

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Биотехнология молочных продуктов с использованием основных
компонентов

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре ФГБОУ ВО Донской ГАУ по группе научной специальности 4.3 Агроинженерия и пищевые технологии, научной специальности 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ, разработанной в соответствии с федеральными государственными требованиями к структуре программ подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), условиям их реализации, сроками освоения этих программ с учетом различных форм обучения, образовательных технологий и особенностей отдельных категорий аспирантов (адъюнктов) утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 20.10.2021 г. № 951.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения должны быть сформированы:

Знания: организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований в сфере технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств. Анализа, обобщения и публичного представления результатов выполненных научных исследований по технологии мясных молочных и рыбных продуктов и холодильных производств. методологии разработки новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий с учетом правил соблюдения.

Умения: организовывать и проводить фундаментальные и прикладные научные исследования в сфере мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, анализировать, обобщать и публично представлять результаты выполненных научных исследований по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, разрабатывать новых методы исследования и применять их в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологии с учетом правил соблюдения авторских прав.

Навык и / или опыт деятельности: организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, анализировать, обобщать и публично представлять результаты выполненных научных исследований по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Модуль 1. «Технологии получения ферментных препаратов и их использования в процессах биотрансформации компонентов пищевого сырья».

Модуль 2. «Технологии получения и применения пробиотиков, пребиотиков и синбиотиков в пищевой промышленности».

Модуль 3. «Биотехнологические способы получения пищевых добавок и БАД, их применение в технологии молочных продуктов функционального назначения».

Форма промежуточной аттестации: зачет

5. Разработчики: доцент кафедры пищевых технологий, кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует, Руденко Р.А.