**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 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства, хранения и переработки молока и молочной продукц**ии**, 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:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

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.

*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:** профессор кафедры пищевых технологий, д-р. биол. наук Алексеев А.Л.