

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
История и современное состояние 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: ОК-7.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

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

Умение:

- использовать общие принципы подбора источников сырья для биотехнологических производств.

Навык:

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

Опыт деятельности

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

3. Содержание программы учебной дисциплины

Пробиотики и их место в современной нутрициологии. Традиционные технологии пробиотиков. Низкозатратная технология пробиотических препаратов. Биотехнология создания многокомпонентных жидких пробиотиков. Антимикробные соединения, синтезируемые пробиотиками. Получение генно-инженерных штаммов как основы пробиотиков. Методы культивирования продуцентов антибиотиков. Методы контроля антибиотиков и пробиотических продуктов.

4. Форма промежуточной аттестации: зачёт.

5. Разработчик: докт. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий, Широкова Н.В.