

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина П.ОП.08 Пищевые и биологически активные добавки

Семестр: 5

Количество часов: 72

Количество зачетных единиц: 2

Промежуточная аттестация: зачет

Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):

Дисциплина входит в блок общепрофессиональных дисциплин

Цель и задачи освоения дисциплины: формирование компетенций в области основ гуманитарных, социальных, экономических и естественно-научных знаний, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать универсальными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

Содержание программы направлено на подготовку технологов - бакалавров, владеющих современными методами инструментального контроля качества пищевых добавок, применяемых в предприятиях питания.

Содержание дисциплины:

Классификация пищевых добавок. Пищевые добавки- улучшители консистенции. Консерванты и подкисляющие вещества. Сахаро- и солезаменители. Ароматические и вещества, усиливающие аромат и вкус. Красители. Подщелачивающие вещества – разрыхлители. Биологически активные добавки к пище.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими профессиональными (ПК) компетенциями:

ПК-2.3: способность обосновывать основные положения пищевой безопасности технологии приготовления сложных холодных блюд (знает основные положения пищевой безопасности технологии приготовления сложных холодных блюд ; умеет определять безопасность используемых пищевых добавок для приготовления сложных холодных блюд; владеет навыками применения методов теоретического и экспериментального исследования пищевых добавок в области продовольственной безопасности).

Образовательные технологии:

В преподавании дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки» применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии в зависимости от вида и цели учебного занятия.

Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в форме проблемно-ориентированных лекций с элементами визуализации.

Практические занятия ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекциях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и практических навыков осуществления профессиональной деятельности с применением интерактивных форм обучения (подготовка презентаций, групповые дискуссии, моделирование деловых ситуаций при проведении санитарно-гигиенического контроля пищевых добавок).

Составитель: В. Н. Кривченко, кафедра коммерческого товароведения