

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 программный ключ:

f3ead44c4539af77de79fa5835829

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины (модуля)	Биотехнологические основы сыроделия
Краткое содержание	Современные направления в сыроделии. Классификация сыров. Биотехнологические основы получения сычужных сыров. Биотехнологические основы получения рассольных сыров. Биотехнологические основы технологии мягких сыров. Технология плавленых сыров. Технология сыроподобных продуктов.
Результаты освоения дисциплины (модуля)	ИПК-7.1 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 ИПК-7.2 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
Трудоемкость, з.е.	3
Формы отчетности	Зачет – 3 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	
Основная литература	1. Голубева, Л. В. Техничко-технологические основы производства молока и молочных продуктов (теория и практика) : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова ; науч. ред. Л. В. Голубева ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 125 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482043 . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-264-2. – Текст : электронный 2. Панова, Н. М. Биотехнологические основы сыроделия: учебное пособие / Н. М. Панова. – Ставрополь : СКФУ, 2016. – 160 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/155488/ - Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Технология и оборудование для производства натурального сыра : учебник / И. -. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-4387-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119610 . — Режим доступа: для авториз. пользователей
Дополнительная литература	1. Пономарев, А. Н. Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли: лабораторный практикум : учебное

	пособие : [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 (дата обращения: 17.04.2022). – Библиогр.: с. 57. – ISBN 978-5-00032-360-1. – Текст : электронный. 2. Сучкова Е.П. Технология молока и молочных продуктов. Технология сыра [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е.П. Сучкова, Л.А. Силантьева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. — 64 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68208.html 3. 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 университетское издательство, 2007. – 480 с.– Режим доступа: URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57551
--	---