Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 13:50:51
Уникальный программный ключ:
820dd736cb564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технологии пищевых производств, 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:

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

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.

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: доцент кафедры пищевых технологий, к.с.-х.н., доцент Кустова О.С.