

Аннотация к рабочей программе дисциплины  
**Б1.О.32 Биоконверсия отходов пищевых производств**  
Направление подготовки – 36.03.02 Зоотехния

Направленность программы (программа бакалавриата) – Технология производства продуктов животноводства (по отраслям)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы  
(144 академ. часа).

**Цель и задачи освоения дисциплины**

Цель освоения дисциплины – формирование знаний, умений и навыков в области переработки отходов пищевых производств посредством его биоконверсии до более простых, полезных компонентов.

Задачи освоения дисциплины:

- формирование знаний в области ферментной обработки сырья, о видах и свойствах применяемых ферментов, о получаемых продуктах;
- освоение технологии биоконверсии;
- получение навыков проведения биоконверсии различных видов отходов пищевых производств.

**Краткое содержание дисциплины**

Общее понятие биоконверсии. Характеристика отходов пищевых производств. Биоконверсия с использованием ферментов. Микробиологическая биоконверсия. Биоконверсия отходов мясоперерабатывающей промышленности. Биоконверсия отходов молочной промышленности. Применение биоконверсии в хлебопекарном производстве. Применение биоконверсии в кондитерской промышленности. Применение биоконверсии при производстве безалкогольных напитков. Применение биоконверсии при производстве алкогольных напитков. Технологии биоконверсии для получения биопрепаратов для нужд сельского хозяйства, ветеринарии и фармакологии.

**Выпускник должен обладать следующими компетенциями:**

- способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4).

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

**Знать:**

- современные технологии производства пищевых продуктов;
- виды и свойства применяемых в процессе биоконверсии ферментов;
- технологии ферментной обработки сырья.

**Уметь:**

- внедрять современные технологии производства пищевых продуктов.

**Владеть:**

- навыками реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

- навыками проведения биоконверсии различных видов отходов пищевых производств.

**Виды учебной работы:** аудиторные занятия (лекции, практические занятия), самостоятельная работа студентов.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.