

АННОТАЦИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.05.02 ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ В

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ОТРАСЛИ

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины - освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и формирование навыков и соответствующих компетенций в области основных пищевых добавок и биологически активных веществ, их классификации, составе, роли в мясных технологиях и в питании человека, оценке с точки зрения технологии, токсикологии и медико-биологических требований, необходимых для профессиональной деятельности.

- В связи с этим ставятся следующие **задачи**:
- научить студентов понимать реальные аспекты применения пищевых добавок на практике;
- научить студентов рационально использовать основные пищевые добавки в мясной промышленности;
- научить практическим навыкам расчета дозировок и условий применения основных пищевых добавок.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Пищевые добавки в мясоперерабатывающей отрасли является вариативной дисциплиной по выбору основной профессиональной образовательной программы (Б1.В.ДВ.05.02).

3. Формируемые компетенции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими

Профессиональными компетенциями

способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях (ПК-25);

способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности) (ПК-31);

способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня (ПК-32);

готовностью к производительному труду (ПК-36)

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачёт