

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**Технология биологических препаратов и продуктов на их основе**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, направленность Пищевая биотехнология, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ № 736 от 10.08.2021

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Профессиональные компетенции(ПК):

ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-3.4..

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

-проблемы питания и здоровья населения; основные положения науки о питании, понятия о традиционных продуктах;

-физиологические потребности в энергии, пищевых веществах и ингредиентах в зависимости от возраста, пола, рода деятельности; основы лечебного питания; диетического и лечебно-профилактического питания.

***Умение:***

-осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров свойств сырья и продукции;

-осуществлять постановку и проведение эксперимента;

***Навык:***

- основными понятиями в области гигиены питания и алиментарных заболеваний; знаниями в области основных направлений технологии лечебно-профилактических продуктов,

- умениями оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы.

***Опыт деятельности***

- знаниями осуществлять постановку и проведение эксперимента.

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Раздел 1 «Цель и задачи изучения дисциплины. Основные направления технологии лечебно-профилактических продуктов», Раздел 2 «Социально-экономические аспекты питания и здоровья населения», Раздел 3 «Питание и алиментарные заболевания», Раздел 4 «Здоровое питание», Раздел 5 «Физиология пищеварения» Раздел 6 «Частная технология лечебно-профилактических продуктов», Раздел 7 «Основные и альтернативные теории питания», Раздел 8 «Диетическое и лечебное питания».

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

**5. Разработчик:** доцент, канд.техн. наук., доцент кафедры пищевых технологий Клопова А.В..