

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Инновации в сфере пищевой биотехнологии»

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-8.2: Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении испытаний новых видов продуктов питания;
- ПК-9.1: Применяет методики расчета технико-экономической эффективности пищевых биотехнологических производств;
- ПК-10.1: Способен анализировать влияние свойств сырья на ход технологического процесса;
- ПК-10.2: Предлагает мероприятия по регулированию технологического процесса;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Инновации в сфере пищевой биотехнологии» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 3.**

**1. Современное состояние пищевой биотехнологии.** Использование продукции биотехнологии в пищевой промышленности.

Применение пищевых добавок и ингредиентов, полученных биотехнологическим путем. Микроорганизмы, используемые в пищевой промышленности.

Генетически модифицированные источники пищи. Микромицеты в производстве продуктов растительного происхождения. Традиционные технологии обогащения пищевых продуктов нутрицевтиками. Методики расчета технико-экономической эффективности пищевых биотехнологических производств. Повышение эффективности технологических процессов для пищевых биотехнологических производств..

**2. Приоритетные направления в пищевой биотехнологии продуктов из сырья растительного происхождения.** Приоритеты развития науки и техники в зерноперерабатывающей

отрасли. Приоритеты науки и техники в хлебопекарной и макаронной отраслях.

Приоритеты науки и техники в плодовоовощной отрасли. Приоритеты науки и техники в пищекокцентратной отрасли. Приоритеты науки и техники в спиртовой и ликеро-водочной отраслях. Приоритеты науки и техники в винодельческой отрасли. Приоритеты науки и техники в пивобезалкогольной отрасли.

Приоритеты науки и техники в дрожжевой отрасли. Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении испытаний новых видов продуктов питания..

Разработал:

доцент

кафедры ТБПВ

В.П. Вистовская

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина