

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Биотехнология продуктов питания на основе растительного сырья

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 «Биотехнология продуктов питания на основе растительного сырья» являются:

- а) ознакомление студентов с современными достижениями пищевой биотехнологии в области получения продуктов на основе растительного сырья и основные направления ее развития;
- б) изучение традиционных биотехнологических процессов и нормативно-технической документации используемых в технологии продуктов на основе растительного сырья;
- в) формирование навыков для оперативного управления процессами на стадиях биотехнологического производства с использованием растительного сырья.

### **2. Содержание дисциплины «Биотехнология продуктов питания на основе растительного сырья»:**

Биотехнологические основы переработки растительного сырья.

Биотехнологии бродильных производств. Применение ферментных препаратов в спиртовой промышленности, пивоварении и виноделии.

Биотехнологии в соковой промышленности. Применение ферментных препаратов в соковом производстве.

Биотехнологии хлебопекарных производств. Биологическая активация дрожжей.

Применение ферментных препаратов и гидролизатов в хлебопечении.

Биотехнологии макаронных и кондитерских производств.

### **3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

1) Знать:

- а) особенности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- б) базовые технологические схемы биотехнологических производств из сырья растительного происхождения;
- в) нормативно-техническую документацию и требования, предъявляемые к сырью, производству и готовой продукции, полученной с применением методов биотехнологии.

2) Уметь:

- а) работать с научно-технической информацией, использовать Российский и международный опыт в области организации, управления и модернизации биотехнологических пищевых производств продуктов из сырья растительного происхождения;
- б) анализировать основные технологические параметры биотехнологических процессов при производстве продуктов питания из сырья растительного происхождения.

3) Владеть:

- а) основными стандартными методами определения функционально-технологических свойств пищевого сырья и качественных показателей готовой продукции из сырья растительного происхождения;
- б) навыками для осуществления оперативного управления процессами на стадиях биотехнологического производства из сырья растительного происхождения.