

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
Научные основы производства продуктов питания

1. Общая характеристика:

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (квалификация (степень) "бакалавр"), разработанной в соответствии с ФГОС ВПО утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «11» марта 2015 г. регистрационный номер 193. Предназначена для очной/заочной форм обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-1; ПК-2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы **знания:** осуществления технологических процессов в соответствии с регламентом и использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и биопродуктов; реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве биопродуктов; **умение:** осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и готовой биопroduкции; реализовывать и управлять биотехнологическими процессами в производстве биопродуктов; **навык:** осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и готовых биопродуктов; **опыт деятельности:** реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве биопродуктов.

3. Содержание программы дисциплины: 1. «Введение» 2. «Пищевая ценность продуктов и теория питания». 3. «Сырьевые ресурсы пищевых производств». 4. «Научные основы специализированного лечебно-диетического питания». 5. «Реологические и структурно-механические свойства пищевых систем». 6. «Научные основы проектирования многокомпонентных пищевых систем».

4. Форма промежуточной аттестации: зачёт.

5. Разработчик: канд. с.-х. наук, доцент каф. пищевых технологий, Козликин А.В.