

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий

Дата подписания: 03.07.2023 15:02:06

Уникальный программный ключ:

201699675851b915160a1ac6208afb772ced7f57

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Наименование дисциплины (модуля)	Методы выделения и очистки БАВ
Краткое содержание	получить знания о сущности науки, тенденциях и закономерностях ее исторического развития; представлять перспективы развития науки на современном этапе; формирование у студентов базовых знаний, лежащих в основе принципов и основных методов выделения и очистки БАВ.
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической и пищевой продукции с целью поиска и разработки новых эффективных путей получения биотехнологических продуктов, создания современных биотехнологий, в том числе нанобиотехнологий, клеточных технологий Исследует свойства сырья для пищевых и биотехнологических производств, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с применением химико-технического, биохимического и микробиологического контроля Оценивает влияние новых технологий, новых видов сырья, технологического оборудования с точки зрения инновационности на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической продукции
Трудоемкость, з.е.	4
Форма отчетности	Экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Мельникова Е. И. , Рудниченко Е. С. , Богданова Е. В. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения : Лабораторный практикум: учебное пособие Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014, 95с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=255911&sr=1 2. Базарнова Ю.Г. Теоретические основы методов исследования пищевых продуктов : учебное пособие / Базарнова Ю.Г.. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. — 134 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/68168.html 3. Сучкова Е.П. Методы исследования молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е.П. Сучкова, М.С. Белозерова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 46 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67282.html
Дополнительная литература	1. Карпова Г. В. , Студянникова М. А. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания: учебное пособие : в 2-х ч., Ч. 2, Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2012, 214с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=258839&sr=1 2. Романюк Т. И. , Чусова А. Е. , Новикова И. В. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика):

	учебное пособие Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014, 161 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=336061&sr=1 3. Вытовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учеб. пособие для вузов / А. А. Вытовтов. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. - 228 с. : табл. ; 21 см. - Гриф: Рек. УМО. - Библиогр.: с. 227-228. - 1000 экз. - ISBN 978-5-98879-113-3.
--	--