

**АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.01 Биотехнология
ПРОФИЛЬ «Пищевая биотехнология»
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ**

СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА

Наименование дисциплины		ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ					
Курс	3	Семестр	5	Трудоемкость	6 ЗЕ, 216 ч (из них 105 ч ауд. зан.)		
Формы аттестации					Зачет, экзамен		
Цели освоения дисциплины							
Целью освоения дисциплины является получение теоретических знаний о совокупности процессов и технологических операций, обеспечивающих получение пищевых продуктов заданного качества, ознакомление их с закономерностями и процессами, которые являются общими для технологий различных пищевых производств, доказательства необходимости - использование комплексного подхода к совершенствованию различных технологий и приобретение практических навыков, необходимых для будущей производственной деятельности.							
Место дисциплины в структуре ООП							
Дисциплина входит в вариативную часть цикла профессиональных дисциплин, базируется на результатах изучения дисциплин естественнонаучного цикла, в том числе таких как «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Физическая и коллоидная химия», «Основы биохимии и молекулярной биологии», а также дисциплины цикла профессиональных дисциплин «Основы биотехнологии» и «Процессы и аппараты биотехнологии».							
Разделы дисциплины и виды занятий							
№	Наименование раздела дисциплины	ЛК.	ПЗ	ЛБ	Сем-р	СРС	Всего
1.	Общая характеристика пищевых производств. Технология переработки растительного сырья.	18		25		65	108
2.	Технология переработки животного сырья	16		26		66	108
Формируемые компетенции							
<ul style="list-style-type: none"> - владеть культурой мышления, быть способным к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1); - способен осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции (ПК - 15). 							
Образовательные результаты							
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:							
<p>знать: научно-теоретические основы технологических процессов в пищевой промышленности, включая физико-механические, тепловые, массообменные, химические, биохимические и микробиологические процессы, ответственные за различного рода превращения в сырье при его переработке и определяющие качество готового продукта; свойства основного и дополнительного сырья пищевой промышленности, требования, предъявляемые к нему, условия хранения и транспортирования; основные технологии пищевых производств, а также характеристики основных технологических процессов, оптимальные режимы их проведения;</p> <p>уметь: использовать на практике полученные знания для решения конкретных задач по проведению технологических процессов в пищевой промышленности с соблюдением оптимальных режимов, с учетом свойств основного и дополнительного сырья; с целью получения высококачественного готового продукта, удовлетворяющего современным требованиям; выбрать рациональную схему биотехнологического производства заданного продукта, оценивать технологическую эффективность производства; составить принципиальную схему биотехнологического производства;</p> <p>владеть: методами проведения отдельных технологических операций получения пищевых продуктов с соблюдением и контролем режимов, обеспечивающих требуемое стандартом качество получаемых продуктов; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей физико-химических свойств сырья и продукции.</p>							
Интерактивные формы обучения							
Интерактивные лекции, защита проектов с презентаций, дискуссии, исследовательский практикум.							
Ответственная кафедра							
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии							
Составитель							
к.х.н., доцент Найденко Е.В.							