

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Кафедра Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Б1.В.ДВ.01.02 БИОТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ И
МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Направленность Пищевая биотехнология

Уровень высшего образования – бакалавриат
Квалификация – бакалавр

Форма обучения – очная

Троицк
2023

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологической, научно-исследовательской.

Цель освоения дисциплины- формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по управлению технологическими процессами от сдачи сырья на перерабатывающее предприятие до реализации готовой продукции в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины:

1. изучить технологию переработки продуктов животноводства на основе физических, химических, и других способов воздействия на сырье;
2. изучить методы определения качества, условий хранения, стандартизации и сертификации продуктов переработки животноводческого сырья;
3. уметь оценивать качество сырья и готовой продукции в соответствие с требованиями стандартов.

1.2 Компетенции и индикаторы их достижений

ПК-3. Способен использовать основы технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности с целью контроля качества выполнения технологических операций

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1. ПК-3. Использует основы технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности с целью контроля качества выполнения технологических операций	знания	Обучающийся должен знать: основные методы использования основ технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности с целью контроля качества выполнения технологических операций (Б1.В.08 -3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: объяснять использование основ технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности с целью контроля качества выполнения технологических операций (Б1.В.08 –У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: готовностью пользоваться основными нормативными показателями при использовании основ технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности с целью контроля качества выполнения технологических операций (Б1.В.08 –Н.1)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Биотехнология производства пищевых жиров и масложировой продукции» относится к дисциплинам по выбору вариативной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата .

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 6 зачетных единиц (ЗЕТ), 216 академических часов (далее часов).

Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 6 семестре.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
	по очной форме обучения
Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка	108
<i>Лекции (Л)</i>	54
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	54
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	108
Итого	216

4 Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

4.1 Содержание дисциплины

Раздел 1 Биотехнология производства жиров растительного происхождения

Введение в дисциплину. Основные направления биотехнологии жиров растительного происхождения. Биотехнологические особенности производства, сырьевая база, технологические особенности производства, порядок проведения оценки качества, требования в качеству и безопасности, условия хранения, транспортирования, дефекты пищевых жиров растительного происхождения: растительных масел, заменителей молочного жира, эквивалентов, улучшителей и заменителей какао- масла .

Раздел 2. Биотехнология производства жиров животного происхождения.

Биотехнологические особенности производства, сырьевая база, технологические особенности производства, порядок проведения оценки, требования в качеству и безопасности, условия хранения, транспортирования, дефекты пищевых жиров животного происхождения: топленых животных жиров, коровьего масла, , заменителей молочного жира.

Раздел 3 Биотехнология масложировой продукции комбинированного происхождения

Биотехнологические особенности производства, сырьевую базу, технологические особенности производства, порядок проведения экспертизы, требования в качестве и безопасности, условия хранения, транспортирования, дефекты пищевых масложировой продукции комбинированного происхождения.