|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 продуктов питания животного происхождения (ПК-2) | | | |  |
| Тема 4. | Проектирование и испытание продуктов питания специального назначения из сырья животного происхождения (ПК-3) | | | |  |
| Тема 5. | Научные основы производства и испытание продуктов пробиотического назначения (ПК-3) | | | |  |
| Тема 6. | Реализация и управление биотехнологическими процессами  Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции из сырья животного происхождения (ПК-2) | | | |  |
| Тема 7. | Современный российский и международный опыт повышения эффективности производства 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. – 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. 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 производства натурального 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 [Электронный ресурс]:. - 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 [Электронный ресурс]: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 йодсодержащих комплексов: 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 с применением 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. |

.