

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Бредихин Сергей Алексеевич  
Должность: И.о. директора технологического института  
Дата подписания: 15.09.2023 10:42:24  
Уникальный программный ключ:  
b3a3b22e47b69c7d2fb47b0fccd0b0d02f47083d

УТВЕРЖДАЮ:  
И.о. директора технологического  
института  
Бредихин С.А.  
“ 30 ” 08 2023 г.

**Лист актуализации рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.10.02 Пищевые добавки и ингредиенты  
в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности**

для подготовки бакалавров  
Направление: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»  
Направленность «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов».  
Форма обучения очная  
Год начала подготовки: 2022


Курс 3  
Семестр 6


а) В рабочую программу не вносятся изменения. Программа актуализирована для 2023 г. начала подготовки.

Разработчик(и): Красуля Ольга Николаевна, доктор технических наук, профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства

«28» августа 2023г.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства протокол № 1 от «28» августа 2023г.

И.о.заведующего кафедрой  Грикшас С.А..

И.о. заведующий выпускающей кафедрой технологии хранения и переработки продуктов животноводства  Грикшас С.А.

«28» 08 2023г.



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –  
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»  
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт Технологический  
Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства

УТВЕРЖДАЮ:  
И.о. директора технологического  
института Бредихин С.А

“ 09 ” 09 2022 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.10.02 Пищевые добавки и ингредиенты**  
**в мясной и рыбной промышленности**  
для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
Направленность: "Технология мясных, молочных и рыбных продуктов"

Курс 3  
Семестр 6

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2022

Москва, 2022

Разработчики: Красуля Ольга Николаевна, доктор технических наук, профессор

«20» августа 2022 г.

Рецензент: Масловский Сергей Александрович,  
к. с.-х. наук, доцент

«24» августа 2022 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры  
Технологии хранения и переработки  
продуктов животноводства, протокол № 1 от «25» 08 2022 г.

И.о. зав. кафедрой Грикшас Стяпас Антанович,  
доктор с.-х. наук, профессор

«25» 08 2022 г.

**Согласовано:**

Председатель учебно - методической  
комиссии технологического института  
Дунченко Нина Ивановна,  
доктор тех. наук, зав. кафедрой, профессор

*Протокол № 2*

«09» 09 2022 г.

И.о. заведующего выпускающей кафедрой  
Технологии хранения и переработки  
продуктов животноводства  
Грикшас С.А. доктор с.-х. наук, профессор

«25» 08 2022 г.

/ Заведующий отделом комплектования ЦНБ



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>АННОТАЦИЯ .....</b>	<b>4</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>5</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ.....</b>	<b>5</b>
<b>3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>6</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>8</b>
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ .....	8
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	9
4.3 ЛЕКЦИИ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ .....	10
4.4 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	14
<b>5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....</b>	<b>15</b>
<b>6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>16</b>
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	16
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ .....	17
<b>7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>18</b>
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	18
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	18
7.3 НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ.....	18
7.4 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ .....	19
<b>8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>19</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ .....</b>	<b>19</b>
<b>10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ .....</b>	<b>19</b>
<b>11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>21</b>
Виды и формы отработки пропущенных занятий.....	21
<b>12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ .....</b>	<b>21</b>



## Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.10.02 «Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности» для подготовки бакалавра по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность "Технология мясных, молочных и рыбных продуктов"**

**Цель освоения дисциплины:** формирование у бакалавров необходимых базовых теоретических и практических знания и приобретение умений и навыков в области технологии переработки продукции животноводства, способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции, обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции, осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения, разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в вариативную часть дисциплин по выбору учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3.

**Краткое содержание дисциплины:** Дисциплина базируется на знаниях бакалавров, полученных при изучении фундаментальных и части специальных дисциплин, строится на современных технологиях производства разнообразной пищевой продукции, получаемой с применением современных технологий на основе сырья животного происхождения.

