

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.12 Методы контроля и сертификации биотехнологических продуктов пищевой промышленности

по направлению подготовки: 19.03.01 «Биотехнология»

по профилю «Пищевая биотехнология»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Аналитической химии, сертификации и менеджмента качества»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Методы контроля и сертификации биотехнологических продуктов пищевой промышленности» являются:

а) формирование у студентов навыков проведения стандартных и сертификационных испытаний сырья и готовых биотехнологических продуктов.

2. Содержание дисциплины «Методы контроля и сертификации биотехнологических продуктов пищевой промышленности»:

Характеристика основных этапов биотехнологических производств.

Процедура контроля микробной обсемененности воздуха.

Нормативно-техническая документация в производстве биотехнологической продукции: государственные и отраслевые документы (ГОСТ; ОСТ; ТУ; РД); система документации предприятия; документация контроля.

Контроль качества воды по физико-химическим показателям.

Питательные среды. Методы контроля бактериологических питательных сред.

Получение целевых продуктов. Контроль процесса ферментации.

Контроль качества товарных форм продуктов.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) методы и приемы получения биологически активных соединений и биопрепаратов;
- б) основные и вспомогательные элементы технологии производства, контроля качества и сертификации биопрепаратов;
- в) методы подготовки технологического оборудования к работе, выделения, концентрирования, высушивания готовых форм препаратов из продуктов микробного синтеза;
- г) основные нормативные документы, относящиеся к производству, контролю качества, соблюдению экологической безопасности, хранению, международным и отечественным стандартам применительно к получаемым биотехнологическим продуктам, а также биообъектам – их продуцентам.

2) Уметь:

- а) разрабатывать и использовать нормативную и производственную документацию;
- б) пользоваться приборами и оборудованием, применяемыми в биотехнологическом производстве и контрольно-измерительными приборами.

3) Владеть:

- а) навыками практической работы с нормативной документацией.

Зав.каф. ПищБТ

Сысоева М.А.