

АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН ООП ПОДГОТОВКИ МАГИСТРАНТОВ  
 ПО НАПРАВЛЕНИЮ **19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**,  
 магистерская программа «**Биокаталитические процессы в пищевых технологиях**»  
 ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ  
 СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 2 ГОДА

Наименование дисциплины	<b>БИОКИНЕТИКА</b>
<b>Интерактивные формы обучения</b>	Интерактивные лекции, дискуссии, исследовательский практикум и др.
<b>Цели освоения дисциплины</b>	
Цель изучения “Биокинетики” – дать студентам знания научных основ современных биокаталитических процессов, а также сформировать навыки их применения при решении технологических вопросов.	
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>	
Дисциплина относится к вариативной части дисциплин по выбору и базируется на результатах изучения дисциплин бакалавриата пищевого или биотехнологического направлений, прежде всего физической химии и биохимии.	
<b>Основное содержание</b>	
Модуль 1. Ферментативный катализ Модуль 2. Клеточный рост	
<b>Формируемые компетенции</b>	
Способность использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло-массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-6); способность свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-7)	
<b>Образовательные результаты</b>	
В результате освоения дисциплины обучающийся должен: <b>знать:</b> основные типы механизмов, методы исследования, особенности кинетики ферментативных реакций и процессов клеточного роста; <b>уметь:</b> использовать на практике уравнения кинетики ферментативных реакций и процессов клеточного роста; <b>владеть:</b> методами анализа факторов, влияющих на протекание ферментативных реакций и процессов клеточного роста.	
<b>Взаимосвязь дисциплины с профессиональной деятельностью выпускника</b>	
Знание закономерностей биокинетики необходимо каждому специалисту-пищевiku, поскольку процессы с участием ферментов и клеток лежат в основе практически всех пищевых технологий.	
<b>Ответственная кафедра</b>	
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии	

Начальник УМУ \_\_\_\_\_



Н.Е. Гордина