Дисциплина охватывает широкий круг вопросов, связанных с приобретением знаний и умений бакалаврами, необходимых для самостоятельного решения практических задач перерабатывающей отрасли по организации технологического процесса производства пищевых продуктов, использованию и совершенствованию действующих технологических процессов, рациональной переработки сырья животного происхождения, обеспечивающих современные требования к качеству, биологической ценности и экологической безопасности продукции.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 108 часов / 3 зач. единицы.

**Промежуточный контроль:** зачет.



## **1. Цель освоения дисциплины**

**Цель освоения дисциплины:** формирование у бакалавров необходимых базовых теоретических и практических знания и приобретение умений и навыков в области технологии переработки продукции животноводства, способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции, обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции, осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения, разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

## **2. Место дисциплины в учебном процессе**

Дисциплина «Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности» включена в перечень дисциплин по выбору вариативной части учебного плана. Дисциплина «Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбной промышленности» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности» являются «Биохимия молока и мяса», «Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения», «Производство продукции животноводства».

Дисциплина «Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбной промышленности» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения», «Инновационные технологии переработки мяса и рыбы», «Основы моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов».

Особенностью дисциплины является комплексное изучение теоретических и прикладных навыков в области технологии хранения и переработки продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа дисциплины «Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбной промышленности» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенно-

стей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

**3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.



**Требования к результатам освоения учебной дисциплины**  
**ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3**

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	ПКос-2	Способен использовать и разрабатывать нормативную документацию, технические регламенты и новые виды технологического оборудования при производстве продуктов		нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
2			ПКос-2.3 Использует знания о нормах расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве готовой продукции			
3	ПКос-1	Способен организовывать контроль качества сырья и вспомогательных материалов, хода технологических процессов и качества готовой продукции, в том числе с использованием цифровых инструментов				
4			ПКос-1.2 Организует контроль параметров технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых инструментов	Параметры технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых инструментов	Организовать контроль параметров технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых инструментов	Методикой контроля параметров технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых инструментов
5			ПКос-1.3 Организует выходной контроль качества готовой продукции	принципы контроля качества мясной и рыбной продукции, содержащей добавки	проводить контроль качества мясной и рыбной продукции, содержащей добавки	методами контроля качества мясных и рыбных продуктов, содержащих добавки



## 4. Структура и содержание дисциплины

### 4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ представлено в таблице 2.

Таблица 2

#### Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего /*	в т.ч. по семестрам
		№ 6
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>108/4</b>	<b>68,25/4</b>
<b>1. Контактная работа:</b>	<b>68,25/4</b>	68,25/4
<b>Аудиторная работа</b>	68,25/4	<b>68,25/4</b>
<i>в том числе:</i>		
лекции (Л)	34	34
практические занятия (ПЗ)	16/4	16/4
лабораторные работы (ЛР)	18	18
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	0,25
<b>2. Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>39,75</b>	39,75
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям и т.д.)	30,75	30,75
Подготовка к зачету	9	9
Вид промежуточного контроля:		зачет

\* в том числе практическая подготовка.

## 4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

### Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнено)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ всего/*	ЛР	ПКР	
<b>Раздел 1</b> Введение, понятие, классификация пищевых добавок	10	4	2	0	0	4
<b>Раздел 2</b> Понятие, классификация, назначение биологически активных добавок, применяемых в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности	15,75	6	2	2	0	5,75
<b>Раздел 3</b> Пищевые добавки, улучшающие вкус, цвет, аромат мясных и рыбных продуктов	23	8	4/2	4	0	7
<b>Раздел 4</b> Структурообразующие пищевые добавки: принцип действия, особенности строения и их применения	26	8	4/2	6	0	8
<b>Раздел 5</b> Понятия, принцип действия, особенности применения консервантов и антиокислителей в технологиях мясных и рыбных продуктов	24	8	4	6	0	6
<i>Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0	0	0	0,25	0
<i>Подготовка к зачету</i>	9	0	0	0	0	9
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>108/4</b>	<b>34</b>	<b>16/4</b>	<b>18</b>	<b>0,25</b>	<b>39,75</b>

\* в том числе практическая подготовка.



