

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 11:56:53
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b7

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
 Л. В. Крылова
(подпись)
« _____ » 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.06.01 БИОТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**
(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов

Факультет маркетинга и торгового дела

Форма обучения, курс:

очная форма обучения 3 курс

заочная форма обучения 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Биотехнология пищевых продуктов» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:
- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для заочной формы обучения;

Разработчик: Малыгина В.Д., зав. кафедрой, профессор, д.э.н., профессор

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения

Протокол от « » 2024 года №__

Зав. кафедрой товароведения


(подпись)

В.Д. Малыгина
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела


(подпись)

Д.В. Махносов
(инициалы, фамилия)

Дата « 27 » 02 2024года



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от « » 2024 года №

Председатель 
(подпись) Л.В. Крылова
(инициалы, фамилия)

© Малыгина В.Д., 2024 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная/форма обучения
Количество зачетных единиц – 2	<u>35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство</u> (код, название)	<u>вариативная</u> (обязательная, вариативная)	
	Направление подготовки <u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u> (код, название)		
Модулей – 1	Профиль <u>Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</u> (название)	Год подготовки	
Смысловых модулей – 3		3-й	5-й
Общее количество часов – 72		Семестр	
		5-й	9-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2; самостоятельной работы обучающегося – 0,22	Программа высшего профессионального образования – программа бакалавриата	Лекции	
		18 час.	14
		Практические, семинарские занятия	
		-	-
		Лабораторные занятия	
		18 час.	14
		Самостоятельная работа	
		8,7 час.	31,5
Индивидуальные задания*:			
3 ТМК	контрольная работа		
Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)			
		экзамен	экзамен

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 36/8,7

для заочной формы обучения – 28/31,5

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

ознакомление обучающихся с последними достижениями в области способов получения практически ценных веществ на основе процессов культивирования микроорганизмов, многообразие которых, как по уровню морфогенетических факторов, так и по разнообразию метаболических процессов, позволяет решать самые сложные и перспективные биотехнологические задачи.

Задачи учебной дисциплины:

предоставление обучающимся необходимых для их специальности знаний, связанных с изучением биотехнологических принципов, методов и подходов при производстве групп и отдельных пищевых продуктов.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Биотехнология пищевых продуктов» включена в основную образовательную программу направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов), и относится к дисциплинам профессионального цикла, блоку Б1.В.ДВ.06.01.

Усвоению «Биотехнологии пищевых продуктов» предшествуют такие дисциплины как «Микробиология», «Химия (неорганическая, физическая, коллоидная, органическая, биологическая)», «Основы научных исследований», «Ресурсосберегающие технологии в индустрии продукции сельского хозяйства», «Сырьевые ресурсы, материалы и средства производства», «Инструментальные методы исследования качества продовольственных товаров».

Для дисциплин «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции растительного происхождения», «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции животного происхождения», «Безопасность продовольственных ресурсов», «Идентификация сырьевых ресурсов и пищевых продуктов», «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции», «Товароведение и экогигиена пищевых добавок», «Экспертиза продукции биотехнологии», «Конкурентоспособность сырьевых ресурсов и готовой продукции» усвоение дисциплины «Биотехнология пищевых продуктов» необходимо как предшествующее.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-6. Готовность осуществлять экспертизу качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ИДК-1 _{ПК-6} Использует требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ИДК-2 _{ПК-6} Умеет проводить оценку качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов; идентифицировать дефекты и оценивать их влияние на качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ИДК-3 _{ПК-6} Владеет методами экспертизу качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: уникальные возможности микробного синтеза и его преимущество перед другими методами получения пищевых продуктов; правила и специфику хранения пищевых продуктов, полученных биотехнологическим способом, правила работы в лаборатории; технику приготовления препаратов и методы окрашивания микроорганизмов; важнейшие биохимические процессы, возбудителями которых являются микроорганизмы, их промышленное использование; свойства микроорганизмов; основные методы научных исследований.

