

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 учебной дисциплины

Методологические основы разработки и внедрения новых видов биотехнологической продукции

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 профессиональных компетенций:

ПК-1- способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

знания основных видов технологических процессов биотехнологических производств в соответствии с регламентом; технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и биотехнологической продукции;

умение осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции;

навык и опыт деятельности: осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции.

3. Содержание программы учебной дисциплины: 1. Методологические принципы процесса проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом. 2. Логическая структура и технология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом. 3. Создание новых видов биотехнологической продуктов из сырья животного происхождения и безотходных технологий их производства. 4. Использование новейших достижений научно-технического прогресса в области промышленной переработки сырья. 5. Совершенствование технологии получения продуктов функционального питания. 6. Основы разработки диетических, геродиетических и специальных продуктов питания. 7. Интегрированные подходы к контролю качества сырья и готовых пищевых продуктов с заданным составом и свойствами. 8. Организационная подготовка внедрения в производство новых видов биологической продукции.

4. Форма промежуточной аттестации: зачёт.

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