Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 10:56:06
Уникальный программный ключ:
820dd736e650d0e2f00c4b4515bab092a92b7e

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.