

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Физико-химические методы анализа в биотехнологии

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология (направленность Пищевая биотехнология)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2015 г. № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- технологического процесса в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции.

Умение:

- применять на практике технологические процессы в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции.

Навык:

- использования основных методов клеточной инженерии растений для осуществления биотехнологического процесса.

3. Содержание программы учебной дисциплины

Классификация физико-химических методов анализа. Основные компоненты в продуктах питания, контролируемые аналитическими методами. Физико-химические методы разделения и концентрирования. Хроматографические методы анализа.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: кандидат с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий, Шпак Т.И.