уметь: ориентироваться в вопросах производства с использованием микроорганизмов, составлять производственные схемы мини-масштабных производств пищевого назначения, готовить препараты и окрашивать микроорганизмы; пользоваться микроскопом; готовить питательные среды, стерилизовать среды и посуду; получать накопительные культуры микроорганизмов; количественно определять микрофлору; проводить химические реакции

владеть: теоретическими и практическими знаниями о современной микробной биотехнологии, ее назначении, и ее будущем.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1

Смысловой модуль 1. Теоретические основы биотехнологии.

Тема 1. Предмет «Биотехнология пищевых продуктов».

Предмет, объект, цель и задачи биотехнологии. Значение биотехнологии для специалистов в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров. Современное состояние и перспективы развития биотехнологии. Границы применения биотехнологии в пищевой промышленности. Межотраслевая природа биотехнологии.

Тема 2. Основы биотехнологических процессов.

Живая клетка как основа биологических систем: строение и функции субструктур, органоиды и их характеристика. Общие и отличительные черты клеток бактерий, грибов, растений и животных. Требования, предъявляемые к микроорганизмам-продуцентам. Способы создания высокоэффективных штаммов-продуцентов. Использование факторов внешней среды для регулирования жизнедеятельности микроорганизмов. Стадии и кинетика роста микроорганизмов. Среда для культивирования микроорганизмов. Принципы составления питательных сред. Общая биотехнологическая схема производства продуктов микробного синтеза.

Смысловой модуль 2. Биотехнология энзимов, пищевых добавок и биологически активных веществ.

Тема 3. Инженерная энзимология.

Общая характеристика ферментов. Активность и специфичность ферментов. Принципы действия ферментов и кинетика ферментативных реакций. Источники получения ферментов: растительное сырье, органы и ткани животных, микроорганизмы. Номенклатура ферментных препаратов микробного происхождения. Использование ферментных препаратов в пищевой промышленности.

Тема 4. Биотехнология получения некоторых пищевых добавок и БАВ.

Общая характеристика пищевых добавок. Применение пищевых добавок и ингредиентов, полученных биотехнологическим путем. Особенности получения пищевых волокон. Биотехнология получения пищевых кислот. Направленный синтез лимонной кислоты. Получение молочной и уксусной кислот биотехнологическим способом. Получение липидов с помощью микроорганизмов. Получение и использование аминокислот. Биотехнология получения витаминов и их использования. Генетически модифицированные источники питания.

Смысловой модуль 3. Пищевые аспекты биотехнологии.

Тема 5. Проблема пищевого белка и пути ее решения.

Получение массы микроорганизмов в качестве источника белка. Требования к продуцентам белка. Промышленное производство микробного белка. Основные стадии производства микробных белковых препаратов. Макро- и микромицеты в питании человека. Пищевые водоросли. Промышленное производство хлебопекарных дрожжей и их экспертиза.

Тема 6. Биотехнология в молочном производстве.

Использование заквасок при производстве кисломолочных продуктов. Основные правила приготовления заквасок. Классификация кисломолочных продуктов в зависимости от используемой закваски. Культуры и функциональная роль микроорганизмов, используемых в кисломолочном производстве. Процессы, происходящие при ферментации молока. Характеристика молочных продуктов, полученных путем ферментации.

Тема 7. Биотехнологические процессы в производстве мясных и рыбных продуктов.

Использование ферментных препаратов при производстве мясных продуктов. Способы обработки мяса протеолитическими ферментами, их преимущества и недостатки. Требования к протеолитическим ферментам. Ферментные препараты животного, растительного и микробного происхождения для обработки мышечной ткани. Использование стартовых культур и их комбинаций для интенсификации созревания мясного сырья. Технологические свойства стартовых культур молочнокислых бактерий, используемых в мясном производстве. Преимущества использования стартовых культур при производстве колбас. Использование источников белка разного происхождения в колбасном производстве. Преимущества ферментации продуктов переработки животного сырья при колбасном производстве.

Тема 8. Бродильное производство.

Особенности производства спирта, алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива и вина.

Тема 9. Переработка плодоовощного сырья.

