


федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра садоводства, биотехнологий и селекции сельскохозяйственных
культур

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического со-
вета университета
(протокол от 22 июня 2023 г. № 10)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
 С.В. Соловьёв
«22» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«ПИЩЕВАЯ БИОТЕХНОЛОГИЯ»

Направление подготовки - 19.03.01 Биотехнология
Направленность (профиль) Биотехнология
Квалификация выпускника - бакалавр

Мичуринск, 2023 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины (модуля) «Пищевая биотехнология» являются:

-получение обучающимися представлений о ключевых проблемах и главных направлениях развития пищевой биотехнологии, передовых методиках, приборной и технологической базе;

-формирование необходимых знаний и навыков в использовании пищевых биотехнологий;

-формирование представлений о технологиях производства основных видов пищевой биотехнологической продукции, получения знаний и навыков, необходимых для разработки и управления технологическими процессами;

-формирование у обучаемых способностей для оценки последствий их профессиональной деятельности, при участии в решении практических социальных и экономических проблем в области современной пищевой промышленности, и принятия оптимальных решений.

Задачи дисциплины:

-освоение технологических аспектов получения основных видов биотехнологической продукции, применяемой в пищевой промышленности

– знакомство с принципами оптимизации технологического процесса;

- ознакомление с передовыми разработками в области аппаратного обеспечения биотехнологических процессов по основным отраслям пищевой биотехнологии;

- знакомство с современными методиками исследований, современной приборной базой биотехнологических производств.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)», Часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В.10.

Дисциплина (модуль) «Пищевая биотехнология» базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении таких дисциплин, как «Общая биология и микробиология», «Основы биотехнологии», «Основы биохимии», «Органическая химия», «Общая и неорганическая химия», «.

Курс «Пищевая биотехнология» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: «Биотехнологические основы технологии переработки продовольственного сырья», «Инженерная энзимология», «Ксенобиология», «Химия биологически активных веществ», при подготовке к ГИА.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональным стандартом 22.004 Специалист в области биотехнологий продуктов питания утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 21 декабря 2015 года № 1046 н)

Обобщенные трудовые функции (ОТФ)	Трудовые функции (ТФ)	Выбранные трудовые действия (ТД)
Ведение технологического процесса производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности D/02.6	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства биотехнологической продукции для пищевой промышленно-

		сти
		Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
		Контроль технологических параметров и режимов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
		Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
		Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общепрофессиональных компетенций:

ПК-1 Способен владеть основными методами, приемами планирования и проведения экспериментальных исследований, обработки и представления полученных результатов в своей профессиональной области

ПК-2 Способен проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и биотехнологических процессов

ПК-4 Способен осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать современные технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции

ПК-5 Способен к реализации и управлению биотехнологическими процессами

ПК-7 Способен обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

Код и наименование универсальной компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				
	Код и наименование индикатора достижения универсальных компе-	низкий (допороговый, компетенция не сформирована)	пороговый	базовый	продвину-тый

	тенций				
ПК-1 Способен владеть основными методами, приемами планирования и проведения экспериментальных исследований, обработки и представления полученных результатов в своей профессиональной области	ИД-1 _{ПК-1} – Владеет основными методами и приемами планирования экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	Не владеет основными методами и приемами планирования экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	Слабо владеет основными методами и приемами планирования экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	Владеет хорошо основными методами и приемами планирования экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	Свободно владеет основными методами и приемами планирования экспериментальных исследований в профессиональной деятельности
	ИД-2 _{ПК-1} – Проводит закладку опытов и первичный анализ экспериментальных данных	Не проводит закладку опытов и первичный анализ экспериментальных данных	Не достаточно проводит закладку опытов и первичный анализ экспериментальных данных	Хорошо проводит закладку опытов и первичный анализ экспериментальных данных	Отлично проводит закладку опытов и первичный анализ экспериментальных данных
	ИД-3 _{ПК-1} – Применяет методы математической обработки и представления результатов эксперимента	Не применяет методы математической обработки и представления результатов эксперимента	Не достаточно применяет методы математической обработки и представления результатов эксперимента	Хорошо применяет методы математической обработки и представления результатов эксперимента	Свободно применяет методы математической обработки и представления результатов эксперимента
ПК-2 Способен проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продук-	ИД-1 _{ПК-2} – Пользуется приемами практической работы с нормативной документацией, навыками стандарт-	Не пользуется приемами практической работы с нормативной документацией, навыками стандарт-	Не достаточно пользуется приемами практической работы с нормативной документацией	Хорошо пользуется приемами практической работы с нормативной документацией, стандарт-	Свободно пользуется приемами практической работы с нормативной документацией,

<p>ции и биотехнологических процессов;</p>	<p>ных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов</p>	<p>ных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов</p>	<p>тацией, навыками стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов</p>	<p>ных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов</p>	<p>навыками стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов</p>
	<p>ИД-2_{ПК-2} – Реализует мероприятия по повышению качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в соответствии требованиями стандартов качества</p>	<p>Не реализует мероприятия по повышению качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в соответствии требованиями стандартов качества</p>	<p>Не достаточно реализует мероприятия по повышению качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в соответствии требованиями стандартов качества</p>	<p>Хорошо реализует мероприятия по повышению качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в соответствии требованиями стандартов качества</p>	<p>Отлично реализует мероприятия по повышению качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в соответствии требованиями стандартов качества</p>
	<p>ИД-3_{ПК-3} – Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности</p>	<p>Не осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности продукции</p>	<p>Не достаточно осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической</p>	<p>Хорошо осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности</p>	<p>Отлично осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической</p>

