

АННОТАЦИЯ

Курс «Сырьевые ресурсы пищевых производств» разработан для студентов направления 19.03.01 Биотехнология в соответствии с требованиями ОС ВО ДВФУ по данному направлению. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часа), самостоятельная работа студента (18 часов). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 5 семестре.

Дисциплина «Сырьевые ресурсы пищевых производств» входит в блок Б1.В.ДВ.06.01 и относится к ее вариативной части, дисциплина по выбору, направления бакалаврской программы 19.03.01 - «Биотехнология», профиль подготовки «Пищевая биотехнология».

Дисциплина «Сырьевые ресурсы пищевых производств» логически и содержательно связана с такими курсами как биотехнология мяса и мясных продуктов, пищевая химия, пищевая микробиология и др.

Содержание дисциплины «Сырьевые ресурсы пищевых производств» охватывает круг вопросов, связанных со строением основным пищевых веществ, их свойствами и превращением в технологическом процессе.

Целью учебной дисциплины «Сырьевые ресурсы пищевых производств» является приобретение знаний в области производства продуктов, полученных биотехнологическим способом с целью обеспечения получения биологически ценных пищевых продуктов высокого качества из биоресурсов России.

Задачи:

1. Изучение классификации, строения и функций растительных и животных клеток и тканей, а также их значение в формировании качества и безопасности пищевых продуктов.

2. Уяснение биологических классификации и характеристики сырья и пищевых продуктов, оценка их природы и качества; глубокое понимание

изменений и превращений, происходящих при переработке сырья и в процессе хранения товаров.

Для успешного изучения дисциплины «Сырьевые ресурсы пищевых производств» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции;

- способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общепрофессиональные и профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-7 способность находить и оценивать новые технологические решения, конструировать новые пищевые продукты	Знает	основы ведения технологических процессов при производстве новых видов продуктов питания с учетом знаний о сырьевой базе России
	Умеет	оценивать новые технологические решения с учетом знаний с учетом знаний о сырьевой базе России
	Владеет	навыками конструирования новых пищевых продуктов с учетом знаний с учетом знаний о сырьевой базе России
ПК – 2 способность к реализации и управлению биотехнологическими процессами	Знает	теоретические основы управления биотехнологическими процессами с учетом знаний о сырьевой базе России
	Умеет	обосновывать реализацию и управление биотехнологическими процессами при производстве продуктов питания учетом знаний о сырьевой базе России
	Владеет	навыками реализации и управления биотехнологическими процессами при производстве продуктов питания с учетом знаний о сырьевой базе России

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Сырьевые ресурсы пищевых производств» применяются следующие методы

активного/ интерактивного обучения: проблемная лекция, метод малых групп, интеллект карты.