**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:

з***нания*** 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. О**сновы 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, Лосевская С.А.