	продукции биотехнологического производства	биотехнологического производства	ческой безопасности продукции биотехнологического производства	продукции биотехнологического производства	безопасности продукции биотехнологического производства
ПК-2 Способен проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и биотехнологических процессов;	ИД-1 _{ПК-2} – Пользуется приемами практической работы с нормативной документацией, навыками стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов	Не пользуется приемами практической работы с нормативной документацией, навыками стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов	Не достаточно пользуется приемами практической работы с нормативной документацией, навыками стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов	Хорошо пользуется приемами практической работы с нормативной документацией, навыками стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов	Свободно пользуется приемами практической работы с нормативной документацией, навыками стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов
ПК-4. Способен осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать современные технические	ИД-1 _{ПК-4} – Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве биотех-	Не может формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих	Не достаточно четко может формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвя-	В достаточной степени может формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных за-	Отлично формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обес-

<p>средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции</p>	<p>нологической продукции</p>	<p>ее достижение. Не может определить ожидаемые результаты решения выделенных задач.</p>	<p>занных задач, обеспечивающих ее достижение. Не достаточно четко может определять ожидаемые результаты решения выделенных задач.</p>	<p>дач, обеспечивающих ее достижение. Достаточно четко может определять ожидаемые результаты решения выделенных задач.</p>	<p>печивающих ее достижение. Четко может определять ожидаемые результаты решения выделенных задач.</p>
	<p>ИД-2_{ПК-4} – Проводит оптимизацию технологических процессов производства биотехнологической продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>	<p>Не может проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.</p>	<p>Недостаточно четко может проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.</p>	<p>Достаточно хорошо может проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.</p>	<p>Успешно может проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.</p>
<p>ПК-5 Способен к реализации и управлению биотехнологическими процессами</p>	<p>ИД-1_{ПК-5} – Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления биотехнологического</p>	<p>Не применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления биотехнологического</p>	<p>Не достаточно применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управ-</p>	<p>В достаточной степени применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>	<p>Свободно применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления био-</p>

	гического процесса	процесса	ления биотехнологического процесса	биотехнологического процесса	технологического процесса
ПК-7. Способен обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	ИД-1 _{ПК-7} – Владеет правилами техники безопасности и охраны труда в профессиональной деятельности	Не владеет правилами техники безопасности и охраны труда в профессиональной деятельности	Не всегда владеет правилами техники безопасности и охраны труда в профессиональной деятельности	Достаточно часто владеет правилами техники безопасности и охраны труда в профессиональной деятельности	свободно владеет правилами техники безопасности и охраны труда в профессиональной деятельности
	ИД-2 _{ПК-7} – Применяет правила производст-	Не применяет правила производственной	Не всегда применяет правила производ-	Достаточно часто применяет правила произ-	Всегда применяет правила производ-

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: современную физическую картину мира, пространственно-временные закономерности, строение вещества, основные биотехнологические способы получения полезных для человека продуктов; новейшие достижения в области биотехнологии в пищевой промышленности; традиционные биотехнологические процессы, используемые в пищевой промышленности, современную научно-техническую информацию.

Уметь: проводить теоретические исследования, пользоваться справочной литературой в области биотехнологии пищевых производств; использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции; использовать полученные знания для анализа экспериментальных данных, касающихся подбора, характеристики и совершенствования продуцентов, а также их использования в разнообразных технологических процессах производства продуктов питания; самостоятельно выбирать технические средства, рациональную схему производства заданного продукта; осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции, оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию; оптимизировать состав питательных сред; определять параметры культивирования продуцентов; оптимизировать условия куль-

тивирования; предупреждать загрязнения воздушного и водного бассейнов, почвы; совершенствовать производства важнейших продуктов биотехнологии, в том числе, микробных метаболитов; оценивать технологическую эффективность производства; выбирать ферментационное оборудование.

Владеть: способностью работать с научно-технической информацией, использовать российский и международный опыт в профессиональной деятельности, навыками самостоятельного решения научных, инженерных и производственных задач в области биотехнологии пищевых производств; опытом микробиологических, биотехнологических и аналитических методов исследования, методами очистки и стерилизации воздуха, приготовления и стерилизации питательных сред, методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья и продукции, методами технического контроля за соблюдением технологической дисциплины в условиях действующего биотехнологического производства.

3.1. Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции					Общее количество компетенций
	ПК-1	ПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-7	
Проблемы и перспективы развития пищевой биотехнологии. Цели и задачи курса	+	+	+	+	+	5
Основные виды сырья и вспомогательных материалов для пищевой биотехнологии.	+	+	+	+	+	5
Промышленные штаммы микроорганизмов – продуцентов. Методы и источники получения промышленных штаммов продуцентов.	+	+	+	+	+	5
Технология ферментных препаратов и их использование в пищевой промышленности	+	+	+	+	+	5
Технология получения и использования дрожжевых культур в пищевой промышленности	+	+	+	+	+	5
Биотехнологические процессы получения пищевых органических кислот	+	+	+	+	+	5
Получение пищевых веществ методами биотехнологии	+	+	+	+	+	5
Методы выделения, очистки и получения товарных форм целевых продуктов	+	+	+	+	+	5

Современные проблемы биобезопасности при производстве пищевых продуктов на биотехнологических предприятиях.	+	+	+	+	+	5
---	---	---	---	---	---	---

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 акад. часов.

4.1 - Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество акад. часов	
	по очной форме обучения 6 семестр	по заочной форме обучения 4 курс
Общая трудоемкость дисциплины	216	216
Контактная работа обучающихся с преподавателем	90	26
Аудиторные занятия, из них	90	26
лекции	36	8
практические занятия	54	18
Самостоятельная работа, в т.ч.	90	181
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	30	71
подготовка к практическим занятиям	20	30
выполнение индивидуальных заданий	20	60
подготовка к сдаче модуля, экзамена	20	20
Контроль	36	9
Вид итогового контроля	экзамен	экзамен

4.2. Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	1.1.Проблемы и перспективы развития пищевой биотехнологии. Цели и задачи курса «Пищевая биотехнология» как научная дисциплина. Предмет, история развития, цели и задачи. Пищевая биотехнология как часть промышленной микробиологии. Основы пищевой биотехнологии. Микробиологическое производство биологически активных веществ и препаратов - важное направление пищевой биотехнологии.	4	1	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7
2	2.1.Основные виды сырья и вспомогательных материалов для пищевой биотехнологии. Сырьевые ресурсы биотехнологии. Общие принципы подбора источников сырья для пи-	4	1	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7

