

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.11 Биотехнологические производства пищевых продуктов

по направлению подготовки: 19.03.01 «Биотехнология»

по профилю «Пищевая биотехнология»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Биотехнологические производства пищевых продуктов» являются:

- а) обучение основам исследования и разработки современных биотехнологических процессов в пищевой промышленности;
- б) освоение приемов и способов решения конкретных задач современной пищевой биотехнологии;
- в) формирование умения выделить конкретное, ключевое содержание прикладных задач будущей деятельности.

2. Содержание дисциплины «Биотехнологические производства пищевых продуктов»:

Биопроцессы при переработке сырья животного происхождения в технологиях производства продуктов на основе мяса скота, птицы, рыбы и молока.

Биохимические процессы созревания мяса.

Мясо с нетрадиционным характером автолиза.

Биотехнологические стадии производства колбас, мясных полуфабрикатов.

Биотехнологические стадии при переработке молока с получением кисломолочных продуктов, масла.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) общие и специальные сведения о закономерностях биотехнологических процессов при переработке сырья животного происхождения.

2) Уметь:

- а) анализировать свойства сырья животного происхождения и готовой продукции;
- б) выбирать биотехнологические приемы при переработке сырья животного происхождения.

3) Владеть:

- а) методами биотехнологии;
- б) биотехнологическими процессами при переработке сырья животного происхождения.

Зав.каф. ПищБТ

Сысоева М.А.