**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**«Пищевые системы»**

**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 4.3.3. Пищевые системы, 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 дисциплины у студентов 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; методологии разработки новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий с учетом правил соблюдения авторских прав; лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных при исследовании сырья и закономерностей формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения; биохимических, микробиологических, физико-химических и реологических изменений в процессе производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов; методологии разработки технологий мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием микробиологических ферментных, биологически активных веществ и натуральных ингредиентов;

***Умение:*** 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; разрабатывать новые методы исследования и применять их в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий с учетом правил соблюдения авторских прав; использовать лабораторную и инструментальную базы для получения научных данных в разработке мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; исследовать состав и свойства мясного, молочного и рыбного сырья и закономерностей формирования заданных качественных показателей готовых продуктов; создавать технологии с использованием микробиологических ферментных, биологически активных веществ и натуральных ингредиентов и исследовать биохимические, микробиологические, физико-химические и реологические изменения в процессе производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов.

***Навык и 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; разработки новых методов исследования и их применения в самостоятельной работе в сфере промышленной экологии и биотехнологий с соблюдением авторских прав; использования лабораторной и инструментальной базы в научных исследованиях по разработке технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; исследовать состав и свойства сырья, биохимические, микробиологические, физико-химические и реологические изменения в процессе производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов; создавать технологии с использованием микробиологических ферментных, биологически активных веществ и натуральных ингредиентов.

**3. Содержание программы дисциплины:**

**Модуль 1.** Технология мяса и мясных продуктов.

**Модуль 2**. Технология молока и молочных продуктов.

**Модуль 3**. Технология рыбы и рыбных продуктов.

**Модуль 4**. Технология холодильных производств.

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

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