**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**История и современное состояние биотехнологии**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология (направленность Пищевая биотехнология)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2015 г. № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК-7.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

* общих требований, предъявляемых к культивируемым в промышленных условиях микроорганизмам.

***Умение:***

* использовать общие принципы подбора источников сырья для биотехнологических производств.

***Навык:***

* классификация питательных сред для культивирования микроорганизмов, используемых в биотехнологии.

***Опыт деятельности***

* подготовки питательных сред для культивирования микроорганизмов, используемых в биотехнологии.

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Пробиотики и их место в современной нутрициологии. Традиционные технологии пробиотиков. Низкозатратная технология пробиотических препаратов. Биотехнология создании многокомпонентных жидких пробиотиков. Антимикробные соединения, синтезируемые пробиотиками. Получение генно-инженерных штаммов как основы пробиотиков. Методы культивирования продуцентов антибиотиков. Методы контроля антибиотиков и пробиотических продуктов.

**4.** **Форма промежуточной аттестации**: зачёт.

**5. Разработчик:** канд.с.-х. наук,доцент кафедры пищевых технологий, Шпак Т.И.