

## АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

### Методологические основы разработки и внедрения новых видов биотехнологической продукции

**1. Общая характеристика:** Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 19.03.01 Биотехнология, разработанной в соответствии с ФГОС ВО, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2015 г. регистрационный номер 193.

Предназначена для очной и заочной формы обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:** Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций:

ПК-1- способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**знания** основных видов технологических процессов биотехнологических производств в соответствии с регламентом; технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и биотехнологической продукции;

**умение** осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции;

**навык и опыт деятельности:** осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции.

**3. Содержание программы учебной дисциплины:** 1. Методологические принципы процесса проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом. 2. Логическая структура и технология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом. 3. Создание новых видов биотехнологической продуктов из сырья животного происхождения и безотходных технологий их производства. 4. Использование новейших достижений научно-технического прогресса в области промышленной переработки сырья. 5. Совершенствование технологии получения продуктов функционального питания. 6. Основы разработки диетических, геродиетических и специальных продуктов питания. 7. Интегрированные подходы к контролю качества сырья и готовых пищевых продуктов с заданным составом и свойствами. 8. Организационная подготовка внедрения в производство новых видов биологической продукции.

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачёт.

**5. Разработчик:** канд.с.-х.наук., доцент кафедры пищевых технологий, Шпак Т.И.