

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Микробиологические процессы в технологиях 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-7.2: Способен исследовать свойства сырья и готовой продукции пищевых производств;
- ПК-8.2: Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении испытаний новых видов продуктов питания;
- ПК-10.1: Способен анализировать влияние свойств сырья на ход технологического процесса;
- ПК-10.2: Предлагает мероприятия по регулированию технологического процесса;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Микробиологические процессы в технологиях пищевых производств» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 3.**

**1. Микробиологические процессы в бродильных производствах.** Особенности реализации технологического процесса пищевых биотехнологических производств. Микробиологические процессы в хлебопекарном производстве. Микробиологические процессы в пивоваренном производстве. Микробиологические процессы в виноделии. Микробиологические процессы в спиртовом производстве. Особенности разработки и внедрения новых технологий и рецептур безалкогольных напитков с использованием микроорганизмов..

Разработал:

доцент

кафедры ТБПВ

Е.П. Каменская

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина