

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ОД.2 Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ

По направлению подготовки: 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнология»

По направленности: «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»

Квалификация выпускника: Исследователь. Преподаватель-исследователь.

Кафедра-разработчик ОПОП: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: ПищБТ

1. Цель освоения дисциплины:

Целями освоения дисциплины «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ» являются:

- а) формирование знаний о биотехнологии получения биологически активных веществах (БАВ) и биологической безопасности биологически активных добавок (БАД),
- б) обучение технологии получения БАВ,
- в) обучение способам применения БАВ в пищевой промышленности.

2. Содержание дисциплины «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ»:

Классификация и свойства БАВ. Технологии получения БАВ. Безопасность БАД. Использование БАВ при производстве продуктов лечебно-профилактического, специального и функционального назначения.

3. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основные виды БАВ и их свойства,
- б) основные биотехнологии по получению биологически активных веществ,
- в) способы получения пищевых продуктов и БАД с использованием биологически активных веществ и биотехнологии.

2) Уметь:

- а) анализировать и интерпретировать результаты экспериментов по получению БАВ и разработке на их основе пищевых продуктов и БАД.

3) Владеть:

- а) экспериментальными методами исследования физико-химических свойств биологически активных веществ,
- б) экспериментальными методами оценки безопасности биологически активных веществ.

Зав. кафедрой Пищ. БТ



М.А. Сысоева