

ФТД.№03 Введение в клеточную технологию для производства культивируемых мясных продуктов

Направление подготовки: 06.04.01 - Биология

Профиль подготовки: Генетика

Квалификация выпускника: магистр

N	Разделы дисциплины / модуля	Семестр	Виды и часы контактной работы, их трудоемкость (в часах)						Самостоятельная работа
			Лекции, всего	в т.ч. лекции в эл.форме	Практические занятия, всего	в т.ч. практические	Лабораторные работы, всего	в т.ч. лабораторные	
1.	Тема 1. Методы получения и культивирования клеток животных	1	2	2	2	2	0	0	5
2.	Тема 2. Основы 3D биопринтинга	1	2	2	2	2	0	0	3
3.	Тема 3. Биореакторные системы для получения клеточных мясных продуктов	1	2	2	2	2	0	0	3
4.	Тема 4. Методы получения мясного продукта из клеточного сырья	1	2	2	2	2	0	0	3
5.	Тема 5. Стандартизация, сертификация клеточного мясного сырья	1	2	2	2	2	0	0	3
6.	Тема 6. Методы оценки химической безопасности пищевых продуктов	1	2	2	2	2	0	0	3
7.	Тема 7. Нормативные и методические документы	1	2	2	2	2	0	0	3
8.	Тема 8. Пищевая и биологическая ценность мяса как продукта питания	1	1	1	1	1	0	0	3
9.	Тема 9. Схема санитарно-химической экспертизы мясных продуктов основе клеточных технологий	1	1	1	1	1	0	0	3
10.	Тема 10. Биобезопасность, этичность и перспективы технологии клеточного мяса	1	1	1	1	1	0	0	3
11.	Тема 11. Правовые основы клеточного производства	1	1	1	1	1	0	0	3
	Итого		18	18	18	18	0	0	35