

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 10.05.2022 23:54:27

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cee9ef89b90e8815c7dce8ac2ba

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.15

«Пищевая биотехнология»

для подготовки бакалавров по направлению подготовки 06.03.01 «Биология»

26.008 «Специалист - технолог в области природоохранных (экологических)

биотехнологий»

Цель освоения дисциплины: является формирование у студентов современных представлений об уровне научных достижений в области биотехнологии, клеточной и генетической инженерии и проблемах решаемых с помощью биотехнологических подходов, знакомство с существующими промышленными биотехнологическими процессами различного уровня, методах производства пищевых продуктов для людей и кормов для животных.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина Б1.В.15 «Пищевая биотехнология» является частью, формируемой участниками образовательных отношений при подготовке бакалавров, согласно федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки **06.03.01 «Биология»**. Осваивается в 8 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины формируются следующие профессиональные компетенции: ПК-5, ПК-6 и ПКО-3.

Краткое содержание дисциплины: Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- изучение научных основ и практических возможностей технологии пищевых продуктов;
- изучение биотехнологий белков, лекарственных средств и биodeградации токсичных соединений и отходов с использованием биологических систем, модифицированных методами генной инженерии;
- развитие навыков выбора биологических систем, включая рекомбинантные микроорганизмы, для осуществления биотехнологий конкретного назначения;
- выявление тенденций развития современной биотехнологии и перспектив использования биотехнологических процессов и их продуктов в новых областях науки и производства.

Предметом изучения дисциплины являются следующие объекты:

- организмы – продуценты пищевых продуктов;
- биотехнологические системы,
- продукты питания, получаемые биотехнологическими методами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные биотехнологические и биомедицинские производства, методы генной инженерии и молекулярного моделирования, методы общения с людьми и составления официальной документации на русском и иностранных языках, правила хорошего тона и профессионального общения.

Уметь: применять современные представления об основных биотехнологических и биомедицинских производствах, генной инженерии, молекулярного моделирования, общаться в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

Владеть методами работы с продуцентами и аппаратами биотехнологического производства, компьютерными технологиями для общения между людьми, методами общения между коллегами и посторонними людьми.

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 2 зачетные единицы (72 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: очная форма – зачет.