

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 **19.03.04 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 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 дисциплины:

Введение в дисциплину. Основные определения и принципы использования функциональных пищевых добавок. Биологически активные добавки и оценка их использования в питании человека. Функциональные свойства пищевых добавок. Продукты питания функционального назначения.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Сердюкова Я.П