

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: 01.07.2024 16:28:26

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559d01c10417de79fa5835829

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины	Биотехнология продуктов из вторичного молочного сырья
Краткое содержание	<p>Направления использования и классификация вторичного молочного сырья. Химический состав и биотехнологические свойства вторичного молочного сырья. Методы обработки вторичного молочного сырья.</p> <p>Микробный синтез на основе молочной сыворотки.</p> <p>Биохимические и физико-химические процессы при производстве продуктов из вторичного молочного сырья.</p> <p>Технология кисломолочных напитков из вторичного молочного сырья. Технология белковых продуктов из вторичного молочного сырья. Технология казеиновых продуктов из обезжиренного молока. Технология получения лактозы и ее производных</p>
Результаты освоения дисциплины	<p>Знать прогрессивные технологии производства биотехнологической продукции; методы анализа для проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методологию планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства; свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции</p> <p>Уметь применять знания по прогрессивным технологиям производства биотехнологической и пищевой продукции; осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; моделировать технологические процессы производства продукции из вторичного молочного сырья; анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на качество готовой продукции.</p> <p>Владеть навыками применять знания по прогрессивным технологиям производства биотехнологической и пищевой продукции при моделировании технологических процессов; разработки мероприятий по повышению эффективности производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; моделирования технологических процессов производства продукции из вторичного молочного сырья; анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на качество готовой продукции</p>
Трудоемкость, з.е.	3
Формы отчетности	Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	<p>Арсеньева Т.П. Биотехнология продуктов из вторичного молочного сырья [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Т.П. Арсеньева. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. — 49 с. — 2227-8397. — Режим доступа:</p>

	http://www.iprbookshop.ru/67811.html
Дополнительная литература	<p>1. Алешина, Е.С. Культивирование микроорганизмов как основа биотехнологического процесса : учебное пособие / Е.С. Алешина, Е.А. Дроздова, Н.А. Романенко ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Университет, 2017. – 192 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: URL: _.</p> <p>2. Lupinskaya, S. M. Технология молока и молочных продуктов. Продукты из вторичного молочного сырья: лабораторный практикум / С. М. Lupinskaya, И. А. Смирнова, М. Д. Хатминская. — Кемерово : КеМГУ, 2016. — 105 с. — ISBN 978-5-89289-976-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99579 (дата обращения: 17.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. 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.</p> <p>4. 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.</p>