

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Безотходные биотехнологии пищевых производств»**

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 – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-9.1: Применяет методики расчета технико-экономической эффективности пищевых биотехнологических производств;
- ПК-10.2: Предлагает мероприятия по регулированию технологического процесса;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Безотходные биотехнологии пищевых производств» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 4.

1. Ресурсосберегающие и безотходные технологии. Ресурсосберегающие и безотходные технологии. Понятие термина ресурсосбережение. Основа ресурсосбережения. Безотходная биотехнология – экологическая стратегия промышленного и сельскохозяйственного производства. Исследования и предложения по повышению эффективности технологических процессов для пищевых биотехнологических производств..

2. Безотходные технологии в пищевой промышленности. Безотходные технологии в пищевой промышленности, их реализация в технологических процессах пищевых биотехнологических производств и мероприятия по их регулированию. Роль отходов растительного и животного сырья в решении продовольственных, экологических и энергетических проблем. Техничко-экономическая эффективность пищевых биотехнологических производств, перерабатывающих отходы растительного и животного сырья..

Разработал:

доцент

кафедры ТБПВ

Н.К. Шелковская

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина