

Кафедра преподает основные учебные дисциплины:

Общая биотехнология
Теоретические основы биотехнологии
Биология
Биохимия
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
Химия пищи
Современные тенденции развития пищевой химии
Биологическая безопасность пищевых систем
Общая микробиология и общая санитарная микробиология
Реология
Основы проектирования и оборудование молочной промышленности
Химия и физика молока
Технология молока и молочных продуктов
Микробиология молока и молочных продуктов
Технохимический и микробиологический контроль молочной промышленности
Пищевые и биологические активные добавки
Методы исследования мяса
Производственный учет и отчетность
Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов
Технология мяса и мясных продуктов
Технологическое оборудование отрасли
Колбасное производство и полуфабрикаты
Проектирование предприятий отрасли
Ветеринарно-санитарная экспертиза
Общая технология пищевых производств
Пищевые добавки и улучшители
Теоретические основы разработки новых видов молочных продуктов
Микробиологические основы переработки молока и производства молочных продуктов
Микробиологические основы сыроделия
Методология проектирования молочных продуктов с заданными свойствами и составом
Управление качеством продукции животного происхождения
Основы животноводства, гигиена и санитария переработки животного сырья
Современные технологии переработки сырья животного происхождения
Основы учета, стандартизации и сертификации на предприятиях молочной промышленности
Современные методы контроля качества и экспертиза пищевого сырья и готовой продукции
Микробиологические и биотехнологические основы производства сыра
Ресурсосберегающие технологии переработки вторичного сырья и отходов молочной отрасли

Современная тара и упаковка молочных продуктов

Основы производства продуктов функционального, детского и лечебно-профилактического назначения

Технология кисломолочных продуктов

Современное технологическое оборудование для переработки сырья животного происхождения

Методы математического моделирования и информационные технологии в пищевой отрасли

Современные технологии переработки сырья животного происхождения

Основы учета, стандартизации и сертификации на предприятиях мясной промышленности

Современные методы контроля качества и экспертиза пищевого сырья и готовой продукции

Микробиологические основы производства сырокопченых и сыровяленых мясных изделий

Ресурсосберегающие технологии переработки вторичного сырья и отходов мясной отрасли

Современная тара и упаковка мясных продуктов

Основы производства продуктов функционального, детского и лечебно-профилактического назначения

Методы математического моделирования и информационные технологии в мясоперерабатывающей отрасли

Технология мясных и мясорастительных пищевых продуктов