Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 11:45:06
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Пищевая биотехнология

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология (направленность Пищевая биотехнология)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 10 августа 2021 г. № 736.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-5.1, ОПК 5.3, ОПК-5.4.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- методов проектирования отдельных элементов технических и технологических систем биотехнологического производства;
- технологических процессов биотехнологического производства;
- способов расчета и подбора технологического оборудования биотехнологического производства;
- принципов эксплуатации технологического оборудования;
- способов корректировки и контроля количественных и качественных показателей получаемой продукции;
- методов моделирования продуктов и технологических процессов производства получаемой продукции.

Умение:

- использовать знания для проектирования отдельных элементов технических и технологических систем биотехнологического производства;
- использовать знания технологических процессов биотехнологического производства;
- осуществлять расчет и подбор технологического оборудования биотехнологического производства;
- эксплуатировать технологическое оборудование;
- корректировать и контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции;
- совершенствовать методы моделирования продуктов и технологические процессы производства получаемой продукции.

Навык:

- проектирования отдельных элементов технических и технологических систем биотехнологического производства
- использования знания технологических процессов биотехнологического производства на основе применения базовых инженерных знаний
- расчета и подбора технологического оборудования биотехнологического производства на основе применения базовых инженерных и технологических знаний.

Опыт деятельности

- эксплуатации технологическое оборудование, корректировки и контролирования количественных и качественных показателей, моделирование продуктов и технологических процессов производства получаемой продукции

3. Содержание программы учебной дисциплины

Основные понятия биотехнологии. Пищевые аспекты биотехнологии. Безопасность в пищевой биотехнологии.

4. Образовательные технологии: два зачёта и экзамен.

5. Разработчик: к.с.-х.н., доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С.