

**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