

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 04.06.2024 11:12:02

Уникальный идентификационный ключ:

f3ead44c45395c5851a604af77de79fa58358206

## Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Наименование  
дисциплины  
(модуля)

Биотехнология продуктов из сыворотки

Краткое

содержание

Современные направления в технологии продуктов из молочной сыворотки. Технология гидролизатов лактозы. Технология получения белковых гидролизатов из молочной сыворотки. Структурированные и продукты из молочной сыворотки. Микропартикуляция белков молочной сыворотки. Применение микропартикулатов в технологии пищевых продуктов.

Результаты  
освоения  
дисциплины  
(модуля)

Знает: современные тенденции разработки и проектирования продуктов, достижения науки в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания, существующие нормативы для качественных характеристик продуктов питания, современные методы проектирования технологических процессов; Умеет: Осуществлять методологию проектирования состава; методы получения продуктов с заранее заданным составом и свойствами основные принципы рационального построения их рецептур, особенности технологии их получения, специфику и правила проектирования научно-исследовательских работ; использовать методики выявления качественных характеристик продуктов питания, систематизирует и анализирует собранную информацию, применяет на практике современные методы проектирования технологических процессов; выбирать оптимальные решения при создании продукции с учетом требований качества, безопасности и экологической чистоты; использовать современные программные и технические средства информационных технологий; Владеет: способностью использовать модели систем качества, разрабатывает новый ассортимент инновационных продуктов и технологий с заданными составом и свойствами.

Трудоемкость, з.е.

3

Формы  
отчетности

Зачет

### Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная  
литература

1. Арсеньева Т.П. Пищевая биотехнология. Масло и вторичное молочное сырье [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Т.П. Арсеньева. - Электрон. текстовые данные. - СПб. : Университет ИТМО, 2015. - 60 с. - 22278397. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67529.html>

Дополнительная  
литература

1. Пономарев, А.Н. Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли: лабораторный практикум : [16+] / А.Н. Пономарев, Е.И. Мельникова, Е.В. Богданова ; науч. ред. А.Н. Пономарев ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 61 с. : ил. - Режим доступа: по подписке. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561371>. - Текст : электронный.

2. Экспертиза молока и молочных продуктов: качество и безопасность / Н.И. Дунченко, А.Г. Храмцов, И.А. Макеева и др. ; под общ. ред. В.М. Позняковского. - Новосибирск : Сибирское

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>университетское издательство, 2007. - 480 с. : ил. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - Режим доступа: по подписке. - URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=57551">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=57551</a> (дата обращения: 19.04.2021). - Библиогр.: с. 433 - 434. - ISBN 978-5-94087-042-5. - Текст : электронный.</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|