

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ

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: принципов организации производства продукции питания, технологического процесса в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции.

Умения: применять на практике технологические процессы в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции.

Навык и / или опыт деятельности: основных методов для осуществления биотехнологического процесса, организации производства продукции питания.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1. Биотехнология как наука. Теоретические и методологические основы качества и безопасности продовольственных товаров. Развитие теории, методологии и практики обеспечения качества и безопасности продуктов, полученных биотехнологическим путем. Использование продукции биотехнологии в пищевой промышленности

Раздел 2. Приоритетные направления развития биотехнологии. Функциональные пищевые продукты, включая лечебные, профилактические и детские. Глубокая переработка пищевого сырья

Раздел 3. Микроорганизмы, используемые в пищевой промышленности. Биотехнологические процессы в производстве продуктов питания.

Форма промежуточной аттестации: зачет, зачет, зачет, кандидатский экзамен

5. Разработчики: доцент кафедры пищевых технологий, доктор биологических наук, Широкова Н.В.