	щевых биотехнологических производств. Основные виды сырья и вспомогательных материалов. Источники углерода, азота и фосфора, как основных компонентов питательных сред. Характеристика комплексных обогатителей питательных сред. Классификация питательных сред для культивирования микроорганизмов, используемых в пищевой биотехнологии.			
3	<p>3.1. Промышленные штаммы микроорганизмов – продуцентов. Методы и источники получения промышленных штаммов продуцентов.</p> <p>Методы получения промышленных штаммов микроорганизмов. Общие требования, предъявляемые к культивируемым в промышленных условиях микроорганизмам. Микроорганизмы, использующиеся в бродильных производствах для получения практически ценных продуктов, их биохимическая деятельность, источники получения. Использование дрожжей, плесневых грибов и бактерий в пищевой промышленности.</p>	4	1	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7
4	<p>4.1. Технология ферментных препаратов и их использование в пищевой промышленности.</p> <p>Технология ферментных препаратов и их использование в пищевой промышленности Современное состояние и перспективы развития технологии ферментных препаратов. Источники получения ферментов. Классификация и номенклатура ферментных препаратов. Единицы активности ферментных препаратов. Технология выделения ферментных препаратов из сырья растительного и животного происхождения.</p>	4	1	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7
5	<p>5.1. Технология получения и использования дрожжевых культур в пищевой промышленности.</p> <p>Технология получения и использования дрожжевых культур в пищевой промышленности. Биохимические возможности дрожжевых клеток. Сущность и основные стадии технологического процесса производства дрожжей. Производство спирта. Микроорганизмы, используемые в производстве спирта. Пивоварение и виноделие. Биохимические основы процесса сбраживания. Сущность и основные стадии технологического процесса. Хлебопекарное производство. Принципиальная технологическая схема получения хлебопекарных дрожжей. Применение дрожжевых культур в раз-</p>	4	1	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7

	личных отраслях пищевой биотехнологии.			
6	<p>6.1. Биотехнологические процессы получения пищевых органических кислот.</p> <p>Продукты окислительного брожения: лимонная кислота, уксусная кислота, глюконовая кислота; Молочнокислое брожение и биотехнология заквасок и бактериальных препаратов молочнокислых микроорганизмов: гомоферментное брожение и гетероферментное брожение. Ассортимент и номенклатура препаратов молочнокислых микроорганизмов. Технология бактериальных препаратов молочнокислых микроорганизмов. Требования, предъявляемые к культурам молочнокислых микроорганизмов и бифидобактерий, при приготовлении заквасок. Технология приготовления и использования заквасок на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов в молочной промышленности</p>	6		ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7
7	<p>7.1.Получение пищевых веществ методами биотехнологии.</p> <p>Технология получения белково-витаминных и белково-липидных концентратов на основе биомассы дрожжей. Получение биологически активных добавок к пище и пищевых добавок методами биотехнологии. Получение препаратов нутрицевтиков, парафармацевтиков и пробиотиков методами биотехнологии. Направления использования БАД в технологии функциональных продуктов питания. Биотехнологические процессы получения пищевых красителей. Биотехнологические процессы получения интенсивных подсластителей и сахарозаменителей, усилителей вкуса.</p>	4	1	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7
8	<p>8.1. Методы выделения, очистки и получения товарных форм целевых продуктов.</p> <p>Общая схема выделения целевых продуктов ферментации. Способы фракционирования культуральной жидкости. Технологические особенности выделения продуктов из культуральной жидкости и биомассы микроорганизмов. Методы очистки, концентрирования и сушки целевых продуктов. Стабилизация, модификация и стандартизация целевых продуктов и препаратов.</p>	4	1	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7
9	<p>9.1. Современные проблемы биобезопасности при производстве пищевых продуктов на биотехнологических предприятиях.</p> <p>Биоповреждение материалов в пищевой промышленности. Химические основы патогенности микроорганизмов. Очистка воды, воздуха.</p>	2	1	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7
Итого:		36	8	

4.3. Лабораторные работы не предусмотрены

4.4. Практические занятия

№	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очно	заочно	
1	Получение чистых культур микроорганизмов.	4	2	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7
2	Влияние разных режимов стерилизации на гибель микроорганизмов.	4	2	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7
3	Анализ воды	4	2	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7
4	Коллоквиум «Сырье и продуценты, используемые при получении пищевых продуктов биотехнологическим путем»	4	2	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7
3	Промышленные штаммы микроорганизмов – продуцентов. Контрольная работа № 1.	2	-	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7
5	Получение безалкогольного напитка при выращивании «чайного гриба»	4	-	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7
6	Микробиология сырого молока.	4	2	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7
7	Микробиологические исследования заквасок и кисломолочных продуктов	4	2	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7
8	Получение уксусной кислоты биотехнологическим способом	4	2	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7
9	Определение аскорбиновой кислоты в сырье и пищевых продуктах	4	-	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7
10	Определение пищевой и энергетической ценности сырья и пищевых продуктов	4	2	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7
11	Коллоквиум «Использование пищевых добавок, красителей, консервантов и других ингредиентов в производстве пищевых продуктов»	4	-	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7
12	Получение пищевых веществ методами биотехнологии. Контрольная работа №2.	4	-	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7
13	Принципы микробиологического контроля на предприятиях пищевой промышленности. Микробиологическое исследование пищевых продуктов	4	-	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7
Итого:		54	18	

4.5. Самостоятельная работа обучающихся

№	Тема	Вид самостоятельной работы	Объем в акад. часах	
			Очная форма обучения	заочная форма обучения
1	Проблемы и перспективы развития пищевой биотехнологии. Цели и задачи курса	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	4
		подготовка к лабораторным занятиям, контрольным работам, коллоквиумам	1	2
		выполнение индивидуальных заданий, написание реферата	2	4
		подготовка к сдаче модуля, экзамена	2	1
2	Основные виды сырья и вспомогательных материалов для пищевой биотехнологии.	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	4
		подготовка к лабораторным занятиям, контрольным работам, коллоквиумам	2	2
		выполнение индивидуальных заданий, написание реферата	2	4
		подготовка к сдаче модуля, экзамена	1	2
3	Промышленные штаммы микроорганизмов – продуцентов. Методы и источники получения промышленных штаммов продуцентов..	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	1	4
		подготовка к лабораторным занятиям, контрольным работам, коллоквиумам	1	1
		выполнение индивидуальных заданий, написание реферата	1	2
		подготовка к сдаче модуля, экзамена	1	1
4	Технология ферментных препаратов и их использование в пищевой промышленности	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	1	4
		подготовка к лабораторным занятиям, контрольным работам, коллоквиумам	1	2
		выполнение индивидуальных заданий, написание реферата	1	4

