**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**Основы биотехнологий моделирования функциональных 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 10 августа 2021 г. № 736.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

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

**Универсальные компетенции (УК):**

- Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2).

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

- Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции (ОПК-5)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: УК-2.4, ОПК-5.3, ОПК-5.4.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

* действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
* количественные и качественные показатели получаемой продукции;
* методы моделирования продуктов и технологических процессов производства получаемой продукции.

***Умение:***

* использовать действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
* определять количественные и качественные показатели получаемой продукции;
* применять методы моделирования продуктов и технологических процессов производства получаемой продукции;

***Навык:***

* использовать действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
* определять количественные и качественные показатели получаемой продукции;
* применять методы моделирования продуктов и технологических процессов производства получаемой продукции;
* аний.

***Опыт деятельности***

* эксплуатации технологическое оборудование, моделирование продуктов и технологических процессов производства получаемой продукции.

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Разработка функциональных продуктов питания - основа здоровья нации. Создание новых видов биотехнологической продуктов. Управление биотехнологическими процессами. Использование новейших достижений научно-технического прогресса в области промышленной переработки сырья. Совершенствование технологии получения продуктов функционального питания., контроль количественных и качественных показателей получаемой продукции

**4. Образовательные технологии:** зачёт.

**5. Разработчик:** канд. с-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Шпак Т.И.