

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе 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 **38.03.07 Товароведение (направленность Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 4 декабря 2015 № 1429.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-8 - знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:- методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров и использование их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;

- гигиенических требований к качеству, в т.ч. безопасности сырья, потребительских товаров и упаковки;

- методов проведения оценки экспертизы потребительских товаров, методов и правил отбора проб;

- потребительской ценности товаров народного потребления, возможных видах опасностей для человека и критериях безопасности;

- методов контроля качества товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации;

- факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров.

Умение:- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь;

- обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации потребительских товаров, организации складского хранения, и сбыта продукции.

Навык:- формирование представлений о потребительской ценности товаров народного потребления, возможных видах опасностей для человека и критериях безопасности;

- экспертиза потребительских товаров, методов и правил отбора проб.

Опыт деятельности:

- идентификация ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

- оценка качества различных групп товаров.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1. Классификация и токсиколого-гигиеническая оценка пищевых добавок. Улучшители органолептических свойств. Раздел 2. Улучшители консистенции. Пищевые красители. Ароматизаторы. Консерванты. Антисептики. Антибиотики. Антиокислители и их синергисты. Роль биологически активных добавок в питании человека. Классификация и токсикологическая оценка. Нутрицевтики. Парафармацевтики. Эубиотики.

4. Форма промежуточной аттестации зачет

5. Разработчик: канд.тех.наук, доцент кафедры экономики и товароведения Клопова А.В.