

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035237

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.