

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Кафедра Естественных дисциплин

Аннотация рабочей программы дисциплины

**ФТД.В.02 ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ**

Направление подготовки: **19.03.01 Биотехнология**

Профиль подготовки: **Пищевая биотехнология**

Уровень высшего образования – **бакалавриат (академический)**

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **очная**

# 1 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

## 1.1 Цели освоения дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология должен быть подготовлен к научно-исследовательской и производственно-технологической деятельности.

**Цель дисциплины** - формирование теоретических знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих подготовку обучающихся по лечебно-профилактическому и диетическому питанию, в соответствии с формируемыми компетенциями.

**Задачи дисциплины включают:**

- овладение знаниями в области здорового и диетического питания, изучение основных принципов государственной политики здорового питания
- получение умений и навыков использовать биотехнологические процессы для производства продуктов здорового и диетического питания с применением пищевых добавок; уметь реализовывать и управлять биотехнологическими процессами в области лечебно-профилактического и диетического питания
- умение владеть методами биотехнологических процессов в производстве продуктов здорового и диетического питания

## 1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию	Обучающийся должен обладать способностью к самоорганизации и самообразованию в области здорового питания	Обучающийся должен уметь использовать биотехнологические процессы для производства продуктов лечебно-профилактического и диетического питания	Обучающийся должен владеть методами биотехнологических процессов в производстве продуктов лечебно-профилактического и диетического питания
ПК-1 способность осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	Обучающийся должен знать технологический процесс в соответствии с регламентом биотехнологических процессов, свойств продуктов лечебно-профилактического и диетического питания	Обучающийся уметь использовать биотехнологические процессы производства продуктов лечебно-профилактического и диетического питания	Обучающийся должен методами биотехнологических процессов производства продуктов лечебно-профилактического и диетического питания

## 2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Лечебно-профилактическое и диетическое питание» относится к факультативам (ФТД.В.02).

**Междисциплинарные связи с обеспечивающими (предшествующими) и обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами**

Компетенция	Этап формирования компетенции в рамках дисциплины	Наименование дисциплины	
		Предшествующая дисциплина	Последующая дисциплина
способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)	базовый	Основы биотехнологии Микробиология и вирусология Традиции и культура питания народов мира Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ЭМ-технологии Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Государственная итоговая аттестация
способность осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции (ПК-1)	базовый	Основы биотехнологии Биотехнологическое оборудование Традиции и культура питания народов мира	Биологическая безопасность сырья и биотехнологического производства продукции Управление качеством пищевой продукции Процессы и аппараты в биотехнологии пищевых производств Биотехнология переработки растительного сырья и получения продуктов питания Биотехнология переработки животноводческого сырья и получения продуктов питания Биотехнология переработки основной и побочной продукции растениеводства Биотехнология переработки основной и побочной продукции животноводства Биотехнологические процессы при производстве молока и молочных продуктов Биотехнологические процессы при производстве алкогольных напитков Биотехнологические особенности производства и экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий Биотехнологические особенности производства и экспертиза пищевых жиров и масложировой продукции Биотехнологические процессы в производстве продуктов птицеводства Биотехнологические процессы в производстве продуктов свиноводства Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Научно-исследовательская работа Государственная итоговая аттестация

### 3 Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины «Лечебно-профилактическое и диетическое питание» составляет 2 зачетных единицы (72 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице.

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр 5	
				КР	СР
1	Лекции	10		10	
2	Практические занятия	10		10	
3	Подготовка к устному опросу		4		6
5	Самостоятельное изучение вопросов		29		29
6	Подготовка к тестированию		4		6
	Подготовка к зачету		6		6
8	Контроль самостоятельной работы	5		5	
9	Наименование вида промежуточной аттестации			зачет	
10	Всего	25	47	25	47

### 4 Краткое содержание дисциплины

Основные принципы диетического и лечебного питания. Физико-химические изменения белков, жиров, углеводов, красящих веществ при тепловой кулинарной обработке. Функциональные продукты в современной структуре питания. Белки, жиры, углеводы животного и растительного происхождения. Минералы. Минералы как компоненты пробиотиков и продуктов функционального питания. Витамины. Пищевые волокна как компоненты продуктов функционального питания. Составление рецептур оригинальных лечебно-профилактических продуктов на основе сырья мясной и молочной промышленности.

Характеристика пищевых и биологически активных веществ в питании и поддержании здоровья человека. Принципы конструирования продуктов для коррекции и поддержания здоровья человека на растительной и животной основах. Использование синбиотических композиций в пищевых производствах. Подбор пробиотических культур при производстве молочных продуктов. Оценка качества хлебобулочных изделий. Методы органолептического, физико-химического анализа. Разработка технологий и изучение качественных характеристик вареных колбас лечебно-профилактического назначения. Опытно-промышленная проверка технологии производства новых видов колбас лечебно-профилактического назначения. Оценка качества кисломолочных продуктов. Методы микробиологического анализа. Оценка качества мясных изделий. Методы органолептического, физико-химического и микробиологического анализа. Оценка экономической эффективности и социальной значимости разработанных биотехнологий производства продуктов лечебно-профилактического назначения.