		подготовка к сдаче модуля, экзамена	1	1
5	Технология получения и использования дрожжевых культур в пищевой промышленности	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	1	4
		подготовка к лабораторным занятиям, контрольным работам, коллоквиумам	1	1
		выполнение индивидуальных заданий, написание реферата	1	2
		подготовка к сдаче модуля, экзамена	1	1
6	Биотехнологические процессы получения пищевых органических кислот Получение пищевых веществ методами биотехнологии	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	1	4
		подготовка к лабораторным занятиям, контрольным работам, коллоквиумам	1	2
		выполнение индивидуальных заданий, написание реферата	1	4
		подготовка к сдаче модуля, экзамена	1	1
7	Методы выделения, очистки и получения товарных форм целевых продуктов	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	1	5
		подготовка к лабораторным занятиям, контрольным работам, коллоквиумам	1	2
		выполнение индивидуальных заданий, написание реферата	1	4
		подготовка к сдаче модуля, экзамена	1	1
8	Современные проблемы биобезопасности при производстве пищевых продуктов на биотехнологических предприятиях.	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	1	5
		подготовка к лабораторным занятиям, контрольным работам, коллоквиумам	1	2
		выполнение индивидуальных заданий, написание реферата	1	4
		подготовка к сдаче модуля, экзамена	1	1
Итого			90	181

Перечень методических указаний для самостоятельной работы:

1. Муратова С.А. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Пищевая биотехнология» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология. - Мичуринск, 2023.

4.6. Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы

Важной формой самостоятельной работы обучающегося заочной формы обучения является написание контрольной работы по данной дисциплине.

Цели выполнения работы:

- систематизация, закрепление и углубление теоретических знаний и умений применять их для решения конкретных практических задач;
- развитие навыков самостоятельной научной работы (планирование и проведение исследования, работа с научной и справочной литературой, нормативными правовыми актами, интерпретация полученных результатов, их правильное изложение и оформление).

Задания в контрольной работе направлены на закрепление теоретических знаний обучающегося по дисциплине пищевая биотехнология. Контрольная работа включает 4 теоретических вопроса. Выбор варианта определяется последней и предпоследней цифрами шифра зачетной книжки.

Перечень вопросов и требования к выполнению контрольной работы рассмотрены в методических указаниях для выполнения контрольной работы.

4.7. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Проблемы и перспективы развития пищевой биотехнологии. Цели и задачи курса

«Пищевая биотехнология» как научная дисциплина. Предмет, история развития, цели и задачи пищевой биотехнологии. Пищевая биотехнология как часть промышленной микробиологии. Основы пищевой биотехнологии. Основные направления в современной пищевой биотехнологии. Строение вещества для понимания окружающего мира и явлений природы. Микробиологическое производство биологически активных веществ и препаратов - важное направление пищевой биотехнологии. Глубокая переработка пищевого сырья, в том числе вторичных сырьевых источников на пищевые цели. Развитие производства функциональных продуктов питания. Технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции.

Раздел 2. Основные виды сырья и вспомогательных материалов для пищевой биотехнологии.

Сырьевые ресурсы биотехнологии. Общие принципы подбора источников сырья для пищевых биотехнологических производств. Основные виды сырья и вспомогательных материалов. Источники углерода, азота и фосфора, как основных компонентов питательных сред. Сырье и состав питательных сред для культивирования микроорганизмов. Характеристика комплексных обогатителей питательных сред. Классификация питательных сред для культивирования микроорганизмов, используемых в пищевой биотехнологии.

Раздел 3. Промышленные штаммы микроорганизмов – продуцентов. Методы и источники получения промышленных штаммов продуцентов.

Микроорганизмы – продуценты полезных для человека веществ. Методы получения промышленных штаммов микроорганизмов. Общие требования, предъявляемые к культивируемым в промышленных условиях микроорганизмам. Микроорганизмы, использующиеся в бродильных производствах для получения практически ценных продуктов, их биохимическая деятельность, источники получения. Использование дрожжей, плесневых грибов и бактерий в пищевой промышленности.

Раздел 4. Технология ферментных препаратов и их использование в пищевой промышленности.

Строение и принцип действия ферментов. Ферментные препараты: получение, классификация и номенклатура. Источники получения ферментов особенности стабилизации, хранения. Единицы активности ферментных препаратов. Технология выделения ферментных препаратов из сырья растительного и животного происхождения.

Технология ферментных препаратов и их использование в пищевой промышленности Современное состояние и перспективы развития технологии ферментных препаратов.

Раздел 5. Технология получения и использования дрожжевых культур в пищевой промышленности.

Технология получения и использования дрожжевых культур в пищевой промышленности. Биохимические возможности дрожжевых клеток. Сущность и основные стадии технологического процесса производства дрожжей. Производство спирта. Микроорганизмы, используемые в производстве спирта. Пивоварение и виноделие. Биохимические основы процесса сбраживания. Сущность и основные стадии технологического процесса. Хлебопекарное производство. Принципиальная технологическая схема получения хлебопекарных дрожжей. Применение дрожжевых культур в различных отраслях пищевой биотехнологии.

Раздел 6. Биотехнологические процессы получения пищевых органических кислот.

