**АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины

**Технология брожения в производстве пищевых продуктов**

**1.Общая характеристика:** Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (квалификация (степень) "бакалавр"), разработанной в соответствии с ФГОС ВПО утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «11» марта 2015 г. регистрационный номер 193. Предназначена для очной и заочной форм обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:** Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции (ПК-1); способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами (ПК-2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы **знания:** осуществления технологических процессов в соответствии с регламентом и использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продуктов брожения; реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве продуктов брожения; **умение:** осуществлять и управлять технологическим процессом в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, сырья и продуктов брожения; применять специальные методы научного исследования при выполнении научных работ; **навык:** осуществлять и управлять технологическим процессом в соответствии с регламентом и использовать технические средства для определения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продуктов брожения; **опыт деятельности**: в реализации и управлении биотехнологическими процессами при производстве продуктов брожения.

**3.Содержание программы дисциплины: 1.** Микрофлора продуктов питания**. 2.** Виды брожения в производстве пищевых продуктов. 3. Технология кисломолочных продуктов. 4. Технология производства хлеба. 5. Технология производства виноделия. 6. Технология производства пива. **7.** Технология получения пищевых кислот и уксуса.

**4.Форма промежуточной аттестации**: экзамен.

**5. Разработчик:** канд. с.-х. наук доцент кафедры пищевых технологий. Кустова О.С.