

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Живодерова Светлана Петровна к.с.-х.н, доцент

Наименование дисциплины: ФТД. В.01. Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции

Цель освоения дисциплины:

- понять и объяснять необходимые теоретические и практические основы по аспектам биотехнологических процессов хранения и переработки растениеводческой и животноводческой продукции и сырья;

- уметь осваивать биотрансформации вторичных сырьевых ресурсов и отходов растениеводства и животноводства.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-8. Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 _{ПК-8} Владеет методами и методиками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: основные этапы контроля качества сельскохозяйственной продукции Уметь: определять показатели качества и безопасности продуктов питания и сырья Владеть: владение терминологией, касающейся основ биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-4} Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Знать: знать современные технологии переработки сельскохозяйственного сырья Уметь: уметь работать с нормативными документами Владеть: навыками проведения биотехнологических процессов при переработке сельскохозяйственной продукции

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Цели, задачи, основные биологические объекты биотехнологии.

Тема 2. Методы биотехнологических процессов.

Тема 3. Основы молекулярной биотехнологии.

Тема 4. Микрофлора полуфабрикатов хлебопекарного производства и типы брожения.

- Тема 5. Растительное сырье, используемое в биотехнологических процессах.
- Тема 6. Отходы животноводства, используемые в биотехнологических процессах.
- Тема 7. Методы, используемые в биотехнологическом производстве.
- Тема 8. Химическое консервирование трав.
- Тема 9. Применение заквасок для хлебобулочных изделий из пшеничной муки.
- Тема 10. Приготовление и применение заквасок для хлеба из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.
- Тема 11. Биотехнология кормовых препаратов.
- Тема 12. Биотехнология переработки молочной сыворотки.
- Тема 13. Способы культивирования микроорганизмов при переработки растениеводческой продукции.
- Тема 14. Биотехнология кисломолочных продуктов.
- Тема 15. Биотехнологические методы активизации хлебопекарных дрожжей.
- Тема 16. Влияние кислой среды на развитие дрожжевых клеток.
- Тема 17. Биотехнологические процессы производства творога.

3. Общая трудоемкость дисциплины: Объем дисциплины ФТД. В.01 «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции» составляет 2 зачетные единицы (72 академических часов).