

## АННОТАЦИЯ

### к рабочей программе дисциплины

#### «Технология продуктов питания функционального назначения»

##### **1. Общая характеристика.**

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

##### **2. Требования к результатам освоения.**

###### **Профессиональные компетенции (ПК):**

- Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции (ПК- 2);
- Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности (ПК- 3).

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

###### **Профессиональные компетенции (ПК):**

ПК-2.3 Способен контролировать технологические параметры и режимы биотехнологической продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

ПК-3.4 Способен организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знания:** технологические параметры и режимы биотехнологической продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции

**Умение:** - контролировать технологические параметры и режимы биотехнологической продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции.

**Навык:** В контроле технологических параметров и режимов биотехнологической продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции

##### **3. Содержание программы дисциплины:**

Раздел 1 «Функциональное питание», Раздел 2 «Физиологические основы пищеварения и обмена веществ», Раздел 3 «Категории функционального питания», Раздел 4 «Функциональные свойства аминокислот, протеинов и пептидов», Раздел 5 «Другие функциональные ингредиенты», Раздел 6 «Биологически активные добавки и оценка их использования в питании человека», Раздел 7 «Функциональные мясные продукты», Раздел 8 «Функциональные безалкогольные напитки», Раздел 9 «Функциональные хлебобулочные изделия».

##### **4. Форма промежуточной аттестации: зачет.**

**5. Разработчик:** канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Кустова  
О.С.