|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 ипрослеживаемость убоя и первичной переработки скота (ПК-2) |  |
| Тема 2. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность ипрослеживаемость обработки субпродуктов (ПК-2) |  |
| Тема 3. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность ипрослеживаемость обработки кишечного сырья (ПК-2) |  |
| Тема 4. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность ипрослеживаемость переработки крови (ПК-2) |  |
| Тема 5. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность ипрослеживаемость обработки эндокринно-ферментного сырья (ПК-2) |  |
| Тема 6. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность ипрослеживаемость обработки шкур животных (ПК-2) |  |
| Тема 7. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность ипрослеживаемость пищевых животных жиров (ПК-2) |  |
| Тема 8. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность ипрослеживаемость консервирования мяса и мясопродуктов (ПК-2) |  |
| Тема 9. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность ипрослеживаемость холодильной обработки и холодного хранения мяса имясопродуктов (ПК-2) |  |
| Тема 10. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность ипрослеживаемость мясных баночных консервов (ПК-2) |  |
| Тема 11. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность ипрослеживаемость колбасных изделий (ПК-2) |  |
| Тема 12. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность ипрослеживаемость консервирования мяса (ПК-2) |  |
| Тема 13. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность ипрослеживаемость копченых изделий (ПК-2) |  |
| Тема 14. | Проведение стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукцииживотного 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. – Режимдоступа: https://e.lanbook.com/book/160132 |
|
| 2. Ковалева О. А., Здрабова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н. Общаятехнология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) [Электронныйресурс]: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 переработкипродуктов животноводства [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 176 с. – Режимдоступа: https://e.lanbook.com/book/174285 |
| 4. Курочкин А. А. Технологическое оборудование для переработки продукцииживотноводства 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 продукцииживотноводства. 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 имясопродуктов [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]:Учебноепособие. - 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 молочныхпродуктов [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центрИНФРА-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]:Учебноепособие 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;
 |