

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Технология лечебно-профилактических продуктов питания

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 общекультурных и профессиональных компетенций: способность осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции (ПК-1); способность к реализации и управлению биотехнологическими процессами (ПК-2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы: **знания** осуществления технологических процессов в соответствии с регламентом и использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания; реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания; **умение** осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания; реализовывать и управлять биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания; **навык** осуществлять и управлять технологическим процессом в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания.

3. Содержание программы учебной дисциплины: 1. Введение в биотехнологию. История развития биотехнологии. 2. Наука о питании человека. Теории и концепции питания. 3. Основные компоненты пищи и питательных веществ. 4. Биохимия, физиология и гигиена питания. 5. Функциональные продукты. Синбиотики - комбинированные препараты с пробиотиками и пребиотиками. 6. Технология лечебно-профилактических мясо-молочных продуктов. 7. Основы разработки диетических, геродиетических и специальных продуктов питания. 8. Основы лечебно-профилактического питания: рационы и диеты в питании человека.

4. Форма промежуточной аттестации: зачёт.

5. Разработчик: канд.с.-х.наук. доцент кафедры пищевых технологий Кобыляцкий П.С.