

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Основы биотехнологии мучных и хлебобулочных продуктов

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология (направленность Пищевая биотехнология)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2015 г. № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1, ПК-2.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- технологического процесса в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции;
- общих требований, предъявляемых к культивируемым в промышленных условиях микроорганизмам.

Умение:

- применять на практике технологические процессы в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции;
- использовать общие принципы подбора источников сырья для биотехнологических производств.

Навык:

- классификация питательных сред для культивирования микроорганизмов, используемых в биотехнологии.

Опыт деятельности

- основных методов клеточной инженерии растений для осуществления биотехнологического процесса.

3. Содержание программы учебной дисциплины

Биотехнология мучных и хлебобулочных изделий. Качество муки. Пищевая и биологическая ценность хлебобулочных продуктов. Функционально-технологические свойства хлебобулочных продуктов. Биохимические, микробиологические и физико-химические процессы теста. Факторы, формирующие качество готовых изделий. Качество и хранение муки и хлебобулочных продуктов. Производство хлебобулочных изделий.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

6. Разработчик: докт.биол.наук., доцент кафедры пищевых технологий Широкова Н.В.