## **Раздел 1 Введение, понятие, классификация пищевых добавок**

**Тема 1** Пищевые добавки, используемые в мясной и рыбной промышленности

**Раздел 2** Понятие, классификация, назначение пищевых добавок, применяемых в мясной и рыбной промышленности

**Тема 2** Технологические пищевые добавки и ингредиенты,, используемые в мясной и рыбной промышленности

**Раздел 3** Пищевые добавки, улучшающие вкус, цвет, аромат мясных и рыбных продуктов.

**Тема 3** Пищевые добавки, корректирующие цвет мясных и рыбных продуктов

**Тема 4** Вкусо - ароматические пищевые добавки

**Раздел 4** Структурообразующие пищевые добавки: принцип действия, особенности строения и их применения

**Тема 5** Принцип действия, особенности строения и применение стабилизаторов, загустителей и гелеобразователей

**Тема 6** Принцип действия, особенности строения и применения пищевых эмульгаторов

**Раздел 5** Понятия, принцип действия, особенности применения консервантов и антиокислителей в технологии мясных и рыбных продуктов

**Тема 7** Натуральные и синтетические консерванты-понятия, принцип действия, особенности применения в технологии мясных и рыбных продуктов

**Тема 8** Применение консервантов в технологии мясных и рыбных продуктов - понятия, принцип действия, технологические особенности

### **4.3 Лекции/лабораторные/практические занятия**

Таблица 4

#### **Содержание лекций, лабораторного практикума, практических занятий и контрольные мероприятия**

<b>№ п/п</b>	<b>№ раздела</b>	<b>№ и название лекций/ лабораторных/ практических занятий</b>	<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Вид контрольного мероприятия</b>	<b>Кол-во часов/ из них практическая подготовка</b>
1.	<b>Раздел 1 Введение, понятие, классификация пищевых добавок</b>				
	<b>Тема 1</b>	<b>Лекция №1</b> Пищевые добавки, используемые в мясной и рыбоперера-	ПКос-1.2; ПКос-1.3;		4



№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка
	Пищевые добавки, используемые в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности	батывающей промышленности	ПКос-2.3		
		<b>Практическая работа №1</b> Нормативные документы, регламентирующие применение пищевых добавок	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3	Устный опрос	2
2.	<b>Раздел 2 Понятие, классификация, назначение технологических добавок и ингредиентов, применяемых в мясной и рыбной промышленности</b>				
	<b>Тема 2</b> Технологические добавки и ингредиенты: понятия, использование в мясной и рыбной промышленности	<b>Лекция №2</b> технологические добавки и ингредиенты, их использование в мясной и рыбной промышленности	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3		2
		<b>Практическая работа №2</b> Нормативное регулирование и основные виды технологических ингредиентов в России	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3	Защита практической работы	2
		<b>Лабораторная работа №1</b> Изучение качества добавок, применяемых при производстве мясных и рыбных продуктов	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3	Защита лабораторной работы	2
3.	<b>Раздел 3 Пищевые добавки, улучшающие вкус, цвет, аромат мясных и рыбных продуктов</b>				
	<b>Тема 3</b> Пищевые добавки, корректирующие цвет мясных и рыбных продуктов	<b>Лекция №3</b> Пищевые добавки, корректирующие цвет мясных и рыбных продуктов	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3		2
		<b>Практическая работа №3</b> Изучение основных видов красителей применяемых при производстве мясных и рыбных продуктов	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3	Защита практической работы	2/2
		<b>Лабораторная работа №2</b> Определения цветовых характеристик мясных продуктов, содержащих красители	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3	Защита лабораторной работы	2
	<b>Тема 4</b> Вкусоароматические пищевые добавки	<b>Лекция № 4</b> Вкусоароматические пищевые добавки	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3		4
		<b>Практическая работа №4</b> Усилители, модификаторы вкуса и ароматизаторы, применяемые в мясной и рыбной промышленности	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3	Защита практической работы	2
		<b>Лабораторная работа №3</b> Оценка качества экстрактов специй, эфирных масел и олеорезинов.	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3	Защита лабораторной работы	2
	<b>Раздел 4 Структурообразующие пищевые добавки: принцип действия, особенности строения и их применения</b>				



