

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Биотехнология продуктов питания на основе сырья животного происхождения

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 «Биотехнология продуктов питания на основе сырья животного происхождения» являются:

- а) формирование знаний об основных принципах разработки и способах оптимизации биотехнологических производств продуктов питания на основе животного сырья;
- б) обучение работе с научно-технической информацией в сфере биотехнологических производств пищевых продуктов на основе сырья животного происхождения;
- в) формирование навыков для оперативного управления процессами на стадиях биотехнологического производства.

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

Биотехнология продуктов питания из мясного сырья. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясопродуктов. Биотехнология колбасных изделий и мясных консервов. Биотехнология продуктов из вторичного мясного сырья. Биотехнология молочных продуктов. Биотехнологические процессы, протекающие в молоке. Влияние бактериальных заквасок на изменение составных частей молока. Биотехнология кисломолочных продуктов. Биотехнология сыров.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основные требования, предъявляемые к сырью, материалам, пищевым добавкам, готовой продукции, получаемой на биотехнологических производствах из сырья животного происхождения;
- б) основные стадии, технологические параметры и режимы биотехнологического производства из сырья животного происхождения, методы и приемы их регулирования;
- в) состав и назначение используемого в производственном процессе оборудования.

2) Уметь:

- а) работать с научно-технической информацией, использовать Российский и международный опыт в области организации, управления и модернизации биотехнологических пищевых производств продуктов из сырья животного происхождения;
- б) анализировать основные технологические параметры биотехнологических процессов при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения.

3) Владеть:

- а) основными стандартными методами определения функционально-технологических свойств пищевого сырья и качественных показателей готовой продукции из сырья животного происхождения;
- б) навыками для осуществления оперативного управления процессами на стадиях биотехнологического производства из сырья животного происхождения.