

АННОТАЦИЯ

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Чернышова Евгения Олеговна

Должность: Врио ректора

Дата подписания: 14.08.2024

Уникальный идентификатор:

e0684737-7c50af6e-d5278041-c0766fb477035237

к рабочей программе дисциплины

«Пищевые добавки и биологически активные добавки»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ бакалавриата 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 38.03.07 Товароведение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 августа 2020 г. № 985.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: **Профессиональные компетенции (ПК):**

ПК-2 Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Индикаторы достижения компетенций:

ПК-2.1- Знать методы исследования свойств сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:- методов исследования свойств сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции

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.