№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка
	<b>Тема 5</b> Принцип действия, особенности строения и применение стабилизаторов, загустителей и гелеобразователей	<b>Лекция № 5</b> Принцип действия, особенности строения и применение стабилизаторов, загустителей и гелеобразователей	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3		4
		<b>Практическая работа 5</b> Химическое строение и особенности применение гидроколлоидов	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3	Защита практической работы	2/2
		<b>Лабораторная работа 4</b> Оценка физико-химических и технологических свойств стабилизаторов консистенции	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3	Защита лабораторной работы	2
		<b>Лабораторная работа 5</b> Оценка физико-химических и технологических свойств гелеобразователей и загустителей	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3	Защита лабораторной работы	2
	<b>Тема 6</b> Принцип действия, особенности строения и применения пищевых эмульгаторов	<b>Лекция № 6</b> Принцип действия, особенности строения и применение пищевых эмульгаторов.	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3		4
		<b>Практическая работа № 6</b> Химическое строение и особенности применение эмульгаторов и стабилизаторов	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3	Защита практической работы	2
		<b>Лабораторная работа № 6</b> Оценка физико-химических и технологических свойств повехностно-активных веществ (эмульгаторов)	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3	Защита лабораторной работы	2
<b>Раздел 5 Понятия, принцип действия, особенности применения консервантов и антиокислителей в технологии мясных и рыбных продуктов</b>					
	<b>Тема 7</b> Натуральные и синтетические консерванты-понятия, принцип действия, особенности применения в технологии мясных и рыбных продуктов	<b>Лекция № 7</b> Натуральные и синтетические консерванты-понятия, принцип действия, особенности применения в технологии мясных и рыбных продуктах	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3		2
		<b>Практическая работа № 7</b> Изучение ассортимента пищевых добавок, предотвращающих микробиальную порчу продуктов	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3	Защита практической работы	2
		<b>Лабораторная работа № 7</b> Изучить влияние консервантов на срок хранения мясных и рыбных продуктов	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3	Защита лабораторной работы	2
		<b>Лабораторная работа №8</b> Определения физико-химических характеристик продукта, содержащего консервант	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3	2
	<b>Тема 8</b> Применение консервантов в	<b>Лекция №8</b> Применение консервантов в технологии мясных и рыбных продуктов - понятия, принцип действия, технологические особенности	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3		4

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка
	технологии мясных и рыбных продуктов - понятия, принцип действия, технологические особенности	<b>Практическая работа № 8</b> Применение антиокислителей в мясных и рыбных продуктах в высокожирных молочных продуктах	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3	Защита практической работы	2
		<b>Лабораторная работа №9</b> Определение показателей окислительной активности мясных и рыбных продуктов, содержащих антиокислители	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3	Защита лабораторной работы	2



