

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный идентификатор:
e068472ab758c66ed5238041c0366b477035237

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 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства и переработки мяса и мясной продукции, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 июля 2017 г. приказ № 669.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Профессиональные компетенции (ПК):

- ПК-2 - Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Индикаторы достижения компетенции:

- ПК-2.1 - Знать физические, химические, биотехнологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: физических, химических, биотехнологических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения.

Умение: управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

Навык и (или) опыт деятельности: управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

3. Содержание программы дисциплины:

Раздел 1 «Пищевые добавки. Общие сведения»

Раздел 2 «Вещества, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов»

Раздел 3 «Вещества, регулирующие консистенцию»

Раздел 4 «Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов»

Раздел 5 «Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов (технологические добавки)»

Раздел 6 «Биологически активные добавки»

4. Форма промежуточной аттестации: зачет

5. Разработчик: доцент кафедры пищевых технологий, к.с.-х.н., доцент Кустова О.С.