

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор А.Л. Буканов, доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.05.01 Пищевая биотехнология

**Цель освоения дисциплины:** - освоить и применять на практике биотехнологические методы получения пищевых веществ

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-7 - готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Этап 1 методы получения пищевых веществ Этап 2 стандарты качества пищевых веществ	Этап 1 проводить биотехнологические исследования получения пищевых веществ Этап 2 реализовать на практике биотехнологические методы	Этап 1 техникой получения пищевых веществ Этап 2 переработки с.-х. продукции в пищевые вещества

2.

### 3. Содержание дисциплины:

**Раздел 1 Основы биотехнологии**

**Тема 1 Современное состояние пищевой биотехнологии в мире.**

**Тема 2 Сырьевые ресурсы биотехнологии.**

**Тема 3 Методы получения промышленных штаммов микроорганизмов.**

**Тема 4 Сырьевые ресурсы биотехнологии.**

**Тема 5 Технология ферментных препаратов и их использование в пищевой промышленности**

**Тема 6 Изучение метода накопительных культур для выделения микроорганизмов разных физиологических групп**

**Раздел 2 Микроорганизмы пищевой биотехнологии**

**Тема 7 Методы получения промышленных штаммов микроорганизмов.**

**Тема 8 Исследование влияния продолжительности брожения теста на показатели качества готового хлеба**

**Тема 9 Ускоренный метод определения качества дрожжей**

**Тема 10 Технология ферментных препаратов и их использование в пищевой промышленности**

**Тема 11 Молоко как сырье для биотехнологических процессов**

**Тема 12** Изучение биотехнологических основ приготовления сыра  
**Раздел 3** Биотехнология производства дрожжей  
**Тема 13** **Технология получения и использования дрожжевых культур в пищевой промышленности.**  
**Тема 14** Изучение биотехнологических основ приготовления сыра  
**Тема 6** **Биотехнологические процессы получения пищевых кислот.**  
**Тема 15** Изучение процесса брожения при производстве кисломолочных продуктов. Кинетика нарастания кислотности  
**Раздел 4** Получение пищевых веществ  
**Тема 16** **Получение пищевых веществ методами биотехнологии.**  
**Тема 17** Исследование влияния состава посолочных смесей на органолептические показатели и выход мясопродуктов  
**Тема 18** Технология получения мясопродуктов  
**Тема 19** **Методы выделения, очистки и получения товарных форм целевых продуктов.**  
**Тема 20** Оценка качества муки

**4. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.**