

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в пищевую биотехнологию

по направлению подготовки: 19.03.01 «Биотехнология»

по профилю «Пищевая биотехнология»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Введение в пищевую биотехнологию» являются:

- а) ознакомление с новейшими достижениями в области биотехнологии в пищевой промышленности;
- б) ознакомление с традиционными биотехнологическими процессами, используемыми в пищевой промышленности;
- в) получение навыков по работе с научно-технической информацией, использованию российского и международного опыта в профессиональной деятельности.

2. Содержание дисциплины «Введение в пищевую биотехнологию»:

Современное состояние пищевой биотехнологии в мире.

Пищевая биотехнология как часть промышленной микробиологии.

Получение белковых веществ и пищевых добавок методами биотехнологии.

Микробиологическое производство биологически активных веществ и препаратов.

Современное состояние и перспективы развития технологии ферментных препаратов.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) новейшими достижениями в области биотехнологии в пищевой промышленности;
- б) основные биотехнологические способы получения полезных для человека продуктов.

2) Уметь:

- а) пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой по предмету.

3) Владеть:

- а) навыками по сбору, обработке, анализу и обобщению передового отечественного и международного опыта в области пищевой биотехнологии.

Зав.каф. ПищБТ



Сысоева М.А.