

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 **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-2, ПК-1, ПК-4.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: - основных методов совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

- методов использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания;

- приоритетов в сфере производства продукции питания, вариантов принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;

- технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.

Умение: - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;

- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

Навык: - использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;

- установки и определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.

Опыт деятельности: - разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- выбора технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

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