

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Основы биотехнологий моделирования функциональных 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 10 августа 2021 г. № 736.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Универсальные компетенции (УК):

- Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2).

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции (ОПК-5)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: УК-2.4, ОПК-5.3, ОПК-5.4.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
- количественные и качественные показатели получаемой продукции;
- методы моделирования продуктов и технологических процессов производства получаемой продукции.

Умение:

- использовать действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
- определять количественные и качественные показатели получаемой продукции;
- применять методы моделирования продуктов и технологических процессов производства получаемой продукции;

Навык:

- использовать действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
- определять количественные и качественные показатели получаемой продукции;
- применять методы моделирования продуктов и технологических процессов производства получаемой продукции;
- аний.

Опыт деятельности

- эксплуатации технологическое оборудование, моделирование продуктов и технологических процессов производства получаемой продукции.

3. Содержание программы учебной дисциплины

Разработка функциональных продуктов питания - основа здоровья нации. Создание новых видов биотехнологической продуктов. Управление биотехнологическими процессами. Использование новейших достижений научно-технического прогресса в области промышленной переработки сырья. Совершенствование технологии получения продуктов функционального питания., контроль количественных и качественных показателей получаемой продукции

4. Образовательные технологии: зачёт.

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

