

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 13.12.2018 11:45:22

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f013a1351fae

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.В.ДВ.02.01. « Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции»**

#### **Направление подготовки**

#### **35.03.07 - Технология производства и переработки**

#### **сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата)**

Общая трудоемкость дисциплины – 5 зачетных единицы, 180 часов.

1. Цель изучения дисциплины – формирование необходимых теоретических знаний об использовании биотехнологических процессов в промышленном производстве ферментов, пищевого белка, полисахаридов, аминокислот, пищевых кислот, витаминов и других биологически активных веществ различного функционального назначения; знание основ создания генно-модифицированных источников пищи, приобретение практических навыков в организации перерабатывающих производств с применением методов биотехнологии.

Задачи: изучить основные этапы промышленной технологии производства пищевых продуктов и биологически активных веществ на основе микробного синтеза; освоить методы контроля качества и безопасности биотехнологических продуктов; научить студентов ориентироваться в многообразии биотехнологических процессов и способах переработки сельскохозяйственной продукции, биотрансформации вторичных сырьевых ресурсов перерабатывающих предприятий и отходов.

#### **2. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции» относится к дисциплинам по выбору вариативной части. Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции.

#### **3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины**

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ОПК-5);

- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ПК-12).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: общую и частные технологические схемы микробиологического производства органических удобрений, кормов; особенности биотехнологического производства молочных и мясных продуктов на промышленной основе с учетом современных достижений науки и техники; принципы создания и использования генетически модифицированных организмов, в том числе в производстве продуктов питания и БАВ

уметь: составлять питательные среды для выращивания микроорганизмов-продуцентов; рассчитывать формулу биомассы различных групп микроорганизмов; составлять типовую технологическую схему микробиологического производства органических удобрений, кормов, молочных и мясных продуктов

владеть: методами работы с культурами микроорганизмов-продуцентов с использованием высокопроизводительного лабораторного и промышленного оборудования