Применение микроорганизмов и ферментов при переработке свежих плодов и овощей. Особенности процессов, протекающих при солении, мочении, квашении плодов и овощей. Биотехнология изготовления плодовых и ягодных соков. Продукты из сои.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ₃	инд ₄	СР ⁵		л	п	ла ₆	инд	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. Теоретические основы биотехнологии.												
Тема 1. Предмет «Биотехнология пищевых продуктов».	1	1					3	1		1		1
Тема 2. Основы биотехнологических процессов.	4	1		2		1	4,5	1		1		2,5
Итого по смысловому модулю 1	5	2		2		1	7,5	2		2		3,5
Смысловой модуль 2. Биотехнология энзимов, пищевых добавок и биологически активных веществ.												
Тема 3. Инженерная энзимология.	7	3		3		1	6	1		1		4
Тема 4. Биотехнология	7	3		3		1	6	1		1		4

получения некоторых пищевых добавок и БАВ.											
Итого по смысловому модулю 2	14	6		6		2	12	2		2	8
Смысловой модуль 3. Пищевые аспекты биотехнологии.											
Тема 5. Проблема пищевого белка и пути ее решения.	5	2		2		1	8	2		2	4
Тема 6. Биотехнология в молочном производстве.	5	2		2		1	8	2		2	4
Тема 7. Биотехнологические процессы в производстве мясных и рыбных продуктов.	5	2		2		1	8	2		2	4
Тема 8. Бродильное производство.	5	2		2		1	8	2		2	4
Тема 9. Переработка плодоовощного сырья.	5	2		2		1	8	2		2	4
Итого по смысловому модулю 3	25	10		10		5	40	10		10	20
Всего часов	44,7	18		18		8,7	59,5	14		14	31,5
Катт						0,9					2,1
СРэк						24					
ИК						2					2
КЭ						0,4					0,4
Каттэк											8
Контроль											
Всего часов	72	18		18	27,3	8,7	72	14		14	12,5

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;

4. инд – индивидуальные занятия;

5. СР – самостоятельная работа;

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрено учебным планом

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Предмет «Биотехнология пищевых продуктов»		1
2	Основы биотехнологических процессов	2	1
3	Инженерная энзимология	3	1
4	Биотехнология получения некоторых пищевых добавок и БАВ	3	1
5	Проблема пищевого белка и пути ее решения	2	2
6	Биотехнология в молочном производстве	2	2
7	Биотехнологические процессы в производстве мясных и рыбных продуктов	2	2
8	Бродильное производство	2	2
9	Переработка плодоовощного сырья.	2	2
Всего:		18	14

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Предмет «Биотехнология пищевых продуктов»		1
2	Основы биотехнологических процессов	1	2,5
3	Инженерная энзимология	1	4
4	Биотехнология получения некоторых пищевых добавок и БАВ	1	4
5	Проблема пищевого белка и пути ее решения	1	4
6	Биотехнология в молочном производстве	1	4
7	Биотехнологические процессы в производстве мясных и рыбных продуктов	1	4
8	Бродильное производство	1	4
9	Переработка плодоовощного сырья.	1	4
Всего:		8,7	31,5

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- 1) для слепых и слабовидящих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа;
 - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;
- 2) для глухих и слабослышащих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа;
 - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
 - экзамен и зачет проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;
- 3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - лекции оформляются в виде электронного документа;
 - письменные задания заменяются устным ответом;
 - экзамен и зачет проводятся в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- 1) для слепых и слабовидящих:
 - в печатной форме увеличенным шрифтом;
 - в форме электронного документа.
- 2) для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.
- 3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы для проведения текущего модульного контроля (ТМК):

