

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Биотехнология специализированных продуктов питания

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 11.03.2015 № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1; ПК-2.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- основных понятий гигиены питания, элементарных заболеваний, классификации продуктов лечебно-профилактического питания;

- частной технологии функциональных продуктов питания

- основных направлений технологии специализированных продуктов питания.

Умение:

- творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.

- оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы;

Навык:

- производственной и научной деятельности в области технологии специализированных продуктов питания.

- управления качеством продукции.

Опыт деятельности

- получить опыт в производственной и научной деятельности в области технологии специализированных продуктов питания, в управлении качеством продукции.

3. Содержание программы учебной дисциплины

Раздел 1. «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения». Раздел 2. «Продукты функционального питания». Раздел 3. «Основные и альтернативные теории питания». Раздел 4. «Продукты питания специального назначения».

4. Форма промежуточной аттестации: зачёт.

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