|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |
|  |  |  |  |
| Дисциплина | | Пищевая биотехнология | |
| Направление подготовки | | 19.03.01 БИОТЕХНОЛОГИЯ | |
| Профиль | | Пищевая биотехнология | |
| Объем дисциплины | | 12 з.е | |
| Формы промежуточной аттестации | | Экзамен | |
| Кафедра пищевой инженерии | | | |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины** | | | |
| Тема | Наименование темы | | |
| Тема 1. | Пищевая биотехнология. | | |
| Тема 2. | Объекты современной пищевой биотехнологии. Клетка как основа живой материи. | | |
| Тема 3. | Основы микробной биотехнологии. | | |
| Тема 4. | Основы инженерной энзимологии. | | |
| Тема 5. | Генная инженерия. | | |
| Тема 6. | Пищевые и биологически активные добавки и биотехнологии их получения. | | |
| Тема 7. | Основы биотехнологии отдельных пищевых производств. | | |
| Тема 8. | Современные достижения пищевой биотехнологии в науке и практике. | | |
| Тема 9. | Проведение стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов с использованием биотехнологической продукции | | |
|  |  |  |  |
| **Список** **литературы** | | | |
|  |  |  |  |
| **Основная литература:** | | | |
| 1. Луканин А. В. Инженерная биотехнология. Основы технологии микробиологических производств. [Электронный ресурс]:учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология» (квалификация (степень) «бакалавр»). - Москва: ИНФРА-М, 2018. - 304 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/925281 | | | |
| 2. Сурков И. В., Кантере В. М., Ермолаева Е. О., Позняковский В. М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания. [Электронный ресурс]:учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 27.03.02 "Управление качеством", 38.03.02 "Товароведение", 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания". - Москва: ИНФРА-М, 2018. - 336 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/925846 | | | |
| **Дополнительная литература:** | | | |
| 1. Шокина Ю. В. Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии. Практикум. [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 116 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/122146 | | | |
|  |  |  |  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,** **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине** | | | |

|  |
| --- |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** |
|  |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023. |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023. |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
|  |
| **Авторский** **сайт** **доцента** **кафедры** **Казакова** **А.В**  http://prioritet.ru |
| Аннотацию подготовил: Пищиков Геннадий Борисович |

**7.3.3. Перечень курсовых работ**

|  |
| --- |
| 1.Микробиология маргариного производства;  2.Пищевые заболевания;  3.Закваски, используемые в молочной промышленности для приготовления кисломолочных продуктов;  4.Санитарно-микробиологический контроль пищевых продуктов;  5.Микробиология макаронных изделий и круп;  6.Микробиология колбасных изделий;  7.Микробиология яиц и яйцепродуктов;  8.Микробиология сырого пастеризованного молока;  9.Микробиология мясных консервов;  10.Микробиология мяса;  11.Микробиология сыра;  12. Микробиология хлебопекарного производства;  13.Микробиология спиртового производства;  14.Микробиология молочных консервов и мороженого;  15.Микробиология пивоваренного производства;  16.Патогенные, условно-патогенные, санитарно-показательные микроорганизмы;  17.Представители технически вредной микрофлоры молока и процессы ими вызываемые;  18.Представители технически полезной микрофлоры молока и процессы ими вызываемой;  19.Микрофлора сырья, используемого в консервном производстве;  20.Микроорганизмы, влияющие на качество мяса и мясопродуктов; |