1. На какие группы делятся все живые организмы?
2. В чем особенности строения бактериальной клетки? Назовите основные формы бактерий.
3. Что представляет собой грибная клетка?
4. К какому царству относятся дрожжи? В чем их особенности?
5. Назовите основные отличия растительной и животной клеток.
6. Какие организмы являются наиболее удобными объектами для биотехнологических целей? Почему?
7. Как классифицируют микроорганизмы по отношению к температуре?
8. Одинаковую или разную температуру надо применять для уничтожения спорных и бесспорных бактерий? Почему? Привести примеры.
9. Что происходит с клеткой микроорганизма, которая попадает в среду с высоким осмотическим давлением?
10. Как классифицируют микроорганизмы по отношению к осмотическому давлению? Привести примеры.
11. Какие условия необходимы для развития микроорганизмов?
12. Как классифицируют питательные среды?
13. Чем отличаются естественные питательные среды от синтетических?
14. Что такое селективные среды? Чем отличаются селективные среды от дифференциально-диагностических?
15. Как классифицируют питательные среды по физическому состоянию?
16. Какую стандартную питательную среду используют для определения количества МАФАМ? Какие среды используют для выращивания дрожжей и плесневых грибов? Какое вещество чаще всего добавляют к жидким средам, чтобы они стали твердыми и почему?
17. Каким образом проводят поиск и подбор биообъектов для биотехнологии?

18. Если объектом биотехнологии служат высшие грибы, каких условиях придерживаются для получения чистой культуры? Опишите способы выделения чистых культур.
19. Перечислите свойства, которыми должны обладать промышленные продуценты биологически активных веществ.
20. Каким способом модифицируют первично отобранные биообъекты для увеличения выхода продукта?
21. С какой целью проводят морфометрическое изучение культуры, контроль pH, накопление биомассы при промышленном культивировании продуцента?
22. Химическая природа ферментов, их строение и структура. Функции ферментов. Типы специфичности.
23. Сырье и источники для получения ферментов.
24. Классификация ферментов в соответствии с Международным биохимическим союзом по номенклатуре и классификации ферментов.
25. Приведите примеры ферментов, принадлежащих к классу оксидоредуктаз. Дайте им характеристику.
26. Характеристика чистого фермента и ферментного препарата. Что такое субстрат, фермент, инкубация?
27. Перечислите факторы среды, влияющие на активность ферментов (скорость ферментативной реакции).
28. Назовите оптимальные температуры для ферментов животного, растительного и микробного происхождения.
29. Как влияет снижение температуры, от оптимальной до 0°C и ниже, на скорость ферментативной реакции. Чем можно объяснить влияние этого фактора?
30. Практическое использование знаний о влиянии температуры на активность ферментов.
31. Характеристика строения и действия активаторов.
32. Химическая природа и механизм действия ингибиторов.
33. Характеристика аллостерических (ключевых) ферментов и их роли в регуляции процессов метаболизма.
34. Строение, общая характеристика и функции простых белков.
35. Значение превращения биологического материала в гомогенную массу.
36. Что происходит с молекулами выделяемого белка во время настаивания в термостате? Какие условия выделения обеспечивают сохранение нативной конформации молекул белка?
37. Назовите основные факторы, обуславливающие стабильность молекул белка в растворе.
38. Характеристика обратимых и необратимых реакций осаждения белков.
39. Механизм действия минеральных кислот на молекулы белков в растворе.
40. Что такое спиртовое брожение? Назовите возбудителей спиртового брожения.
41. Какие оптимальные условия для проведения спиртового брожения (температура, концентрация сахара, pH среды)? Назовите побочные продукты спиртового брожения. Значение спиртового брожения в народном хозяйстве.
42. Какое брожение называют молочнокислым? Назовите возбудителей гомоферментативного и гетероферментативного молочнокислого брожения.
43. Какие бактерии принимают участие в процессе квашения овощей? Значение молочнокислого брожения в пищевой промышленности.
44. Что такое маслянокислое брожение? Какие продукты образуются в результате маслянокислого брожения?
45. Назовите микроорганизмы, вызывающие маслянокислое брожение. Значение маслянокислого брожения в природе.
46. Какое брожение называют уксуснокислым? Назовите возбудителей брожения. Значение уксуснокислого брожения в пищевой промышленности.
47. Какие органические кислоты получает человек биотехнологическим путем?
48. Опишите область применения лимонной кислоты. Какие объекты человек использует для биотехнологического получения лимонной кислоты?

