

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины

Технология пищевых продуктов животного происхождения

Краткое содержание

Классификация пищевых продуктов животного происхождения. Особенности продуктов питания животного происхождения, их характеристика. Технология производства продуктов питания животного происхождения. Проектирование

Результаты освоения дисциплины (модуля)

состава продуктов питания животного происхождения. Методики выявления качественных характеристик продуктов питания животного происхождения

Осуществляет методологию проектирования состава; методы получения продуктов с заранее заданным составом и свойствами основные принципы рационального построения их рецептов, 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; использует модели систем качества, разрабатывает новый ассортимент инновационных продуктов и технологий с заданными составом и свойствами

Трудоемкость, з.е.

9 з.е.

Форма отчетности

экзамен

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Бурова, Т. Е. Технология замороженных готовых блюд [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. Е. Бурова, И. А. Баженова, Т. С. Баженова. - 1-е изд. - Лань, 2019. - 148 с. <https://e.lanbook.com/book/113373>
2. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. В. Долганова, С. А. Мижуева, С. О. Газиева, Е. В. Першина. - Изд. 3-е, испр. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 236 с. <https://e.lanbook.com/book/113376>
3. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. - 1-е изд. - Лань, 2019. - 144 с. <https://e.lanbook.com/book/111884>

Дополнительная литература

1. Неповинных, Н. В. Пищевые волокна. Функционально-технологические свойства и применение в технологиях продуктов питания на основе молочной сыворотки [Электронный ресурс] : монография / Н. В. Неповинных, Н. М. Птичкина. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 204 с. <http://znanium.com/go.php?id=951300>