

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.И. Храмцова

Дата подписания: 01.07.2024 16:28:26

Уникальный идентификатор документа:

f3ead44c4559f5505e66984af77de79fa3375829

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины (модуля)	Биотехнология продуктов из сырья животного и растительного происхождения
Краткое содержание	Биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения. Биотехнология ферментированных продуктов и мороженого из сырья животного происхождения. Биотехнология сыра и продуктов из вторичного молочного сырья
Результаты освоения дисциплины	Способность анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции Использование методов контроля качества выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности. Осуществляет технологические регулировки оборудования, используемых для реализации технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности
Трудоемкость, з.е.	14
Форма отчетности	Экзамен. Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	
Основная литература	1. Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов : Профобразование, 2020. — 117 с. — ISBN 978-5-4488-0582-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/92185.html (дата обращения: 26.04.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей 2. Голубева, Л. В. Техничко-технологические основы производства молока и молочных продуктов (теория и практика) : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова ; под редакцией Л. В. Голубева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 124 с. — ISBN 978-5-00032-264-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/74022.html (дата обращения: 20.04.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей 3. 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 (дата обращения: 17.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей
Дополнительная литература	1. Богатова, О. В. Промышленные технологии производства молочных продуктов : учебное пособие / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, С. В. Стадникова. — Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2014. — 272 с. — ISBN 978-5-903090-98-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/35876.html (дата обращения: 21.04.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей 2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14562-5. — Текст : электронный //

	Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491140 (дата обращения: 26.04.2022). 3. Шалапугина, Э. П. Практикум по технологии производства цельномолочных продуктов и масла / Э. П. Шалапугина, В. Я. Матвиевский. — Санкт-Петербург : Гиорд, Ай Пи Эр Медиа, 2008. — 63 с. — ISBN 978-5-98879-099-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/746.html (дата обращения: 21.04.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей 4. Пономарев, А. Н. Технология продуктов животного происхождения (Технология сыра и продуктов из вторичного молочного сырья): лабораторный практикум : учебное пособие / 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, 2016. — 137 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482022 (дата обращения: 17.04.2022). — Библиогр.: с. 130-131. — ISBN 978-5-00032-209-3. — Текст : электронный 5. Пономарев, А. Н. Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли: лабораторный практикум : учебное пособие / 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. 6. Технология продуктов из вторичного молочного сырья : учебное пособие / А. Г. Храмцов, С. В. Васи́лин, С. А. Рябцева, Т. С. Воротникова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 424 с. — ISBN 978-5-98879-089-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4900 (дата обращения: 17.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 7. Голубева, Л. В. Аппаратурное оформление технологических процессов производства молочных консервов : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, Д. В. Ключникова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010. — 57 с. — ISBN 978-5-89448-789-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/27312.html (дата обращения: 21.04.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
--	--