**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**Технология продуктов питания функционального назначения**

**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 по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавр), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «11» августа 2020 г. регистрационный номер 936.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ПК-3).

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-2.3, ПК-3.4

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

технологической и эксплуатационной документации; параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения;

технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; методов повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.

***Умение:***

контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации. применять передовые технологи для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.

***Навык и (или) опыт деятельности:***

организации контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;

организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов 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**: зачет.

**5. Разработчик:** канд.биол.наук,доцент кафедры пищевых технологий Левковская Е.В.