|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Рабочей программы дисциплины** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Кафедра пищевой инженерии  |  |  |
| Дисциплина  | Научные основы производства продуктов питания животного происхождения  |  |  |
| Направление подготовки  | 19.03.01 Биотехнология  |  |  |
| Профиль  | Пищевая биотехнология  |  |  |
| Объем дисциплины  | 5 з.е  |  |  |
| Формы промежуточной аттестации  | Экзамен |  |  |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины**   |
|  |  |  |
|  |
| Тема | Наименование темы |  |
| Тема 1. | Научные основы технологии и качество молока и молочных продуктов (ПК-2) |  |
| Тема 2. | Научные основы технологии и качество технологии мяса и мясопродуктов (ПК-2) |  |
| Тема 3. | Использование и качество микроорганизмов и ферментов в производстве продуктовпитания животного происхождения (ПК-2) |  |
| Тема 4. | Проектирование и испытание продуктов питания специального назначения из сырьяживотного происхождения (ПК-3) |  |
| Тема 5. | Научные основы производства и испытание продуктов пробиотического назначения(ПК-3) |  |
| Тема 6. | Реализация и управление биотехнологическими процессамиУправление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производствабиотехнологической продукции из сырья животного происхождения (ПК-2) |  |
| Тема 7. | Современный российский и международный опыт повышения эффективностипроизводства биотехнологической продукции из сырья животного происхождения(ПК-2) |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **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. Бредихин С. А. Технологическое оборудование переработки молока [Электронный ресурс]:.- Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 412 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/162381 |
|  4. Раманаускас И. И., Майоров А. А. Технология и оборудование для производстванатурального сыра [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 508 – Режим доступа:https://e.lanbook.com/book/162386 |
|  5. Рябцева С. А., Ганина В. И. Микробиология молока и молочных продуктов [Электронныйресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 192 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/162387 |

|  |
| --- |
|  6. Забашта А. Г., Шалимова Т.А., Басов В.О. Технология переработки яиц [Электронныйресурс]:Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 202 с. –Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1085371 |
|  7. Пономарев Е. Е., Мамцев А. Н. Инновационные технологии производства йодсодержащихкомплексов: оценка показателей качества и безопасности [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург:Лань, 2021. - 140 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/167434 |
|  |
| **Дополнительная литература:** |
|  1. Лисин П. А. Практическое руководство по проектированию продуктов питания сприменением Excel, MathCAD, Maple [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 240 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/159518 |
|
|  |
| **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.  |

.