|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |
|  |  |  |  |
| Дисциплина | | Технология производства продуктов питания животного происхождения | |
| Направление подготовки | | 19.03.01 БИОТЕХНОЛОГИЯ | |
| Профиль | | Пищевая биотехнология | |
| Объем дисциплины | | 10 з.е | |
| Формы промежуточной аттестации | | Экзамен, Зачет соценкой | |
| Кафедра пищевой инженерии | | | |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины** | | | |
| Тема | Наименование темы | | |
| 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 обработки шкур животных | | |
| Тема 7. | Технология пищевых животных жиров | | |
| 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 | | |
| Тема 14. | Проведение стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции животного происхождения и технологических процессов | | |
|  |  |  |  |
| **Список** **литературы** | | | |
|  |  |  |  |
| **Основная литература:** | | | |
| 1. Дунченко Н. И., Янковская В. С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров. [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 304 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/129225 | | | |
| 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. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 444 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130575 | | | |
| 3. Методы исследований пищевых продуктов. [Электронный ресурс]:Нормативные документы. - Ставрополь: Энтропос, 2020. - 252 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1095246 | | | |
| **Дополнительная литература:** | | | |

|  |
| --- |
| 1. Царегородцева Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов. [Электронный ресурс]:Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2020. - 290 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/457321 |
|  |
| **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 +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021 |
| Аннотацию подготовил: Тихонов Сергей Леонидович |

**7.3.3. 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; |