

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**  
**Биотехнология специализированных продуктов питания**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.03.01 **Биотехнология, направленность Пищевая биотехнология** разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11.03.2015 № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1; ПК-2.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знание:**

- основных понятий гигиены питания, элементарных заболеваний, классификации продуктов лечебно-профилактического питания;

- частной технологии функциональных продуктов питания

- основных направлений технологии специализированных продуктов питания.

**Умение:**

- творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.

- оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы;

**Навык:**

- производственной и научной деятельности в области технологии специализированных продуктов питания.

- управления качеством продукции.

**Опыт деятельности**

- получить опыт в производственной и научной деятельности в области технологии специализированных продуктов питания, в управлении качеством продукции.

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Раздел 1. «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения». Раздел 2. «Продукты функционального питания». Раздел 3. «Основные и альтернативные теории питания». Раздел 4. «Продукты питания специального назначения».

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

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