

АННОТАЦИЯ **к рабочей программе учебной дисциплины**

Технология биологически активных веществ, пищевых макро- и микроингредиентов, добавок и улучшателей

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.04.03** 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 «11» августа 2020 г. регистрационный номер 937. Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Профессиональные компетенции (ПК):

- Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-1);

- Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2).

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ПК-1.2, ПК-2.2.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшателей; положений государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания. алгоритма проведения промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного; принципов оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции.

Умение:

исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшателей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами; автоматизировать технологические линии в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований.

Навык и (или) опыт деятельности:

организации исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшателей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами; планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований.

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: канд. с.-х. наук., доцент кафедры пищевых технологий Руденко Р.А.