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:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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, направленность Пищевая 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 биотехнологической 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 Лосевская С.А.