

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**Биотехнология производства продуктов из нетрадиционного сырья**

**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 11.03.2015 № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1; ПК-2.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

- основных технологий производства продуктов из нетрадиционного сырья;
- основ создания малоотходных и безотходных технологий при переработке нетрадиционного сырья;
- основных направлений комплексного использования сырьевых и вспомогательных материалов при производстве продуктов из нетрадиционного сырья.

***Умение:***

- выбрать рациональную схему получения продуктов биоконверсии сырья растительного и животного происхождения, оценивать технологическую эффективность производства.

***Навык:***

- технического контроля по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего биотехнологического производства.

***Опыт деятельности***

- осуществлять технический контроль по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего биотехнологического производства.

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Раздел 1 «Способы конверсии растительного сырья», Раздел 2 «Характеристика сырья для биоконверсии», Раздел 3 «Характеристика молочной сыворотки и целесообразность ее полной переработки», Раздел 4 «Кормовые и пищевые добавки из молочной сыворотки».

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**5. Разработчик:** д-р биол. наук, профессор кафедры пищевых технологий Алексеев А.Л.