**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:** канд.с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Руденко Р.А.