49. Дайте краткое описание методики получения суммы лимонной и щавелевой кислот.
50. Что такое закваски? Как классифицируют кисломолочные продукты в зависимости от используемой закваски?
51. Какова функциональная роль следующих бактерий, используемых при переработке молока: *Streptococcus lactis*; *Streptococcus cremoris*; *Streptococcus thermophilus*; *Lactobacillus lactis*; *Lactobacillus fermentum*.
52. Назовите основные реакции, протекающие при ферментации в молоке.
53. Назовите основные микроорганизмы, участвующие в процессе получения йогурта. Опишите их роль в формировании вкусовых качеств продукта.
54. Назовите основные микроорганизмы, участвующие в процессе получения сметаны. Опишите их роль в формировании вкусовых качеств продукта.
55. Назовите основные микроорганизмы, участвующие в процессе получения сыра. Опишите их роль в формировании вкусовых качеств продукта.
56. Назовите основные микроорганизмы, участвующие в процессе получения сливочного масла. Опишите их роль в формировании вкусовых качеств продукта.
57. Что такое бифидопродукты? Как их получают?

Темы контрольных работ для заочной формы обучения:

1. Микробная биотехнология как раздел биотехнологии. Основные этапы развития.
2. Многообразие продуктов микробного синтеза и их практическое значение для пищевой биотехнологии.
3. Роль микробной биотехнологии в научно-техническом прогрессе и ее направления развития.
4. Первичные и вторичные метаболиты. Закономерности накопления в культуральной среде.
5. Производство микробных ферментов. Источники, характеристика.
6. Способы культивирования микробных продуцентов. Твердофазное культивирование.
7. Способы культивирования микробных продуцентов. Глубинное культивирование.
8. Закономерности периодического культивирования микробных продуцентов.
9. Кинетические характеристики непрерывной ферментации микроорганизмов
10. Хемостатное регулирование процесса непрерывной ферментации.
11. Турбидостатное регулирование процесса непрерывной ферментации.
12. Твердофазное поверхностное культивирование микроорганизмов. Общая схема.
13. Получение специфических ферментов для обработки белков животного происхождения.
14. Механизмы регуляции микробного метаболизма. Ферментная регуляция.
15. Факторы регулирования микробного синтеза.
16. Механизмы регуляции микробного метаболизма. Генная регуляция.
17. Практические аспекты генной инженерии в решении проблемы дефицита пищевого белка.
18. Понятие о сверхсинтезе. Значение для практической деятельности человека.
19. Сырье для биотехнологических процессов культивирования микроорганизмов. Общая характеристика сырьевых ресурсов.
20. Сырье для биотехнологических процессов культивирования микроорганизмов. Традиционные источники углерода.
21. Характеристика вторичных продуктов пищевой промышленности, используемых в качестве основного сырья для биотехнологических процессов культивирования микроорганизмов
22. Источники минерального питания для микроорганизмов.
23. Комплексные обогатители сред для культивирования микроорганизмов.
24. Принципы составления сред для культивирования микроорганизмов.
25. Практические аспекты микробной биотехнологии. Получение пищевых добавок и ингредиентов методами микробной биотехнологии. Подсластители, аминокислоты.
26. Практические аспекты микробной биотехнологии. Получение пищевых добавок и ингредиентов методами микробной биотехнологии. Пищевые кислоты, усилители вкуса.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - собеседование по темам лабораторных занятий (темы 1 - 9)	2	18
- текущий модульный контроль (вопросы к тестам, 3 ТМК)	1 ТМК-6, 2 ТМК-6, 3 ТМК-10	22
Промежуточная аттестация	<i>Экзамен/60</i>	40
Итого за семестр	100	

Перечень вопросов к экзамену:

