая система Консультант +. Срок действия лицензии до 31.12.2023 |
|  |
| Аннотацию подготовил: Тихонов С.Л. |

.

**Перечень 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; |