Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 11:45:06
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d57b7e

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

«Технология продуктов питания функционального назначения»

1.Общая характеристика.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО ДонскойГАУ по направлению 19.03.01 Биотехнология, направленность Пищевая биотехнология, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 736 от 10.08.2021

2. Требования к результатам освоения.

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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:

Знания: технологические параметры и режимы биотехнологической продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции

Умение: - контролировать технологические параметры и режимы биотехнологической продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции.

Навык: В контроле технологических параметров и режимов биотехнологической продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции

3. Содержание программы дисциплины:

Раздел 1 «Функциональное питание», Раздел 2 «Физиологические основы пищеварения и обмена веществ», Раздел 3 «Категории функционального питания», Раздел 4 «функциональные свойства аминокислот, протеинов и пептидов», Раздел 5 «Другие функциональные ингредиенты», Раздел 6 «Биологически активные добавки и оценка их использования в питании человека», Раздел 7 «Функциональные мясные продукты», Раздел 8 «Функциональные безалкогольные напитки», Раздел 9 «Функциональные хлебобулочные изделия».

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С.