Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:23:44
Уникальный программный ключ:
820dd736e6...

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки»

1.Общая характеристика:

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания (квалификация (степень) "бакалавр"), направленность Технология продукции и организация общественного питания, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 августа 2020 г. № 1047.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК): способен организовывать и контролировать производство продукции питания (ОПК-5).

Индикаторы достижения компетенции: организовывает производство продукции питания в соответствии с регламентом (ОПК-5.1).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: производство продукции питания в соответствии с регламентом.

Умение: организовывать и контролировать производство продукции питания.

Навык и (или) опыт деятельности: организации производства продукции питания в соответствии с регламентом; в способности организовывать и контролировать производство продукции питания.

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: экзамен.

5. Разработчик: доцент кафедры пищевых технологий, канд. биол.. наук, доцент Комкова О.Г.