

## Аннотация рабочей программы дисциплины

## ФТД.01 «Биотехнология мясных и молочных продуктов»

|                                              |                                                                       |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Код и направление подготовки (специальность) | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания     |
| Направленность (профиль)                     | Технология производства продуктов и организация общественного питания |
| Квалификация                                 | бакалавр                                                              |
| Форма обучения                               | заочная                                                               |
| Год начала подготовки                        | 2021                                                                  |
| Выпускающая кафедра                          | Строительство                                                         |
| Кафедра-разработчик                          | Строительство                                                         |
| Объем дисциплины, ч. / з.е.                  | 108 / 3                                                               |
| Форма контроля (промежуточная аттестация)    | зачет                                                                 |

| Курс  | Час. / з.е. | Лек. зан., час. | Лаб. зан., час. | Практич. зан., час. | КСР | СРС | Контроль | Форма контроля |
|-------|-------------|-----------------|-----------------|---------------------|-----|-----|----------|----------------|
| 7     | 108 / 3     | 2               | -               | 6                   | 3   | 93  | 4        | зачет          |
| Итого | 108 / 3     | 2               | -               | 6                   | 3   | 93  | 4        | зачет          |

|                                          |                                                                                                                                  |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Универсальные компетенции:</b>        |                                                                                                                                  |
| не предусмотрены учебным планом          |                                                                                                                                  |
| <b>Общепрофессиональные компетенции:</b> |                                                                                                                                  |
| не предусмотрены учебным планом          |                                                                                                                                  |
| <b>Профессиональные компетенции:</b>     |                                                                                                                                  |
| ПК-1                                     | Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания |
| ПК-1.1                                   | Использует знания технологии производства продуктов питания в профессиональной деятельности                                      |

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с производством мясной продукции, цельномышечных изделий, колбас, мясных консервов; биотехнологическими процессами, происходящими при производстве мясных продуктов; изучением биотехнологических процессов при переработке отходов мясной промышленности, и с производством молока, цельномолочных и кисломолочных продуктов и напитков; биотехнологическими процессами, происходящими при производстве молочных продуктов; изучением процессов получения заквасок, используемых при производстве функциональных молочных и кисломолочных продуктов питания

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущая аттестация успеваемости в форме письменных домашних заданий (самостоятельное изучение теоретического материала), выполнение практических занятий и защита отчета по практическим занятиям, а промежуточная аттестация по результатам семестра по дисциплине проходит в форме зачета (включает в себя устный ответ на теоретические вопросы)