

Код, специальность	7-07-0711-02 Промышленная биотехнология
Модуль	Научно-производственная биотехнология
Дисциплина	Биотехнология в пищевых производствах

Курс / Семестр	Трудоемкость в зачетных единицах (кредитах)	Количество часов		Форма аттестации	
		аудиторных	самостоятельной работы	текущей	промежуточной
4/8	9	144	180	Устный опрос на лекции, коллоквиум	Экзамен

Краткое содержание дисциплины

Введение. Водоподготовка в производстве пищевых продуктов и напитков. Технология молока и молочных продуктов. Технология солода, пива, безалкогольных напитков. Технология виноградных и плодово-ягодных вин. Технология хлебопекарных дрожжей. Технология хлебобулочных изделий. Технология консервирования плодов и овощей.

Пререквизиты

Органическая химия. Микробиология. Биохимия.

Компетенции

Применять основные технологии производства продуктов питания.

Результаты обучения

знать:

- состояние и уровень развития предприятий по производству пищевой продукции в Республике Беларусь;
- требования к качеству сырья и готовой продукции в пищевой промышленности;
- основные технологии производства пищевых продуктов;
- влияние различных факторов и параметров на качество продукции;
- возможные пороки качества пищевых продуктов, способы их предотвращения и исправления;
- направления утилизации отходов пищевых предприятий.

уметь:

- выбрать и обосновать технологическую схему получения конкретного вида продукции;
- сделать анализ влияния свойств сырья, соблюдения технологических режимов и параметров производства и условий хранения на качество готовой продукции.

владеть:

- навыками анализа качественных показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции;
- методами составления и анализа технологических схем производства пищевой продукции биотехнологической направленности.