

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.7.1 Технология продуктов питания на основе животного сырья

по направлению подготовки: 19.03.01 «Биотехнология»

по профилю «Пищевая биотехнология»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология продуктов питания на основе животного сырья» являются:

- а) формирование знаний о функционально-технологических свойствам сырья животного происхождения;
- б) раскрытие сущности технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения;
- в) формирование теоретической и практической базы для прохождения производственной практики и оформления ВКР.

2. Содержание дисциплины «Технология продуктов питания на основе животного сырья»:

Особенности переработки животного сырья.

Основные технологические операции.

Роль молочных белков в формировании технологических свойств кисломолочных продуктов.

Принципиальные технологические схемы переработки молока.

Производство молока, кисломолочных напитков, сметаны, кисло-сливочного масла, сыра.

Принципиальные схемы переработки мясного сырья.

Производство мясных полуфабрикатов, колбас.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основные закономерности в разработке технологической схемы производства продуктов питания на основе животного сырья;
- б) основные технологические операции: мойка и очистка, измельчение, разделение, тепловая обработка, ферментация, упаковка;
- в) основные методы оценки качественных характеристик пищевого сырья и продуктов на их основе.

2) Уметь:

- а) рассчитать материальный баланс производства;
- б) осуществлять входной контроль сырья животного происхождения;
- в) рассчитать пищевую ценность готового продукта;
- г) анализировать, оформлять и делать выводы по полученным данным;
- д) пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой.

3) Владеть:

- а) системным подходом к определению рациональных параметров технологических процессов и работы оборудования при производстве пищевых продуктов;
- б) навыками проведения теоретических и экспериментальных исследований в области переработки сырья животного происхождения с использованием современных методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники.

Зав.каф. ПищБТ

Сысоева М.А.