

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Биоконверсия растительного сырья»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Биотехнология пищевых продуктов

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-7.2: Способен исследовать свойства сырья и готовой продукции пищевых производств;
- ПК-10.1: Способен анализировать влияние свойств сырья на ход технологического процесса;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Биоконверсия растительного сырья» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 3.

1. Характеристика основных продуктов ферментативной биоконверсии. Технология микробной биоконверсии растительного сырья.. Технология получения пектина, пищевых красителей, продуктов гидролиза крахмала, полуфабрикатов для напитков, витаминов. Характеристика сырья для микробной биоконверсии. Химический состав. Предварительная обработка сырья. Культивирование микроорганизмов..

2. Инновационные методы биотехнологии переработки растительного сырья.. Инновационные биотехнологические методы, связанные с совершенствованием производств с использованием современных технических средств. Технологические схемы безотходного производства этанола и кормовых белковых продуктов с применением анализа влияния свойств сырья на ход технологического процесса. Основные направления совершенствования производств на основе возобновляемого растительного сырья..

Разработал:

доцент

кафедры ТБПВ

С.И. Камаева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина