

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Технология брожения в производстве пищевых продуктов

1. Общая характеристика: Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (квалификация (степень) "бакалавр"), разработанной в соответствии с ФГОС ВПО утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «11» марта 2015 г. регистрационный номер 193. Предназначена для очной и заочной форм обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции (ПК-1); способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами (ПК-2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы **знания:** осуществления технологических процессов в соответствии с регламентом и использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продуктов брожения; реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве продуктов брожения; **умение:** осуществлять и управлять технологическим процессом в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, сырья и продуктов брожения; применять специальные методы научного исследования при выполнении научных работ; **навык:** осуществлять и управлять технологическим процессом в соответствии с регламентом и использовать технические средства для определения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продуктов брожения; **опыт деятельности:** в реализации и управлении биотехнологическими процессами при производстве продуктов брожения.

3. Содержание программы дисциплины: 1. Микрофлора продуктов питания. 2. Виды брожения в производстве пищевых продуктов. 3. Технология кисломолочных продуктов. 4. Технология производства хлеба. 5. Технология производства виноделия. 6. Технология производства пива. 7. Технология получения пищевых кислот и уксуса.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: канд. с.-х. наук доцент кафедры пищевых технологий. Кустова О.С.