

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035237

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Биотехнология продуктов из белково-углеводного сырья

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 формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1, ПК-2.

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;
- общих требований, предъявляемых к культивируемым в промышленных условиях микроорганизмам.

Умение:

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

Навык:

- классификация питательных сред для культивирования микроорганизмов, используемых в биотехнологии.

Опыт деятельности

- основных методов клеточной инженерии растений для осуществления биотехнологического процесса.

3. Содержание программы учебной дисциплины

Основные направления использования молочного белково-углеводного сырья. Использование молочной сыворотки и ее составных частей, пахты, обезжиренного молока в пищевой промышленности. Общая характеристика обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки. Биологическая ценность углеводов, белков, молочного жира и минеральных веществ. Энергетическая ценность молочного белково-углеводного сырья. Виды, состав и свойства молочной сыворотки.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: доцент, канд. с-х. наук, доцент, Руденко Р.А.