

АННОТАЦИЯ

Курс «Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения» входит в блок Б1.В.ДВ.12.01 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.01 «Биотехнология». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Основные принципы переработки сырья», «Оборудование и теххимический контроль на предприятиях отрасли», «Основы биотехнологии», «Общая пищевая биотехнология».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения научных основ производства обогащенных продуктов, принципы конструирования продуктов для коррекции и поддержания здоровья человека на растительной и животной основах. В программу курса входит изучение вопросов, связанных с методами исследований в пищевой технологии, методами оценки качественных показателей пищевых продуктов; методами оценки экономической эффективности и социальной значимости производства продуктов питания лечебно-профилактического назначения.

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов навыков разработки доступных продуктов здорового питания, позволяющих укреплять здоровье и проводить профилактику заболеваний среди населения

Задачи дисциплины:

- Изучить основные принципы рационального и сбалансированного питания населения учетом характера физической и умственной активности, профессиональной деятельности;
- Изучить физиологические основы составления пищевых рационов для различных групп населения;

- основные принципы организации профилактического питания населения;

- Изучить особенности профилактического питания людей для своевременного поддержания их здоровья;

- Изучить особенности биотехнологии производства продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения.

Для успешного изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-1 способность осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	Знает	технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции диетического профилактического и диетического лечебного назначения
	Умеет	применять достижения современной технических средств, анализировать технологический процесс в соответствии с регламентом в области биотехнологии продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения
	Владеет	навыками ведения технологического процесса в соответствии с регламентом и использованием технических средства для измерения основных параметров процессов в области биотехнологии продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения
ПК-2 способность к	Знает	основные требования, предъявляемые к

реализации и управлению биотехнологическими процессами		реализации и управлению биотехнологическими процессами при производстве продуктов питания диетического профилактического и диетического лечебного назначения
	Умеет	обосновывать реализацию и управление биотехнологическими процессами при производстве продуктов питания диетического профилактического и диетического лечебного назначения
	Владеет	навыками реализации и управления биотехнологическими процессами при производстве продуктов питания диетического профилактического и диетического лечебного назначения
ПК-17 способность разрабатывать основные этапы биотехнологического процесса	Знает	документацию по разработке основных этапов биотехнологического процесса по производству продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения
	Умеет	разбираться в основных этапах биотехнологического процесса по производству продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения
	Владеет	опытом по оценке результатов разработки основных этапов биотехнологического процесса производства продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения» применяются следующие методы активного обучения: лекционный курс с применением МАО «лекция – пресс-конференция», МАО «корнельский метод конспектирования», практические занятия с применением МАО «семинар – пресс-конференция».