**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:** д-р биол. наук,доцент кафедры пищевых технологий Широкова Н.В.