**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**Технология биологических препаратов и продуктов на их основе**

**1.** **Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 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.

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

-способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами-ПК-2

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

-проблемы питания и здоровья населения; основные положения науки о питании, понятия о традиционных продуктах;

-физиологические потребности в энергии, пищевых веществах и ингредиентах в зависимо-сти от возраста, пола, рода деятельности; основы лечебного питания; диетического и лечебно-профилактического питания.

***Умение:***

-осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров свойств сырья и продукции;

-осуществлять постановку и проведение эксперимента;

***Навык:***

- основными понятиями в области гигиены питания и алиментарных заболеваниях;

знаниями в области основных направлений технологии лечебно-профилактических продуктов,

- умениями оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы.

***Опыт деятельности***

- знаниями осуществлять постановку и проведение эксперимента.

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Раздел 1 «Цель и задачи изучения дисциплины. Основные направления технологии лечебно-профилактических продуктов», Раздел 2 «Социально-экономические аспекты питания и здоровья населения»,Раздел 3 «Питание и алиментарные заболевания», Раздел 4 «Здоровое питание», Раздел 5 «Физиология пищеварения» Раздел 6 «Частная технология лечебно-профилактических продуктов», Раздел 7 «Основные и альтернативные теории питания», Раздел 8 «Диетическое и лечебное питания».

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

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