Продукты окислительного брожения: лимонная кислота, уксусная кислота, глюконовая кислота; Молочнокислое брожение и биотехнология заквасок и бактериальных препаратов молочнокислых микроорганизмов: гомоферментное брожение и гетероферментное брожение. Ассортимент и номенклатура препаратов молочнокислых микроорганизмов. Технология бактериальных препаратов молочнокислых микроорганизмов. Требования, предъявляемые к культурам молочнокислых микроорганизмов и бифидобактерий, при приготовлении заквасок. Технология приготовления и использования заквасок на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов в молочной промышленности. Микробиологический контроль качества заквасок.

Раздел 7. Получение пищевых веществ методами биотехнологии.

Перспективы получения пищевого белка методами биотехнологии. Получение аминокислот и биологически активных добавок к пище методами биотехнологии. Технология получения белково-витаминных и белково-липидных концентратов на основе биомассы дрожжей. Биотехнологические процессы получения пищевых красителей. Биотехнологические процессы получения интенсивных подсластителей и сахарозаменителей, усилителей вкуса. Получение препаратов нутрицевтиков, парафармацевтиков и пробиотиков методами биотехнологии. Направления использования БАД в технологии функциональных продуктов питания.

Раздел 8. Методы выделения, очистки и получения товарных форм целевых продуктов.

Общая схема выделения целевых продуктов ферментации. Способы фракционирования культуральной жидкости. Технологические особенности выделения продуктов из культуральной жидкости и биомассы микроорганизмов. Методы очистки, концентрирования и сушки целевых продуктов. Стабилизация, модификация и стандартизация целевых продуктов и препаратов.

Раздел 9. Современные проблемы биобезопасности при производстве пищевых продуктов на биотехнологических предприятиях.

Биоповреждение материалов в пищевой промышленности. Микроорганизмы – агенты биоповреждений. Химические основы патогенности микроорганизмов. Очистка воды на предприятиях пищевой биотехнологии. Методы очистки воды. Очистка воздуха на предприятиях пищевой биотехнологии. Методы очистки воздуха. Биофильтры. Биореакторы.

5. Образовательные технологии

В целях реализации лекционного цикла, лабораторной и самостоятельной работы будут использованы лично-ориентированные, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

Вид учебной работы	Образовательные технологии
Лекции	Электронные материалы, использование мультимедийных средств, раздаточный материал
Практические занятия	Обсуждение и анализ предложенных вопросов их

	аудиторных занятиях, индивидуальные доклады, тестирование
Самостоятельные работы	Защита и презентация результатов самостоятельного исследования на занятиях

6. Фонд оценочных средств дисциплины

6.1. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модуля)

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во вопросов
1	Проблемы и перспективы развития пищевой биотехнологии. Цели и задачи курса	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7	реферат тесты экзаменационные вопросы	3 6 4
2	Основные виды сырья и вспомогательных материалов для пищевой биотехнологии.	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7	тесты экзаменационные вопросы	7 6
3	Промышленные штаммы микроорганизмов – продуцентов. Методы и источники получения промышленных штаммов продуцентов.	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7	реферат тесты экзаменационные вопросы	3 15 7
4	Технология ферментных препаратов и их использование в пищевой промышленности.	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7	реферат тесты экзаменационные вопросы	6 6 5
5	Технология получения и использования дрожжевых культур в пищевой промышленности.	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7	реферат тесты экзаменационные вопросы	2 7 5
6	Биотехнологические процессы получения пищевых органических кислот.	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7	реферат тесты экзаменационные вопросы	2 30 5
7	Получение пищевых веществ методами биотехнологии.	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7	реферат тесты экзаменационные вопросы	7 15 7
8	Методы выделения, очистки и получения товарных форм целевых продуктов.	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7	реферат тесты экзаменационные вопросы	2 9 4
9	Современные проблемы биобезопасности при производстве пищевых продуктов на биотехнологических предприятиях.	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7	реферат тесты экзаменационные вопросы	4 5 5

6.2. Перечень вопросов для экзамена

1. Предмет «Пищевая биотехнология», его значение для специалистов в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).

2. Этапы развития пищевой биотехнологии. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7)
3. Основные направления в пищевой биотехнологии. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7)
4. Требования, предъявляемые к промышленным штаммам продуцентам Способы создания высокоэффективных штаммов-продуцентов (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
5. Строение вещества для понимания окружающего мира и явлений природы. Стадии и кинетика роста микроорганизмов. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
6. Принципы подбора источников сырья для пищевых биотехнологических производств (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
7. Способы культивирования микроорганизмов. Получение посевного материала (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
8. Общая биотехнологическая схема производства продуктов микробного синтеза. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7)
9. Микроорганизмы, используемые в пищевой промышленности (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
10. Сырье для питательных сред. Перспективы использования отходов сахарной промышленности в составе питательных сред (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
11. Состав питательной среды для биотехнологического производства (источники углерода и других питательных веществ). Принципы составления питательных сред. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
12. Приготовление питательной среды, инокуляция и культивирование. Характеристика комплексных обогатителей питательных сред (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
13. Технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
14. Способы ферментации: аэробная и анаэробная, глубинная и поверхностная, периодическая и непрерывная, с иммобилизованным продуцентом. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
15. Особенности стадии выделения и очистки в зависимости от целевого продукта. Продукты микробного брожения и метаболизма. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
16. Направленный синтез лимонной кислоты. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
17. Получение молочной кислоты биотехнологическим способом. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7)
18. Получение уксусной кислоты биотехнологическим способом. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
19. Получение и использование аминокислот. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
20. Получение липидов с помощью микроорганизмов. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7)
21. Биотехнологические методы получения витаминов (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
22. Применение консервантов, их характеристика, нормативы и риски (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
23. Получение препаратов нутрицевтиков, парафармацевтиков и пробиотиков методами биотехнологии (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
24. Получение ферментных препаратов с помощью микроорганизмов. Номенклатура микробных ферментных препаратов. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
25. Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
26. Получение биомассы микроорганизмов в качестве источника белка. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
27. Характеристика основных групп дрожжей, применяемых в пищевых производствах. Биохимические возможности дрожжевых клеток (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
28. Производство хлебопекарных дрожжей и их экспертиза. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
29. Современное состояние и перспективы развития пищевой биотехнологии. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
30. Применение пищевых добавок и ингредиентов, полученных биотехнологическим пу-

тем. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).

