Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Оботурова Наталья Павловна
Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий
Дата подписания: 17.07.2026 11:51:15
Уникальный программный ключ:
201699675851b913160a1ac6208afb772ced7f57

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Наименование дисциплины (модуля)	**Виды, использование и регенерация питательных сред**
Краткое содержание	Значение питательных сред для народного хозяйства. Посевные и основные ферментационные производственные питательные среды. Влияние условий культивирования на питание и метаболизм микроорганизмов. Технология приготовления питательных сред для культивирования микроорганизмов. Классификация питательных сред. Питательные среды для микробиологического синтеза. Питательные среды для синтеза антибиотиков. Питательные среды для синтеза органических кислот. Питательные среды для синтеза витаминов. Химическое исследование питательных сред.
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Осуществлять контроль качества питательных сред стандартными методиками на основе принятой в отрасли технической документации. Осуществлять технологический процесс приготовления питательных сред на основе принятой в отрасли технической документации. Осуществлять выбор оптимальных вариантов использования биологических объектов в качестве сырья при производстве пищевых продуктов. Разрабатывать новую техническую документацию на основе принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности. Осуществлять первичный документооборот и учёт отчетности при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности.
Трудоемкость, з.е.	3 з.е.
Форма отчетности	Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	
Основная литература	1. Залашко М.В. Биотехнология переработки молочной сыворотки. М.: В.О. «Агропромиздат». – 1990. – 192 с. 2. Залашко М.В., Залашко Л.С. Микробный синтез на молочной сыворотке. Минск:Наука и техника. –1990. –274 с. 3. Сидоров М.С., Корнелаева Р.П. Микробиология мяса и мясопродуктов. М.: Колос. –1996. –240 с. 4. Тутов И.К., Ситьков В.И. Основы биотехнологии ветеринарных биопрепаратов.Ставрополь: 1997. –253 с.
Дополнитель-ная литература	1. Баснакьян И.А. Культивирование микроорганизмов с заданными свойствами.. М.:Медицина. –1992. –192 с. 2. Безбородов А.М. Биосинтез биологически активных веществ микроорганизмами. М.:Медицина. –1969. –246 с. 3. Биргер М.О. Справочник по микробиологическим и вирусологическим методамисследования. М.: Медицина. – 1973. – 456 с. 4. Бурьян Н.И., Тюрина Л.В. Микробиология виноделия. М.: Пищевая промышленность. –1979. –272 с. 5. Воробьева Л.И. Промышленная микробиология. М.: Изд-во МГУ. -1989. –294 с. 6. Иванов В.Н. Энергетика роста микроорганизмов. Киев: Наукова думка. –1981. –140 с. 7. Коротяев А.И. Механизмы саморегуляции бактериальной клетки. М.: Медицина. –1973. –272 с. 8. Козлов Ю.А. Питательные среды в медицинской биологии. М.: МЕДГИЗ – 1950 – 252с. 9. Месробяну Л., Пуэнеску Э. Физиология бактерий. Бухарест: Меридиане. –1963. –807 с. 10. Мосичев М.С., Складнев А.А., Котов Б.В. Общая технология микробиологическихпроизводств. М.: Легкая и пищевая промышленность. – 1982. – 264 с. 11. Основы общей биологии. Пер. с нем. Колесниковой Г.С. и Фролова Ю.М. Под общей

	ред. Либберта Э. М.: Мир. –1982. –440 с. 12. Перт С.Дж. Основы культивирования микроорганизмов и клеток. М.: Мир. –1978. –331 с. 13. Пехов А.П. Генетика бактерий. Изд. 2. М.: Медицина. –1977. –408 с. 14. Практикум по физико-химическим методам в биологии. М.: Изд-во МГУ. –1981. –240 с. 15. Руководство по вакцинному и сывороточному делу. Под ред. Бургасова П.Н. М.: Медицина. –1978. –440 с. 16. Уэбб Ф. Биохимическая технология и микробиологический синтез. Пер. с англ. Швалева П.Е. М.: Медицина. –1969. –560 с.