#### 4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Таблица 5

<b>Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины</b>		
<b>№ п/п</b>	<b>№ раздела и темы</b>	<b>Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения</b>
<b>Раздел 1 Введение, понятие, классификация пищевых добавок</b>		
1	<b>Тема 1</b> Пищевые добавки, используемые в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности	Классы пищевых добавок. Индексы Е пищевых добавок. Гигиеническая регламентация применения пищевых добавок. Понятие «пищевые добавки» (ПД) и их назначение. Классификация ПД. Кодификация ПД по функциональным группам. Безопасность применения ПД и факторы ее обуславливающие. Требования безопасности к ПД и документы, ее регламентирующие Эффект синергизма ПД (ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3)
<b>Раздел 2 Понятие, классификация, назначение технологических добавок и ингредиентов, применяемых в мясной и рыбной промышленности</b>		
2	<b>Тема 2</b> Технологические добавки и ингредиенты- понятия, использование в мясной и рыбной промышленности	. Пищевые добавки, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов. Использование ферментных препаратов в технологии пищевых продуктов (ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3)
<b>Раздел 3 Пищевые добавки, улучшающие вкус, цвет, аромат мясных и рыбных продуктов</b>		
3	<b>Тема 3</b> Пищевые добавки, корректирующие цвет мясных и рыбных продуктов	Понятие и применение консервантов в технологиях молочных продуктов. Определение и назначение антиоксидантов. Основные виды консервантов, используемых в мясной и рыбной промышленности. Принцип действия, применение антиокислителей (ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3)
4	<b>Тема 4</b> Вкусо - ароматические пищевые добавки	ПД, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов. Понятия ароматизаторы и вкусо- ароматические вещества, основные отличия. Классификация ароматизаторов и вкусо - ароматических веществ. Экстракты, эфирные масла, усилители и модификаторы вкуса (ПК – 1, ПК – 6, ПК – 7, ПК – 20, ПК – 31).
<b>Раздел 4 Структурообразующие пищевые добавки: принцип действия, особенности строения и их применения</b>		
5	<b>Тема 5</b> Принцип действия, особенности строения и применение стабилизаторов, загустителей и гелеобразователей	Гидроколлоиды. Понятие и классификация. Функции гидроколлоидов в технологии молочных продуктов. Основные виды гидроколлоидов, применяемых в технологиях продуктов питания, их назначения и свойства. Факторы, влияющие на поведение гидроколлоидов в водных системах (ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3).



№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
6	<b>Тема 6</b> Принцип действия, особенности строения и применения пищевых эмульгаторов	Определение и назначение эмульгаторов, пенообразователей, стабилизаторов пены. Основные физико-химические и технологические свойства ПАВ. Сущность и назначение химической модификации натуральных эмульгаторов. Основные виды эмульгаторов, применяемых в пищевой промышленности (ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3).
<b>Раздел 5 Понятия, принцип действия, особенности применения консервантов и антиокислителей в технологии мясных и рыбных продуктов</b>		
7	<b>Тема 7</b> Натуральные и синтетические консерванты-понятия, принцип действия, особенности применения в технологии мясных и рыбных продуктов	Натуральные и синтетические консерванты. Консерванты - понятия, принцип действия, особенности применения в технологиях молочных продуктов (ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3).
8	<b>Тема 8</b> Применение консервантов в технологии мясных и рыбных продуктов - понятия, принцип действия, технологические особенности	Консерванты, понятия и принцип действия Виды консервантов. Применение консервантов в технологиях молочных продуктов. Технологические особенности применения консервантов (ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3).

## 5. Образовательные технологии

Таблица 6

### Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Технологические добавки и ингредиенты, используемые в мясной и рыбной промышленности	Л №2 Проблемная лекция
2.	Пищевые добавки, корректирующие цвет мясного и рыбного продукта	Л №3 Проблемная лекция
3.	Вкусо-ароматические пищевые добавки	Л №4 Проблемная лекция
4.	Принцип действия, особенности строения и применение стабилизаторов, загустителей и гелеобразователей	Л №5 Проблемная лекция
5.	Натуральные и синтетические консерванты-понятия, принцип действия, особенности применения в технологиях мясных и рыбных продуктов	Л №7 Проблемная лекция
6.	Применение консервантов в технологиях мясных и рыбных продуктов - понятия, принцип действия, технологические особенности	Л №8 Проблемная лекция



## **6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины**

### **6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности**

#### **1. Примерные варианты контрольных работ:**

##### **Вариант №1**

Классификация пищевых добавок(ПД). Документы, регламентирующие применение ПД в РФ.

##### **Вариант №2**

Характеристика основных видов структурообразователей, загустителей и гелеобразователей, применяемых в мясной и рыбной промышленности.

##### **Вариант №3**

Состав и свойства комплексных пищевых добавок, применяемых при производстве мясных и рыбных продуктов.

