

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Жаймышева С.С.

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.05.02 Пищевая биотехнология

Цель освоения дисциплины: сформировать знания о традиционных биотехнологических процессах, применяемых в технологиях пищевых продуктов, их роли в формировании потребительских свойств продовольственных товаров, о современных достижениях пищевой биотехнологии и основных направлениях ее развития.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-3 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1 критически оценивает эффективность использования режимов хранения и способов переработки сельскохозяйственной продукции;	Знать: эффективность использования режимов хранения и способов переработки сельскохозяйственной продукции; Уметь: критически оценивать эффективность использования режимов хранения и способов переработки сельскохозяйственной продукции; Владеть: эффективностью использования режимов хранения и способов переработки сельскохозяйственной продукции;
	ПК-3.2 обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Знать: режимы хранения сельскохозяйственной продукции Уметь: обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции Владеть: режимами хранения сельскохозяйственной продукции
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводств	ПК-6.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства	Знать: технологии переработки и хранения продукции животноводства Уметь: Реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства Владеть: технологиями переработки и хранения продукции животноводства

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Основные понятия биотехнологии. Современное состояние пищевой биотехнологии в мире.

Тема 2. Перспективы использования микробных ферментов. Биохимические процессы при ферментации живыми организмами.

Тема 3. Молочные продукты питания

3. Общая трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ

