

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии в животноводстве

УТВЕРЖДЕНА  
протоколом заседания  
методической комиссии факультета  
№ 5 от «10» мая 2023 г.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Пищевые и биологически активные добавки»**

|                                        |                                                                                                        |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Направление подготовки / специальность | 19.03.03 Продукты питания животного происхождения                                                      |
| Направленность(и) (профиль(и))         | «Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров»<br>«Технология мяса и мясных продуктов» |
| Уровень образовательной программы      | <b>Бакалавриат</b>                                                                                     |
| Форма(ы) обучения                      | <b>Очная, заочная</b>                                                                                  |
| Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ           | <b>3</b>                                                                                               |
| Трудоемкость дисциплины, час.          | <b>108</b>                                                                                             |

Разработчики:

Доценты кафедры незаразных болезней животных

М.С. Пануев

Т.Г. Кичеева

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

И.о. заведующего кафедрой незаразных болезней животных

Т.Г. Кичеева

(подпись)

Иваново 2023

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель освоения дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки»: формирование знаний, умений и навыков анализа химического состава и свойств пищевых и биологически активных добавок, расчета рецептур и приготовления блюд с применением пищевых добавок согласно нормативным и техническим документам, регламентирующим получение безопасной продукции общественного питания.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом

дисциплина относится к Части, формируемой участниками образовательных отношений

Статус дисциплины По выбору

Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины, практики - Биологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции, Общая технология отрасли, Процессы и аппараты пищевых производств, Производство сырья животного происхождения, Технологическое оборудование пищевых производств, Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения, Техно-химический контроль животноводческого сырья и продуктов его переработки

Обеспечиваемые (последующие) дисциплины, практики Безопасность пищевой продукции, Физико-химические методы анализа, Получение экологически чистой продукции, Консервирование

## 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

| Шифр и наименование компетенции                                                                                                                                    | Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения                                                                                                                                           | Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК -1<br>Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения | <b>ИД-1ПК-1</b><br>Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | все                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                    | <b>ИД-2ПК-1</b><br>Умеет вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения деятельности и требований рынка труда.                                                  | все                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                                                                                                                                                                                                              | <p align="center"><b>ИД-3 ПК -1</b></p> <p>Владеет расчетом производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>                                                                                                                         | все |
| <p align="center"><b>ПК-2</b></p> <p>Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> | <p align="center"><b>ИД-1ПК-2</b></p> <p>Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</p>                                                                                                                                        | все |
|                                                                                                                                                                                                              | <p align="center"><b>ИД-2ПК-2</b></p> <p>Умеет производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения</p> | все |
|                                                                                                                                                                                                              | <p align="center"><b>ИД-3ПК-2</b></p> <p>Владеет контролем технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>                                                                                                       | все |