#### **2.Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)**

##### **Примерный перечень вопросов к зачету**

1. Понятие «пищевые добавки» (ПД) и их назначение.
2. Классификация ПД.
3. Кодификация ПД по функциональным группам.
4. Безопасность применения ПД и факторы ее обуславливающие.
5. Требования безопасности к ПД и документы ее регламентирующие.
6. ПД, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов.
7. Ароматизаторы и вкусоароматические вещества, их основные отличия.
8. Классификация ароматизаторов и вкусоароматических веществ.
9. Экстракты, эфирные масла, усилители и модификаторы вкуса. Понятия, отличия, назначения.
10. Определение и назначение эмульгаторов(ПАВ).
11. Основные физико-химические и технологические свойства ПАВ.
12. Сущность и назначение химической модификации натуральных эмульгаторов.
13. Основные виды эмульгаторов, применяемых в пищевой промышленности.
14. Гидроколлоиды. Понятие и классификация.
15. Функции гидроколлоидов в технологии мясных и рыбных продуктов
16. Основные виды гидроколлоидов, применяемых в технологиях продуктов питания, их назначения и свойства.
17. Факторы, влияющие на поведение гидроколлоидов в водных системах.

18. Понятие и применение консервантов в технологиях мясных и рыбных продуктов.
19. Определение и назначение антиоксидантов.
20. Основные виды консервантов, используемых в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности.
21. Принцип действия, применение антиокислителей.
22. Отличия сахарозаменителей от подсластителей, их назначение.
23. Основные представители интенсивных подсластителей.
24. Способы применения и дозировки внесения подсластителей при производстве пищевых продуктов.
25. Эффект синергизма ПД.
26. Пищевые добавки, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов.
27. Использование ферментных препаратов в технологии пищевых продуктов.

#### **6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания**

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине может применяться **традиционная** система контроля и оценки успеваемости студентов.

При использовании традиционной системы контроля и оценки успеваемости студентов должны быть представлены критерии выставления оценок по системе «зачет», «незачет».

#### **Критерии оценивания результатов обучения**

Таблица 7

<b>Оценка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
«зачет» (удовлетворительно)	оценку <b>«Зачет»</b> заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания выполнил, большинство практических навыков сформированы.
«незачет» (неудовлетворительно)	оценку <b>«Незачет»</b> заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.



торный практикум / О.Н. Красуля, Е.В. Казакова Е.В.- М.: РГАУ-МСХА им. Тимирязева, 2021.

3. Красуля О.Н., Кочеткова А.А., Казакова Е.В. и др. Пищевые добавки и ингредиенты в мясной, молочной и рыбной промышленности: Учебное пособие. М.: Принт24.202-108с.

### **8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

Основные Интернет ресурсы для освоения материала дисциплины находятся по следующим адресам:

- [www.myaso – portal.ru](http://www.myaso-portal.ru) (открытый доступ)
- [www.tiu.ru/Переработка мяса](http://www.tiu.ru/Переработка_мяса) (открытый доступ)
- <http://www.ohotarius.ru/> (открытый доступ)
- [http:// rabbit-ferma.ru/](http://rabbit-ferma.ru/) (открытый доступ)
- [http://www. krolikoferma.ru](http://www.krolikoferma.ru) (открытый доступ)
- [www.meatscience.org](http://www.meatscience.org) (открытый доступ)

#### **Текущие отраслевые издания**

1. Институт научной информации по общественным наукам (ИНИОН).
2. Всероссийский институт научной и технической информации (ВИНИТИ).
3. Научно-исследовательский отдел «Информкультура» Российской государственной библиотеки

### **9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Для студентов должна быть обеспечена возможность оперативного обмена информацией с другими вузами, предприятиями и организациями России и других стран, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, к базам данных иностранных журналов, к реферативной базе данных Агрикола и ВИНТИ, к научной электронной библиотеке, к Агропоиску, к информационным справочным и поисковым системам: Rambler, Yandex, Google.