1. Предмет «Биотехнология», его значение для специалистов в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров.
2. Области применения биотехнологии в пищевой промышленности. Межотраслевая природа биотехнологии.
3. Объекты, цели и задачи биотехнологии. Современное состояние и перспективы развития биотехнологии.
4. Живая клетка как основа биологических систем: строение и функции субструктур, органоиды и их характеристика.
5. Общие и отличительные черты растительной и животной клеток.
6. Строение бактериальной и грибной клеток. Основные виды бактерий и грибов, используемых в биотехнологии.
7. Объекты биотехнологии. Характеристика микроорганизмов и растительных клеток, применяемых в биотехнологии.
8. Требования, предъявляемые к микроорганизмам-продуцентам. Способы создания высокоэффективных штаммов-продуцентов.
9. Стадии и кинетика роста микроорганизмов.
10. Среды для культивирования микроорганизмов. Принципы составления питательных сред.
11. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Физические, химические, биологические факторы.
12. Использование факторов внешней среды для регулирования жизнедеятельности микроорганизмов.
13. Общая биотехнологическая схема производства продуктов микробного синтеза.
14. Получение посевного материала. Микроорганизмы, используемые в биотехнологии.
15. Способы ферментации: аэробная и анаэробная, одно- и многостадийная, динамическая и статичная, глубинная и поверхностная, периодическая и непрерывная.
16. Особенности выбора методов выделения целевого продукта.
17. Методы выделения целевого продукта при получении биомассы клеток.
18. Дезинтеграция как метод выделения целевого продукта.
19. Выделение продукта из культуральной жидкости или гомогената разрушенных клеток.
20. Очистка целевого продукта.
21. Общая характеристика ферментов.
22. Активность и специфичность ферментов.
23. Принципы действия ферментов и кинетика ферментативных реакций.
24. Источники получения ферментов: растительное сырье, органы и ткани животных, микроорганизмы.
25. Номенклатура ферментных препаратов микробного происхождения.
26. Использование ферментных препаратов в пищевой промышленности.

27. Общая характеристика пищевых добавок.
28. Применение пищевых добавок и ингредиентов, полученных биотехнологическим путем.
29. Особенности получения пищевых волокон.
30. Биотехнология получения пищевых кислот.
31. Направленный синтез лимонной кислоты.
32. Получение молочной кислоты биотехнологическим способом.
33. Получение уксусной кислоты биотехнологическим способом.
34. Получение липидов с помощью микроорганизмов.
35. Получение и использование аминокислот.
36. Биотехнология получения витаминов и их использование.
37. Генетически модифицированные источники питания.
38. Получение массы микроорганизмов в качестве источника белка. Требования к продуцентам белка.
39. Промышленное производство микробного белка. Основные стадии производства микробных белковых препаратов.
40. Макро- и микромицеты в питании человека.
41. Пищевые водоросли.
42. Промышленное производство хлебопекарных дрожжей и их экспертиза.
43. Использование заквасок при производстве кисломолочных продуктов.
44. Основные правила изготовления заквасок. Классификация кисломолочных продуктов в зависимости от используемой закваски.
45. Культуры и функциональная роль микроорганизмов, используемых в кисломолочном производстве.
46. Процессы, происходящие при ферментации молока.
47. Характеристика молочных продуктов, полученных путем ферментации.
48. Использование ферментных препаратов при производстве мясных продуктов.
49. Способы обработки мяса протеолитическими ферментами, их преимущества и недостатки. Требования к протеолитическим ферментам.
50. Ферментные препараты животного, растительного и микробного происхождения для обработки мышечной ткани.
51. Использование стартовых культур и их комбинаций для интенсификации созревания мясного сыра.
52. Технологические свойства стартовых культур молочнокислых бактерий, используемых в мясном производстве.
53. Преимущества использования стартовых культур при производстве колбас.
54. Использование источников белка различного происхождения в колбасном производстве.
55. Преимущества ферментации продуктов переработки животного сырья при колбасном производстве.
56. Биотехнологические процессы в пивоварении.
57. Биотехнологические аспекты виноделия.
58. Биотехнология получения спиртопродуктов.
59. Применение микроорганизмов и ферментов при переработке свежих плодов и овощей.
60. Особенности процессов, протекающих при солении, мочении, квашении плодов и овощей.
61. Биотехнология при изготовлении плодовых и ягодных соков.
62. Продукты гидролиза крахмала.
63. Продукты из сои.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл									Итого текущий контроль, балл	Итоговый контроль (экзамен), балл	Сумма, балл
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2		Смысловой модуль № 3					40	60	100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9			
5	5	5	5	4	4	4	4	4			

Примечание.