31. Микроорганизмы, используемые в пищевой промышленности. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
32. Генетически модифицированные источники пищи. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
33. Применение заквасок в производстве молочных продуктов. Пороки заквасок. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
34. Классификация кисломолочных продуктов в зависимости от используемой закваски. Микроорганизмы, входящие в состав заквасок. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
35. Биотехнологические процессы в сыроделии. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7)
36. Молочнокислое брожение и биотехнология заквасок и молочнокислых микроорганизмов. Диетические свойства кисломолочных продуктов. Классификация бифидопродуктов. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7)
37. Биотехнологические процессы в производстве мясных и рыбных продуктов. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7)
38. Биотехнологические процессы в пивоварении. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7)
39. Биотехнологические процессы в виноделии. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7)
40. Получение спиртопродуктов. Ферменты, применяемые при производстве этанола (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7)
41. Технологическая схема производства этилового спирта из пищевого сырья. Побочные продукты брожения при производстве этанола (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
42. Биотехнологические процессы в хлебопечении. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7)
43. Применение ферментов при выработке фруктовых соков. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7)
44. Консервированные овощи и другие продукты. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7)
45. Микромицеты в питании человека. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7)
46. Продукты гидролиза крахмала. (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7)
47. Требования к санитарному состоянию сырья и пищевых производств (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).
48. Очистка воды и воздуха на предприятиях пищевой биотехнологии (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-7).

6.3. Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75 -100 баллов) «отлично»	<p>Показывает глубокие знания предмета. Знает: основные биотехнологические способы получения полезных для человека продуктов; новейшие достижения в области биотехнологии в пищевой промышленности; традиционные биотехнологические процессы, используемые в пищевой промышленности.</p> <p>Умеет использовать полученные знания, приводя при ответе собственные примеры.</p> <p>Умеет проводить теоретические исследования, пользоваться справочной литературой в области биотехнологии пищевых производств; использовать полученные знания для анализа экспериментальных данных; самостоятельно выбирать технические средства, рациональную схему производства заданного продукта; оптимизировать состав питательных сред и усло-</p>	<p>Тестовые задания (30-40 баллов);</p> <p>реферат (7-10 баллов);</p> <p>вопросы к экзамену (38-50 баллов).</p>

	<p>вия культивирования продуцентов; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию.</p> <p>Владеет навыками анализа современного состояния отрасли пищевой биотехнологии, науки и техники, свободно владеет терминологией из разных разделов дисциплины.</p> <p>Владеет навыками самостоятельного решения научных, инженерных и производственных задач в области биотехнологии пищевых производств; опытом микробиологических, биотехнологических и аналитических методов исследования, методами очистки и стерилизации воздуха, приготовления и стерилизации питательных сред, методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья и продукции, методами технического контроля за соблюдением технологической дисциплины в условиях действующего биотехнологического производства</p>	
<p>Базовый (50 -74 балла) – «хорошо»</p>	<p>Хорошо знает предмет, однако эти знания ограничены объемом материала, представленным в учебнике. Знает: основные биотехнологические способы получения пищевых продуктов; достижения в области биотехнологии в пищевой промышленности; традиционные биотехнологические процессы, используемые в пищевой промышленности.</p> <p>Умеет использовать полученные знания, приводя примеры из тех, что имеются в учебнике. Умеет использовать полученные знания для анализа экспериментальных данных; оптимизировать состав питательных сред и условия культивирования продуцентов; оценивать технологическую эффективность производства.</p> <p>Владеет терминологией, делая ошибки; при неверном употреблении сам может их исправить; навыками решения научных, инженерных и производственных задач в области биотехнологии пищевых производств, аналитическими и биотехнологическими методами исследования, практическими методами очистки и стерилизации воздуха, приготовления и стерилизации питательных сред, методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья и продукции.</p>	<p>Тестовые задания (20-29 баллов);</p> <p>реферат (5-6 баллов);</p> <p>вопросы к экзамену (25-39 баллов).</p>
<p>Пороговый (35 - 49 баллов) – «удовлетвори-</p>	<p>Знает ответ только на конкретный вопрос по основным биотехнологическим способам получения пищевых продуктов, на дополнительные вопросы отвечает только с помо-</p>	<p>Тестовые задания (14-19 баллов);</p> <p>реферат (3-4 балла);</p>

<p>тельно»</p>	<p>щью наводящих вопросов экзаменатора.</p> <p>Не всегда умеет привести правильный пример. Не всегда самостоятельно может использовать полученные знания для анализа экспериментальных данных; оптимизации состава питательных сред и условий культивирования продуцентов; оценки технологической эффективности производства.</p> <p>Слабо владеет терминологией и навыками решения научных, инженерных и производственных задач в области биотехнологии пищевых производств, аналитическими и биотехнологическими методами исследования.</p>	<p>вопросы к экзамену (18-26 баллов).</p>
<p>Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»</p>	<p>Не знает значительной части программного материала по основным биотехнологическим способам получения пищевых продуктов; не знает новейшие достижения в области биотехнологии в пищевой промышленности; допускает существенные ошибки в ответах.</p> <p>Не умеет привести правильный пример. Не умеет проводить теоретические исследования, пользоваться справочной литературой в области биотехнологии пищевых производств; использовать полученные знания для анализа экспериментальных данных; самостоятельно выбирать технические средства, рациональную схему производства заданного продукта; оптимизировать состав питательных сред и условия культивирования продуцентов; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию.</p> <p>Не владеет терминологией. Слабовладеет навыками решения научных, инженерных и производственных задач в области биотехнологии пищевых производств, аналитическими и питательных сред, методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья и продукции. биотехнологическими методами исследования, практическими методами очистки и стерилизации воздуха, приготовления и стерилизации</p>	<p>Тестовые задания (0-13 баллов);</p> <p>реферат (0-2 балла);</p> <p>вопросы к экзамену (0-19 баллов).</p>

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1. Основная учебная литература:

1. Муратова С.А. УМКД по дисциплине «Пищевая биотехнология» для обучающихся по направлению подготовки: 19.03.01- Биотехнология. – Мичуринск, 2023.
2. Бурова, Т.Е. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Е. Бурова. — Электрон. дан. — Санкт-

Петербург: Лань, 2018. — 160 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108329>. — Загл. с экрана.

