

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 01.04.2024 10:13:09

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef99a4f77de79fa583582

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Биотехнология молочных продуктов функционального назначения
Краткое содержание	Биотехнологические аспекты производства молочных продуктов функционального назначения. Классификация лечебно-профилактических продуктов питания и препаратов. Характеристика различных классов биопрепаратов и область их применения. Современные методы получения бактериальных концентратов молочнокислых и пробиотических микроорганизмов, направления их совершенствования. Перспективы получения пребиотиков и синбиотиков методами биотехнологии и их использование при производстве лечебно-профилактических продуктов питания
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Освоение основных биологических законов для решения прикладных задач в области наук о жизни, сферы применения молочных функциональных продуктов питания, классификации функциональных, лечебно-профилактических продуктов питания, особенностей применения биотехнологических процессов в производстве витаминов и других биологически активных веществ. Способность применять профессиональные знания, в том числе инновационные, с целью повышения эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения
Трудоемкость, з.е.	3
Форма отчетности	Зачет
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Димитриев А.Д. Основы физиологии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Д. Димитриев. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2018. — 230 с. — 978-5-4487-0167-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/74957.html 2. Мячикова Н. И. Законодательство в сфере производства функциональных продуктов и разработка нормативно-технических документов на новые виды продуктов питания: учебное пособие / Н. И. Мячикова И. Ю. Коротких. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. — 272 с. — ISBN 978-5-4377-0151-5. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116123.html 3. Степычева, Н. В. Теоретические и практические аспекты разработки функциональных хлебобулочных изделий: учебное пособие / Н. В. Степычева, С. Н. Петрова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. — 186 с. — ISBN 978-5-4377-0153-9. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/117288.html
Дополнительная литература	1. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник / В. М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 453 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4175.html 2. Барышева, Е. С. Биохимические основы физиологии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. С. Барышева. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург : Оренбургский

	государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 200 с. — 978-5-7410-1676-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71266.html
--	--