T1, T2, T3, T4, T5 – темы смыслового модуля № 1;

T6, T7, T8 – темы смыслового модуля № 2;

T9, T10, T11 – темы смыслового модуля № 3.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Голубев В.Н., Пищевая биотехнология/ В.Н. Голубев, И.Н. Жиганов – М.: ДеЛи принт, 2015. – 122 с.
2. Гореликова Г.А. Основы современной пищевой биотехнологии: Учебное пособие.- Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.- Кемерово, 2014.- 100 с.
3. Сартакова О.Ю. Промышленная биотехнология: учебное пособие по курсу «Основы микробиологии и биотехнологии» / О.Ю. Сартакова, Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2014. – 173 с.

Дополнительная литература:

1. Антипова Л.В., Глотова И.А., Жаринов А.И. Прикладная биотехнология. УИРС для специальности 270900. 2-е изд. – СПб: ГИОРД, 2013. – 288 с.
2. Березин И.В. Инженерная энзимология / Березин И.В., Колесов А.А., Швядос И.К. и др. – М.: Агропромиздат, 2012. – 227 с.

3. Бирюков В.В. Оптимизация периодических процессов микробиологического синтеза / В.В. Бирюков, В.М. Кантере – М.: Наука, 2015. – 292 с.
4. Верищев О.Ю. Получение пищевого белка: современные подходы – Минск: Дары, 2011. – 89 с.
5. Иванова Л.А., Войно Л.И., Иванова И.С. Пищевая биотехнология. Кн. 2. Переработка растительного сырья / Под ред. И.М. Грачевой. – М.: КолосС, 2014. – 472 с.
6. Лебедев А.Д. Клетка – основа всего живого/ А.Д. Лебедев, В.Г. Юзов – Пермь: Биология, 2012. – 170 с.
7. Лиепиньш Г.К., Сырьё и питательные субстраты для промышленной биотехнологии/ Г.К. Лиепиньш, М.С. Дунце – Рига: ДЛА, 2012. – 103 с.
8. Мосичев М.С. Общая технология микробиологических производств/ М.С. Мосичев, А.А. Складиев, В.Б. Котов – М.: Наука, 2013. – 208 с.
9. Красникова Л.В. Микробиология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: лабораторный практикум/ Красникова Л.В., Гунькова П.И., Маркелова В.В.— Электронные текстовые данные — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2016.— 78 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/43999.html>.— ЭБС «IPRbooks»
10. Красникова Л.В. Микробиология продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Красникова Л.В.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2016.— 296 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/42736.html>.— ЭБС «IPRbooks»
11. Общая биотехнология и микробиология [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Ю. Просеков [и др.] — Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Проспект Науки, 2017.— 320 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35796.html>.— ЭБС «IPRbooks»
12. Галынкин В.А. и др. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Галынкин В.А. и др.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Проспект Науки, 2017.— 288 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79982.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Учебно-методические издания:

1. Кудинова О.В. Биотехнология пищевых продуктов [Электронный ресурс]: метод. рекомендации для выполн. лабор. раб. для студ. ф-та маркетинга торговли и таможенного дела укрупненной группы 30.00.00 «Экономика и управление» направления 38.03.07 «Товароведение», профиля «Товароведение и коммерческая деятельность»: специализации «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность» всех форм обучения. - Донецк: ДонНУЭТ, 2015. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ
2. Кудинова О.В. Биотехнология пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Конспект лекций по дисциплине для студентов направления 38.03.07 Товароведение (Профиля Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность). – Донецк, ДонНУЭТ, 2018. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
3. Кудинова, О. В. Биотехнология пищевых продуктов: рабочая прогр. учеб. дисциплины [35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ФМТГД, для студ. 3 к. д.ф.о., 4 к. з.ф.о., на 2018-2019 учеб. г.]. - Донецк: [ДонНУЭТ], 2018. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
4. Кудинова О. В. Биотехнология пищевых продуктов. – Дистанционный курс в системе Moodle
5. Тестовые задания по курсу.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м ²	Перечень оборудования, количество
1.	Учебная аудитория № 4409 для проведения лекций, лабораторных занятий	Серия научно-популярных фильмов «Биотехнология», «Микроорганизмы вокруг нас», «Грибы», презентация «Нанотехнологии». Каталоги, нормативно-технологическая документация на пищевые продукты и добавки, таблицы пищевой ценности сырья и продуктов питания, схемы процессов пищеварения 30 посадочных мест, шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения лабораторных сит по зерновой группе товаров; выставочная экспозиция образцов мясных консервов; выставочная экспозиция макетов селекции животных мясной породы; шкаф для хранения химической посуды; выставочная экспозиция мясных консервов детского питания; столы ученические; стулья ученические; сушильный шкаф; стол лабораторный; выставочная экспозиция натуральных рыбных консервов; стол преподавательский; доска меловая стационарная; переносной экран; весы MW2-300; весы ВТ 200.
2.	Читальный зал библиотеки №4129 для проведения самостоятельной работы	30 посадочных мест, мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.). Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.).

