**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**«Функциональные добавки в пищевых технологиях»**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (**направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОПК-2; ПК-1; ПК-4

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

* основных методов совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
* методов использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания;
* приоритетов в сфере производства продукции питания, вариантов принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
* технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.

***Умение:***

* разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
* использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
* устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
* выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

***Навык:***

* использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
* установки и определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.

***Опыт деятельности:***

- разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- выбора технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

**3.Содержание программы дисциплины:**

Введение в дисциплину. Основные определения и принципы использования функциональных пищевых добавок. Биологически активные добавки и оценка их использования в питании человека. Функциональные свойства пищевых добавок. Продукты питания функционального назначения.

**4.Форма промежуточной аттестации**: экзамен.

**5. Разработчик:** канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Сердюкова Я.П