

## АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Технология продуктов из белково-углеводного сырья»

по основной образовательной программе прикладного бакалавриата

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

#### 1. Цели дисциплины:

приобретение студентами теоретических и практических знаний в области переработки биологически ценного белково-углеводного сырья: животного происхождения (обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки) и растительного сырья (растительный белок, белково-жировая эмульсия) на пищевые продукты.

#### 2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

##### Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2).

#### 3. Трудоемкость дисциплин – 4 ЗЕ (144 часа).

#### 4. Содержание дисциплины:

Модуль 1: Технологии продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.

Модуль 2: Технологии мясных продуктов с использованием растительного белка, белково-жировой эмульсии.

#### 5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Разработал:  
Доцент кафедры ТПП

Л.Н.Азолкина

Проверил:  
Директор ИнБиоХим



А.А.Беушев