

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.1.1 Современные проблемы пищевой биотехнологии

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 «Современные проблемы пищевой биотехнологии» являются:

- а) формирование знаний о применении биотехнологии в различных отраслях народного хозяйства для производства практически ценных продуктов,
- б) обучение современным технологическим процессам, базирующимся на генетической и клеточной инженерии.

2. Содержание дисциплины «Современные проблемы пищевой биотехнологии»:

Способы микробной биоконверсии сырья различного происхождения. Ресурсосберегающие биотехнологии в пищевой промышленности. Использование биотехнологии в сельскохозяйственном производстве для повышения качества продуктов питания. Технологические процессы, базирующимися на генетической и клеточной инженерии.

3. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основные способы микробной биоконверсии сырья различного происхождения,
- б) основные ресурсосберегающие биотехнологии в пищевой промышленности,
- в) пути использования биотехнологии в сельскохозяйственном производстве для повышения качества продуктов питания.

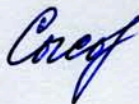
2) Уметь:

- а) выбрать способ применения ферментных препаратов, пищевых добавок и других ингредиентов, полученных с применением биотехнологии для повышения качества продуктов питания,
- б) использовать критерии выбора путей микробной биоконверсии сырья растительного или животного происхождения,
- в) использовать биотехнологические процессы в сельскохозяйственном производстве для повышения качества продуктов питания.

3) Владеть:

- а) методами использования ферментных препаратов, пищевых добавок и других ингредиентов, полученных с применением биотехнологии для совершенствования процессов производства продуктов питания,
- б) современными технологическими процессами, базирующимися на генетической и клеточной инженерии,
- в) навыками планирования и проведения эксперимента.

Зав. кафедрой Пищ. БТ



М.А. Сысоева