

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Функциональные добавки в пищевых технологиях

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология (направленность Пищевая биотехнология)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2015 г. № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1, ПК-2.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- технологического процесса в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции;
- общих требований, предъявляемых к культивируемым в промышленных условиях микроорганизмам.

Умение:

- применять на практике технологические процессы в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции;
- использовать общие принципы подбора источников сырья для биотехнологических производств.

Навык:

- классификация питательных сред для культивирования микроорганизмов, используемых в биотехнологии.

Опыт деятельности

- основных методов клеточной инженерии растений для осуществления биотехнологического процесса.

3. Содержание программы учебной дисциплины

Пищевые добавки. Пищевые поверхностно-активные вещества (ПАВ). Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов. Пищевые красители и цветорегулирующие материалы. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов. Консерванты. Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов. Функциональные пищевые добавки. Биологически активные добавки.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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