

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 28.09.2022 11:26:07

Уникальный программный ключ:

5258223550ea09fab23776a1609b644b33d8986ab6255891f298f013a1351fae

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Пищевые, биологически активные добавки и ингредиенты»**

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 5з.е.(180ч).

### **I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Цель** дисциплины – изучение фундаментальных процессов, лежащих в основе производства продуктов с использованием технологических и пищевых добавок.

#### **1.2. Задачи дисциплины:**

- освоение студентами навыков по применению пищевых и биологически активных добавок в технологии продукта;
- изучение студентами химического состава и технологических свойств пищевых добавок;
- приобретение студентами базовых знаний в области нормативным и техническим документам, регламентирующим получение безопасной продукции;
- ознакомить студентов с основными классами пищевых добавок.

### **II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)**

#### **2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина**

**Пищевые, биологически активные добавки и ингредиенты** является дисциплиной вариативной части (Б1.В.07) основной профессиональной образовательной программы.

#### **2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП**

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	1.Физика
	2.Химия
	3.Микробиология
	4. Производство продукции растениеводства
	5. Технология хранения и переработки продукции животноводства
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ общие базовые сведения по физике, органической, биологической,</li></ul>

	<p>физической и коллоидной химии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников);</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ анализировать физико-химические и биохимические показатели биологических объектов;</li> <li>➤ организовывать и планировать исследования;</li> <li>➤ принимать решение по проблемам постановки исследования;</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ определением физических, химико-физических и биохимических показателей биологических объектов;</li> <li>➤ базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к конкретным условиям.</li> </ul>
--	--

Дисциплина является предшествующей для дисциплин «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции», «Управление качеством и безопасностью продукции», «Техно-химический контроль сельскохозяйственной продукции».

Особенностью дисциплины является то, что предусматривается изучение применения пищевых добавок при переработке сельскохозяйственной продукции., биологически активные вещества.

### **III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
------------------	--------------------------	-----------------------------------	---

ПК-4	Способен применять инновационные технологии при переработке сельскохозяйственного сырья	ПК 4.1. Определяет перечень параметров безопасности пищевого сырья, материалов, упаковки, для которых необходим контроль	<p><b>Знать:</b> перечень параметров безопасности пищевого сырья, материалов, упаковки, для которых необходим контроль;</p> <p><b>Уметь:</b> определять перечень параметров безопасности пищевого сырья, материалов, упаковки, для которых необходим контроль</p> <p><b>Владеть:</b> методами определения перечня параметров безопасности пищевого сырья, материалов, упаковки, для которых необходим контроль</p>
ПК-5	Способен разрабатывать системы мероприятий по контролю технологических процессов производства высококачественной безопасной продукции	ПК 5.1. Устанавливает перечень параметров (показателей) безопасности для которых необходим контроль, чтобы устранить или предотвратить опасные факторы	<p><b>Знать:</b> перечень параметров (показателей) безопасности для которых необходим контроль, чтобы устранить или предотвратить опасные факторы;</p> <p><b>Уметь:</b> устанавливать перечень параметров (показателей) безопасности для которых необходим контроль, чтобы устранить или предотвратить опасные факторы</p> <p><b>Владеть:</b> приемами установления перечня параметров (показателей) безопасности для которых необходим контроль, чтобы устранить или предотвратить опасные факторы</p>
ПК-5	Способен разрабатывать системы мероприятий по контролю технологических процессов производства высококачественной	ПК 5.2 Владеет методами исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	<p><b>Знать:</b> методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции</p> <p><b>Уметь:</b> использовать методы исследования свойств продовольственного сырья,</p>

	ной безопасной продукции		<p>пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции</p> <p><b>Владеть:</b> методами исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции</p>
--	-----------------------------	--	---

II.