2. Рогов, И. А. Пищевая биотехнология. В 4 кн.: учебник. Кн. 1: Основы пищевой биотехнологии / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Г. П. Шуваева. - М.: КолосС, 2004. - 440 с.

3. Гусейнова, Б. М. Пищевая биотехнология: учебно-методическое пособие / Б. М. Гусейнова, М. М. Салманов, И. М. Ашурбеков. — Махачкала: ДаГГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2020. — 75 с. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159428>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2. Дополнительная учебная литература:

1. Биотехнология: Учебник/ И.В.Тихонов, Е.А. Рубан, Т.Н. Грязнева и др.; под ред. Акад. РАСХН Е.С. Воронина. - СПб.: ГИОРД, 2008. – 704с.

2. Голубцова, Ю.В. Биотехнология пищевого сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.В. Голубцова, О.В. Кригер, А.Ю. Просеков. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 111 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103935>. — Загл. с экрана.

3. Ильин, Д.Ю. Пищевая химия [Электронный ресурс] / Г.В. Ильина, Д.Ю. Ильин. — Пенза : РИО ПГСХА, 2016. — 152 с. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/360119>

4. Общая биотехнология [Электронный ресурс] : лаб. практикум / В. С. Гамаюрова, Л. Э. Ржечицкая, М. Е. Зиновьева, Р. К. Закиров, Казан. гос. технол. ун-т. — Казань : КГТУ, 2005. — 84 с. : ил. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/292617>

7.3. Методические указания по освоению дисциплины

1. Муратова С.А. Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «Пищевая биотехнология» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология. - Мичуринск, 2023.

2. Муратова С.А. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Пищевая биотехнология» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология. - Мичуринск, 2023.

7.4. Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.4.1. Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 10.03.2020 № ЭБ СУ 437/20/25 (Сетевая электронная библиотека)

2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 03.04.2023 № 1)

3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 06.04.2023 № 2)

4. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 07.04.2023 № б/н)

5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ (<http://ebs.rgazu.ru/>) (дополнительное соглашение на предоставление доступа от 13.04.2023 № б/н к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27)

6. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 04.04.2023 № 2702/бп22)

7. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 06.04.2023 № 6)

8. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

9. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

10. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.4.2. Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 03.02.2023 № 11481 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 22.12.2022 № 194-01/2023)

7.4.3. Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 11.07.2022 № 530/2022)

2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>

3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>

4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

7.4.4. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
--------------	----------------------------------	---	--	---

	MicrosoftWindows, OfficeProfessional	MicrosoftCorporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
	Антивирусное программное обеспечение KasperskyEndpointSecurity для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sp_hrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 06.07.2022 № б/н, срок действия: с 22.11.2022 по 22.11.2023
	МойОфисСтандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sp_hrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiatus.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sp_hrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 17.04.2023 № 6627, срок действия: с 17.04.2023 по 16.04.2024
	AcrobatReader - просмотр документов PDF, DjVU	AdobeSystems	Свободно распространяемое	-	-
	FoxitReader - просмотр документов PDF, DjVU	FoxitCorporation	Свободно распространяемое	-	-

7.4.5. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. <http://www.inbi.ras.ru> – Институт биохимии имени А.Н. Баха РАН;
3. <http://www.eimb.relarn.ru> – институт молекулярной биологии им. В.А. Энгельгардта РАН
4. <http://www.iteb.serpukhov.su> – институт теоретической и экспериментальной биофизики РАН
5. www.xumuk.ru – сайт «Химик»
6. <http://www.volgmed.ru/biochem/301/edu-libr-d.php> - медицинская биохимия.
7. <http://www.protein.bio.msu.ru/biokhimiya/index.htm> - каталог научно-образовательных ресурсов МГУ;
8. <http://www.tusearch.blogspot.com> – поиск электронных книг, публикаций, ГОСТов, на сайтах научных библиотек.;
9. http://www.yanko.lib.ru/books/biolog/nagl_biochemindex.htm - Кольман Я., Рем К.-Г., Вирт Ю. Наглядная биохимия.
10. <http://www.elibrary.ru/defaultx.asp> - научная электронная библиотека;
11. <http://www.humbio.ru/humbio/biochem/000b6185.htm> - биохимия. Справочник (онлайн)

7.4.6. Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.4.7. Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ПК-1
2.	Большие данные	Лекции Самостоятельная работа	ПК-1

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, д 101, 2/32)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Жалюзи горизонтальные на три окна (инв. № 2101065486) 2. Интерактивная доска (инв. № 2101040205) 3. Системный комплект: процессор Intel Original LGA 1150, вентилятор Deepcool THETA 21, материнская плата ASUS H81M-K<S-1150 iH, память DDR3 4 Gd, жесткий диск 500 Gb, корпус MAXcase H4403, блок питания Aerocool 350W (инв. № 21013400740) 4. Проектор Viewsonic PJD6243 DLP 3200 lumens XGA 3000:1 HDMI 3D 5. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Microsoft Windows 7 (лицензия от 31.12.2013 № 49413124, бессрочно). 2. Microsoft Office 2010 (лицензия от 04.06.2015 № 65291658, бессрочно).
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Учебная лаборатория микробиологии) (г. Мичуринск, учхоз «Роща»)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сушильный шкаф СМ 50/250-500-ШС (инв.№ 41013401713) 2. Весы электронные (инв.№2101040151) 3. Камера КБУ-1 СПУ мод 9001 бактерицидная ультрафиолетовая для хранения стерильных инструментов (инв. № 21013600786) 4. Колбонагреватель УТ- 4100 ULAB (500мл+450 град) (инв.№ 21013600787) 5. Ультразвуковая мойка (ванна) UitcEAN-3 DT (3 л) (инв.№ 21013600791) 6. Доска классная (инв.№ 41013602279) 7. Кресло офисное AV 204 PL МК ткань (инв.№ 41013602313) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Microsoft Windows 7 (лицензия от 31.12.2013 № 49413124, бессрочно). 2. Microsoft Office 2010 (лицензия от 04.06.2015 № 65291658, бессрочно).

