

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология продуктов из белково-углеводного сырья»

по основной образовательной программе
прикладного бакалавриата (по УП 2018г.)
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Профиль «Технология молочных и мясных продуктов»
(очная форма обучения)

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).

Профессиональные компетенции (ПК):

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20).

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

О.В. Кольтюгина

Проверил:
Директор ИнБиоХим



А.А. Беушев