### **10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

**Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями,  
кабинетами, лабораториями**

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
Уч. Корпус №25, аудитория – лаборатория № 14	1. C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW (инв. № 592061) 2. Монитор 19"ViewSonic VP916LCD (инв. № 592375) 3. Принтер HP LJ 1566 (инв. № 592450) 4. клавиатура Sven Basic 300 (инв. № 592300) 5. сетевой фильтр Buro (инв. № 592145) 6. мышь A4Tech OP-720 USB (инв. № 592223) 7. ареометр для молока (инв. № 602250) 8. центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл (инв. № 602249) 9. Весы A&D HL400i (инв. № 559457/1) 10.Весы A&D HL200i (инв. № 559456) 11.анализатор Лактан 1-4 (инв. № 34477) 12.экстрактор жира SOX 406 (инв. № 410124000603086) 13.Полуавтомат система для определения сырого протеина (инв. № 410124000603119) 14.Микродозатор (инв. № 552082) 15.столы 4 шт. 16.стулья 20 шт. 17.доска маркерная 1 шт.
Уч. Корпус № 25, аудитория – лаборатория № 10	1. C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW (инв. № 592062) 2. Монитор 19"ViewSonic VP916LCD (инв. № 592376) 3. Принтер HP LJ 1566 (инв. № 592451) 4. клавиатура Sven Basic 300 (инв. № 592301) 5. сетевой фильтр Buro (инв. № 592146) 6. мышь A4Tech OP-720 USB (инв. № 592224) 7. лаз. принтер HP LJ 1200 (инв. № 34368/11) 8. оверхед-проектор (инв. № 33959/5) 9. шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80 (инв. № 552062) 10.весы лабораторные электронные (инв. № 552065) 11.комплект д/опред. массовой доли жира (инв. № 552076) 12.устройство для высушивания образцов (инв. № 552083) 13.анализатор молока (инв. №557879) 14.анализатор ультразвуковой (инв. № 557880) 15.столы 4 шт. 16.стулья 20 шт. 17.доска маркерная 1 шт.
Уч. Корпус № 25, аудитория – лаборатория № 1	1. Микроскоп МБИ-15 (инв. № 30170/3) 2. Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4 (инв. № 602252) 3. Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4 (инв. № 602252) 4. микроскоп Ломо Микмед-1 (инв. № 35158/19) 5. Celeron1200/256/20Gb (инв. № 35082) 6. Монитор 17 " GreenWood (инв. № 34428) 7. Клавиатура (инв. № 221165) 8. Мышь (инв. № 163584) 9. камера Web Logitech QuickCam (инв. № 558883) 10. колонки Speakers Cenius инв. № 555369) 11. Шкаф-стенка из 4-х секций (инв. № 34206) 12. Стул ученика (инв. № 556029) 20 шт. 13. Стол уч. 2-местн. (инв. № 556030) 10 шт. 14. доска меловая 1 шт.



Библиотека, читальный зал	
Общежитие, комната для самоподготовки	

## **11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины**

Образовательный процесс по дисциплине организован в форме учебных занятий (контактная работа (аудиторной и внеаудиторной) обучающихся с преподавателем и самостоятельная работа обучающихся). Учебные занятия (в том числе по реализации практической подготовки) представлены следующими видами, включая учебные занятия, направленные на практическую подготовку обучающихся и проведение текущего контроля успеваемости:

- лекции (занятия лекционного типа);
- практические занятия, лабораторные работы;
- индивидуальные консультации и иные учебные занятия, предусматривающие индивидуальную работу преподавателя с обучающимся;
- самостоятельная работа обучающихся.

На учебных занятиях обучающиеся выполняют запланированные настоящей программой отдельные виды учебных работ, в том числе отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

### **Виды и формы отработки пропущенных занятий**

Студент, пропустивший занятия, обязан предоставить конспект (в виде реферата с использованием литературных источников) по пропущенным темам. При пропуске практических занятий студент самостоятельно должен освоить пропущенную тему, выполнить задания для самостоятельной работы и отработать их в согласованные с преподавателем сроки.

Разрешение о допуске к отработкам с учетом посещаемости занятий принимается в соответствии с действующими в учебном заведении требованиями. К зачету студент допускается только при выполнении учебного плана и программы и при наличии допуска преподавателя. Промежуточный контроль (зачет) проводится в установленные деканатом сроки.