9/29)	<p>8. Микроскоп медицинский Биомед 2 (инв.№ 41013401743, 41013401742, 41013401741, 41013401740, 41013401739, 41013401738, 41013401737, 41013401736, 41013401735, 41013401734, 41013401733, 41013401732, 41013401731, 41013401730, 41013401729, 41013401745, 41013401744)</p> <p>9. Настенный экран Lumien Master Picture 220-220 см (инв.№ 41013401708)</p> <p>10. Прибор для измерения (НІ 2215-2 микропроцессорный рН/ С - метр с автоматической калибровкой и автотермокомпенсацией) (инв.№ 41013401712)</p> <p>11. Проектор NEC M361 X (инв.№ 41013401705)</p> <p>12. Системный комплект: Процессор Intel Original LGA 1155, вентилятор, материнская плата, память, жесткий диск, видеокарта, монитор, устройство для чтения карт памяти, привод, корпус, клавиатура, мышь (инв.№ 41013401698)</p> <p>13. Стол лабораторный химический (1200x600x750) столешн. пластик/каркас ал. профиль (инв.№ 41013602351, 41013602350, 41013602336, 41013602335, 41013602334, 41013602333, 41013602332, 41013602331, 4103602330, 41013602329, 41013602328, 41013602327, 41013602326, 41013602325, 41013602324, 41013602323, 41013602322)</p> <p>14. Шейкер-инкубатор ES- 20/60 с платформой P-16/250, BioSan, с держателем для 16 штук 250 мл колб/стак. BS-010135-СК (инв.№ 21013400713)</p> <p>15. Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп.шкалой. (инв.№ 41013401711)</p> <p>16. Ультротермостат (инв.№ 1101040311)</p> <p>17. Шкаф для хранения лабораторной посуды (800x450x1950) полки пластик/каркас ал. профиль с замком (инв. № 41013602357)</p>	
Учебная аудитория для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/2396)	<p>1. Доска классная (инв. № 2101063508)</p> <p>2. Жалюзи (инв. № 2101062717)</p> <p>3. Жалюзи (инв. № 2101062716)</p> <p>4. Компьютер Celeron E3500, мат. плата ASUS, опер.память 2048Mb, монитор 19"АОС (инв.№ 2101045283, 2101045284, 2101045285)</p> <p>5. Компьютер Pentium-4 (инв.№ 2101042569)</p> <p>6. Моноблок iRU308 21.5 HD i3</p>	<p>1. Microsoft Windows XP,7 (лицензия от 31.12.2013 № 49413124, бессрочно).</p> <p>2. Microsoft Office 2003, 2010 (лицензия от 04.06.2015 № 65291658, бессрочно).</p> <p>3. AutoCAD Design Suite Ultimate (договор от 17.04.2015 №</p>

	<p>3220/4Gb/500gb/GT630M 1Gb/DVDRW/MCR/DOS/WiFi/white/Web/ клавиатура, мышь (инв. № 21013400521, 21013400520) 7. Компьютер Dual Core E 6500 (инв.№ 1101047186) 8. Компьютер торнадо Core-2 (инв.№ 1101045116, 1101045118, 1101045117) 9. Экран на штативе (инв.№ 1101047182) Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.</p>	<p>110000940282); 4. nanoCAD (версия 5.1 локальная, образовательная лицензия, серийный номер NC50B-270716 ли- цензия действительна бес- срочно, бесплатная). 5. Программный комплекс «АСТ-Тест Plus» (лицен- зионный договор от 18.10.2016 № Л-21/16). 6. ГИС MapInfo Professional 15.0 для Windows для учебных за- ведений (лицензионный договор от 18.12.2015 №123/2015-у)</p>
<p>Помещение для хранения и про- филактического обслуживания учебного оборудо- вания (г. Мичуринск, учхоз «Роща», 9/30)</p>	<p>1. Термостат ТС-1/80 СПУ (80л. камера из нержавеющей стали, освещение, вен- тилятор) (инв.№21013600784) 2. Термостат ТС-1/80 СПУ мод.1005 (не- ржав., вентилятор, освещение, л, +5..+60 град) (инв.№21013600792) 3.Аквадистилятор (инв.№41013400059) 4. Навесной сушильный стеллаж для по- суды 27 штырей (инв.№41013602359) 5.Стол для весов (инв.№1101040341, 1101040340) 6. Стол лабораторный металлический (инв.№41013602361) 7.Стол с двойной мойкой (1200'600'900)мойка нерж. сталь сто- лешн.пластик/каркас ал.профиль (инв.№41013602360) 8. Холодильник Атлант 4013-00 (инв.№41013600004) 9. Холодильник Атлант 4098-022 (инв.№41013602321) 10. Шкаф для хранения лабораторной посуды (800'450'1950) полки пла- стик/каркас ал.профиль с замком (инв.№41013602356, 41013602355, 41013602354, 41013602353) 11. Стерилизатор паровой ВК-30-01 (Тюмень) полуавтомат (инв.№21013600782)</p>	

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Пищевая биотехнология» составлена согласно ФГОС ВО по направлению 19.03.01 Биотехнология, (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 736 от 10.08.2021.

Автор: Муратова С.А. доцент кафедры биотехнологии селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур, канд. биолог. наук



Рецензент: Кузнецова Р.В. доцент кафедры биологии и химии, канд. с-х. наук



Программа рассмотрена на заседании кафедры садоводства, биотехнологий и селекции семеноводства сельскохозяйственных культур (протокол № 9 от «18» апреля 2022 г.)

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ (протокол № 8 от «18» апреля 2022 г.)

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета протокол №8 от «21» апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО

Программа рассмотрена на заседании кафедры садоводства, биотехнологии и селекции сельскохозяйственных культур (протокол № 11 от 13 июня 2023 г.).

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агrobiотехнологий им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ (протокол № 11 от 19 июня 2023 г.).

Программа утверждена на заседании учебно-методического совета университета (протокол № 10 от 22 июня 2023 г.).