**АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе учебной дисциплины

**Технология лечебно-профилактических продуктов питания**

**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 общекультурных и профессиональных компетенций: способность осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции (ПК-1); способность к реализации и управлению биотехнологическими процессами (ПК-2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы: з***нания*** осуществления технологических процессов в соответствии с регламентом и использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания; реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания; ***умение*** осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания; реализовывать и управлять биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания; ***навык*** осуществлять и управлять технологическим процессом в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания.

**3.** **Содержание программы учебной дисциплины**: 1. Введение в биотехнологию. История развития биотехнологии. 2. Наука о питании человека. Теории и концепции питания. 3. Основные компоненты пищи и питательных веществ. 4. Биохимия, физиология и гигиена питания. 5. Функциональные продукты. Синбиотики - комбинированные препараты с пробиотиками и пребиотиками. 6. Технология лечебно-профилактических мясо-молочных продуктов. 7. Основы разработки диетических, геродиетических и специальных продуктов питания. 8. Основы лечебно-профилактического питания: рационы и диеты в питании человека.

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

**5. Разработчик**: канд.с.-х.наук. доцент кафедры пищевых технологий Кобыляцкий П.С.