Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:13:05
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность Технология мяса и мясных продуктов), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г. № 936.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-2.2, ПК-2.5

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

методик стандартных и сертификационных испытаний сырья, в том числе технологических добавок, готовой продукции питания животного происхождения, изготовленной с применением пищевых и биологически активных добавок, нормативов выхода готовой продукции питания животного происхождения, с учетом использования пищевых и биологически активных добавок; технологических инструкций производства продуктов питания животного происхождения, причин брака продукции питания животного происхождения; технологических параметров производства продуктов питания животного происхождения, изготовленных с применением пищевых и биологически активных добавок.

Умение:

проводить учет сырья, в том числе технологических добавок, готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. Проводить технологический контроль качества сырья, пищевых и биологически активных добавок, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

Навык и (или) опыт деятельности:

организации проведения учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения, изготовленных с применением пищевых и биологически активных добавок в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. Разработки мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции изготовленных с применением пищевых и биологически активных добавок на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

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. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Комкова О.Г.