В случае неудовлетворительной оценки по дисциплине аттестация студентов проводится в соответствии с действующим в учебном заведении требованиями.

## **12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине**

Объем, содержание и структура изучения дисциплины должны соответствовать учебному плану и программе.

Теоретические и практические занятия проводятся в сроки,



предусмотренные утвержденным календарно-тематическим планом.

При организации обучения по дисциплине «Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбной промышленности» целесообразно использовать учебно-методическую литературу, ГОСТы и международные стандарты на молоко и продукцию его переработки, мультимедийные средства при чтении лекций и проведении лабораторных работ и практических занятий с демонстрацией процессов хранения и переработки продукции животноводства.

При проведении занятий необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии. В тоже время необходимо подчеркнуть, что, только изучив основы производства продукции животноводства, можно добиться наилучшего понимания и закрепления материала по данной дисциплине. При работе студентов по дисциплине «Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбной промышленности» необходимо разделение группы на подгруппы - максимально по 10-12 человек или звенья по 4-5 человек. При работе звеньями или подгруппами особое внимание следует обратить на личное участие каждого студента в выполнении того или иного задания, строго соблюдать технику безопасности на рабочем месте.

Для повышения уровня подготовки и обеспечения усвоения знаний, умений и навыков студентами необходимо: контролировать посещаемость и организовывать отработку пропущенных занятий; стимулировать самостоятельную работу; использовать формы, методы и приемы активизации деятельности студентов, активные и интерактивные формы проведения занятий. Рекомендуется приглашать специалистов – производителей и организовывать мастер-классы. Основные преимущества этого метода обучения - это сочетание короткой теоретической части и индивидуальной работы, направленной на приобретение и закрепление практических знаний и навыков.

**Программу разработала:**

Красуля О.Н., доктор тех. наук, профессор



---



## РЕЦЕНЗИЯ

**на рабочую программу дисциплины «Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбной промышленности» ОПОП ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мясных, молочных и рыбных продуктов (квалификация выпускника – бакалавр)**

Масловским Сергеем Александровичем, доцентом кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции, к. с.-х. наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбной промышленности» ОПОП ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мясных, молочных и рыбных продуктов (бакалавриат) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре технологии хранения и переработки продуктов животноводства (разработчик – Красуля Ольга Николаевна, профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктор технических наук).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе **актуальность** учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к дисциплине по выбору вариативной части учебного цикла – Б1.

3. Представленные в Программе **цели** дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности» закреплено 2 профессиональные **компетенции**. Дисциплина «Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. **Результаты обучения**, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость дисциплины «Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности» составляет 3 зачётные единицы (108 часов).

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и возможность дублирования в содержании отсутствует. Поскольку дисциплина не предусматривает наличие специальных требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студента, хотя может являться предшествующей для специальных, в том числе профессиональных дисциплин, использующих знания в области технокимического контроля продукции животноводства в профессиональной деятельности бакалавра по данному направлению подготовки.

8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.



9. Программа дисциплины «Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности» предполагает 6 занятий в интерактивной форме.

10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

11. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний (опрос в форме обсуждения отдельных вопросов, участие в учебно – производственных процессах (в профессиональной области) и аудиторных заданиях - работа с литературными источниками, нормативно-технической документацией), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины по выбору вариативной части учебного цикла – Б1 ФГОС направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

12. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

13. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 2 источника, дополнительной литературой – 1 Технология мяса и мясных продуктов наименований, периодическими изданиями, некоторые со ссылкой на электронные ресурсы, Интернет-ресурсы – 6 источников и соответствует требованиям ФГОС направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.


14. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

15. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности».

### ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбной промышленности» ОПОП ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность: Технология мясных, молочных и рыбных продуктов (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная профессором кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктором технических наук Красулей Ольгой Николаевной соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Масловский Сергей Александрович, к. с.-х. наук, доцент  
ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»

 « 24 » августа 2021 г.