

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины **Пищевая биотехнология** (направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень магистратуры))

Программа подготовки: прикладная магистратура

Виды деятельности: основная - производственно-технологическая, дополнительная - организационно-управленческая.

Биотехнология, наряду с информатизацией, стала одним из главных научно-практических направлений XXI века, определяющих уровень мировой цивилизации.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачётные единицы (72 ч).

Дисциплина относится к дисциплинам выбора базовой части.

Дисциплина "Пищевая биотехнология" в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций магистра:

- способность к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-6);
- способностью проводить расчеты и определять экономическую и социальную эффективность исследований и разработок (ПК-11).

В результате изучения дисциплины студент будет:

– **знать**

- новейшие достижения в области биотехнологии в пищевой промышленности;
- основные биотехнологические способы получения пищевых продуктов;
- традиционные биотехнологические процессы, используемые в пищевой промышленности
- критерии анализа экспертизы и контроля качества кормов и ветеринарных препаратов;

– **уметь**

- проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и монографической литературой в области биотехнологии пищевых производств;
- использовать полученные знания для анализа экспериментальных данных, касающихся подбора, характеристики и совершенствования объектов биотехнологии, а также их использования в разнообразных технологических процессах производства продуктов питания;
- самостоятельно выбирать технические средства, рациональную схему производства заданного продукта;
- оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию

– **владеть**

- основными понятиями пищевой биотехнологии, генетической и клеточной инженерии, инженерной энзимологии, необходимыми для осмысления биотехнологического производства;
- методами контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения на пищевом производстве;

- оценивать перспективность процесса (технологии) с позиции экологической безопасности и эффективности.
- выступать с докладами и сообщениями, участвовать в дискуссиях

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-презентация, активизация творческой деятельности, деловая игра, интерактивные формы обучения (коллективные методы), выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах. Входящий контроль проводится с целью установления остаточных знаний по базовым дисциплинам в виде собеседования на первом практическом занятии. Текущий контроль успеваемости осуществляется в форме тестовых заданий, написания статей и тезисов, решения ситуационных задач, коллоквиума. Промежуточный контроль с целью установления остаточных знаний по дисциплине – зачёт.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет **2** зачетные единицы, **72** часов: лекции – 6 часов; практические занятия – 24 часа, самостоятельная работа – 42 часа.