**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:** д-р биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Широкова Н.В.