**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 10.08.21 г. регистрационный номер 736.

Предназначена для очной и заочной формы обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:** Процесс изучения дисциплины направлен на освоение следующих профессиональных компетенций:

ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции

**Индикаторы достижения компетенции:**

ПК-2.1 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;

ПК-2.3 Способен контролировать технологические параметры и режимы биотехнологической продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;

ПК-3 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности

ПК-3.4 Способен организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы: Знание: осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;

Умение: осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

Навык: осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и био-технологической продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

Опыт деятельности: осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полу-фабрикатов и биотехнологической продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

**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.