

АННОТАЦИЯ **к рабочей программе учебной дисциплины**

Пищевые и биологически активные добавки

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.03** Продукты питания животного происхождения (направленность Технология мяса и мясных продуктов), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199. Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК - 2; ПК - 5; ПК - 7; ПК - 10

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

приемов и способов по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции; норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции; – новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, новые приборные техники и новые методы исследования.

Умение:

обосновывать выбор принимаемых организационно-управленческих решений по совершенствованию технологических процессов; оценивать последствия и нести ответственность за принятые организационно-управленческие решения;

организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции; свайвать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, новые приборные техники и новые методы исследования.

Навык:

принятия решений для достижения максимального результата по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции; обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.

Опыт деятельности

разработки вариантов решений в профессиональной сфере деятельности, а также обоснования их выбора с учетом критериев социально-экономической эффективности; освоение новых видов технологического оборудования

3. Содержание программы учебной дисциплины

Пищевые добавки. Общие сведения. Вещества, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов. Вещества, регулирующие консистенцию. Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов. Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов (технологические добавки). Биологически активные добавки.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: д-р биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий, Широкова Н.В.