

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологии

Дата подписания: 03.07.2023 15:02:06

Уникальный программный ключ:

201699675851b915160a1ac6208afb772ced7f57

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Наименование дисциплины (модуля)	Инновационные приоритеты развития пищевых и перерабатывающих отраслей АПК
Краткое содержание	Ведущие научные и образовательные центры в области биотехнологии молочных продуктов. Основные направления пищевых инновационных бионаномембранных технологий факультета ПИиБ СКФУ. Исторический экскурс в мембранные методы. Пути проникновения наноразмерных частиц через биологические мембраны. Парадигма доктрины нанобиомембранных технологий. Применение тепловой бактериальной санации молочного сырья. Применение методов молекулярной трансформации нанокомпонентов для получения пищевых продуктов. Использование сывороточных белков. Нанотехнологии инкапсулирования наночастиц лекарств. Использование катионообменных смол. Использование полисахаридов животного происхождения. Использование процессов кавитационной дезинтеграции. Некоторые перспективы использования наночастиц серебра в пищевой промышленности. Новые принципы организации производства здорового питания.
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Знает историю, проблемы, состояние и перспективы развития пищевой биотехнологии России; теоретические основы в области бионаномембранных технологий продуктов питания нового поколения; Имеет знания, позволяющие реализовать систему менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества. Осуществляет технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции; в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества. Владеет современными методами исследований биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции с использованием современных биотехнологических методов. Готов к реализации системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества
Трудоемкость, з.е.	7 з.е.
Форма отчетности	Экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения Дисциплины (модуля)	
Основная литература	1. Бионаномембранные технологии научной школы "Живые системы" СКФУ : учеб. пособие : Специальности 19.06.01 - Промышленная экология и биотехнология, 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения, 19.04.01 - Биотехнология / Храмцов А. Г., Евдокимов И. А., Емельянов С. А. и др. ; Сев.-Кав. федер. ун-т. - Ставрополь : СКФУ, 2014. - 126 с. 2. Введение в направление. Биотехнология Электронный ресурс : Учебное пособие для студентов вузов / Л. С. Дышлюк [и др.]. - Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. - 157 с. - Книга находится в премиум-версии ЭБС IPR BOOKS. - ISBN 978-5-89289-810-2
Дополнительная литература	1. Организация, строение и функционирование технологического процесса : рабочая программа, Направление подготовки 240700.62 - Биотехнология, Профиль "Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ", Квалификация

	выпускника - бакалавр / сост. И. К. Куликова ; ФГАОУ ВПО Сев.-Кав. федер. ун-т. - Ставрополь : СКФУ, 2014. - 12 с. 2. Рябкова, Г. В. Biotechnology : (Биотехнология) / Г.В. Рябкова. - Казань : Издательство КНИТУ, 2012. - 152 с. - ISBN 978-5-7882-1327-9 3. Тимченко, Л. Д. (СКФУ). Клеточные технологии : учебное пособие (практикум) для магистров направления подготовки 19.04.01 - Биотехнология по магистерской программе - Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ / Л. Д. Тимченко, Г. Н. Блажнова, И. В. Ржепаковский ; Сев.-Кав. фед. ун-т. - Ставрополь : ИП Светличная, 2016. - 132 с. : ил. - Библиогр.: с. 130-131. - ISBN 978-5-9908904-4-2. 4. Твердохлеб Г.В., Диланян З.Х и др. Производство, хранение и управление качеством мясных и молочных продуктов (учебник). – М; Агропромиздат, 1991.- 463 с.
--	--