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Мальгина Валентина Дмитриевна	Зав. кафедрой, профессор	Донецкий институт советской торговли (1972 г., «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», товаровед высшей квалификации)	Доктор экономических наук, 08.00.03 – экономика и управление национальным хозяйством, профессор по кафедре товароведения и экспертизы продовольственных товаров, тема диссертации «Методология развития продовольственной безопасности Украины»	1. Удостоверение о повышении квалификации от 27.05.2022, № 771802829908, 16 часов, ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова", Москва. 2. Справка о прохождении стажировки, от 09.12.2022 г., 72 часа, ГУ «Донецкий ботанический сад», Донецк.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.06.01 БИОТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов

Трудоемкость учебной дисциплины: 2,0 з.е

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: уникальные возможности микробного синтеза и его преимущество перед другими методами получения пищевых продуктов; правила и специфику хранения пищевых продуктов, полученных биотехнологическим способом, правила работы в лаборатории; технику приготовления препаратов и методы окрашивания микроорганизмов; важнейшие биохимические процессы, возбудителями которых являются микроорганизмы, их промышленное использование; свойства микроорганизмов; основные методы научных исследований.

уметь: ориентироваться в вопросах производства с использованием микроорганизмов, составлять производственные схемы мини-масштабных производств пищевого назначения, готовить препараты и окрашивать микроорганизмы; пользоваться микроскопом; готовить питательные среды, стерилизовать среды и посуду; получать накопительные культуры микроорганизмов; количественно определять микрофлору; проводить химические реакции

владеть: теоретическими и практическими знаниями о современной микробной биотехнологии, ее назначении, и ее будущем.

обладать компетенциями:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-6. Готовность осуществлять экспертизу качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ИДК-1 _{ПК-6} Использует требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ИДК-2 _{ПК-6} Умеет проводить оценку качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов; идентифицировать дефекты и оценивать их влияние на качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ИДК-3 _{ПК-6} Владеет методами экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов

Смысловые модули и темы учебной дисциплины:

МОДУЛЬ 1

Смысловой модуль 1. Теоретические основы биотехнологии.

Тема 1. Предмет «Биотехнология пищевых продуктов».

Тема 2. Основы биотехнологических процессов.

Смысловой модуль 2. Биотехнология энзимов, пищевых добавок и биологически активных веществ.

Тема 3. Инженерная энзимология.

- Тема 4. Биотехнология получения некоторых пищевых добавок и БАВ.
Смысловый модуль 3. Пищевые аспекты биотехнологии.
Тема 5. Проблема пищевого белка и пути ее решения.
Тема 6. Биотехнология в молочном производстве.
Тема 7. Биотехнологические процессы в производстве мясных и рыбных продуктов.
Тема 8. Бродильное производство.
Тема 9. Переработка плодоовощного сырья.

Форма промежуточной аттестации: экзамен
(зачет, экзамен)

Разработчик:
Малыгина В.Д.,
док. экон. наук, профессор



Зав. кафедрой товароведения
Малыгина В.Д.,
док. экон. наук, профессор

