Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.10.2026 18:15:29
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Пищевые добавки и биологически активные добавки»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 38.03.07 Товароведение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 августа 2020 г. № 985.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: **Профессиональные компетенции (ПК):**

ПК-2 Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Индикаторы достижения компетенций:

ПК-2.1- Знать методы исследования свойств сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:- методов исследования свойств сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1. Классификация и токсиколого-гигиеническая оценка пищевых добавок. Улучшители органолептических свойств. Раздел 2. Улучшители консистенции. Пищевые красители. Ароматизаторы. Консерванты. Антисептики. Антибиотики. Антиокислители и их синергисты. Роль биологически активных добавок в питании человека. Классификация и токсикологическая оценка. Нутрицевтики. Парафармацевтики. Эубиотики.

4. Форма промежуточной аттестации Экзамен

5. Разработчик: доцент, канд.с.-х.наук, доцент кафедры экономики и товароведения Лосевская С.А.