

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Пищевые и биологически активные добавки»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология продуктов общественного питания

**Общий объем дисциплины** – 2 з.е. (72 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Пищевые и биологически активные добавки» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 7.**

**1. Тема 1. Введение.**

**Тема 2. Вещества, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов..** Общие сведения о пищевых добавках. Классификация пищевых добавок. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок

Красители. Стабилизаторы окраски. Отбеливатели. Пищевые ароматизаторы. Вкусоароматические добавки. Усилители вкуса и аромата. Заменители соли. Подсластители и сахарозаменители..

**2. Тема 4. Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов..**

Консерванты. Антиокислители и защитные газы. Уплотнители. Влагодерживающие агенты. Антислеживающие агенты. Пленкообразователи.

**Форма обучения очная. Семестр 7.**

**1. Тема 1. Введение..** Общие сведения о пищевых добавках. Классификация пищевых добавок. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок.

**2. Тема 2. Вещества, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов..** Красители. Стабилизаторы окраски. Отбеливатели. Пищевые ароматизаторы. Вкусоароматические добавки. Усилители вкуса и аромата. Заменители соли. Подсластители и сахарозаменители..

**3. Тема 3. Вещества, регулирующие консистенцию..** Эмульгаторы. Загустители и гелеобразователи. Наполнители..

**4. Тема 4. Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов..** Консерванты. Антиокислители и защитные газы. Уплотнители. Влагодерживающие агенты. Антислеживающие агенты. Пленкообразователи..

**5. Тема 5. Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов..** Регуляторы кислотности. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Разрыхлители. Осветлители. Экстрагенты. Средства для капсулирования. Разделители. Средства для снятия кожицы. Пропелленты.

**6. Тема 6. Биологически активные добавки..** Законодательная и нормативная база, классификация БАД. Нутрицевтики. Парафармацевтики. Пробиотики, пребиотики и пробиотические продукты. Значение БАД в коррекции питания и здоровья человека. Государственный контроль за производством и реализацией БАД. Вопросы экспертизы качества и безопасности. Требования к реализации БАД..

Разработал:

доцент  
кафедры ТПП

Е.В. Писарева

доцент  
кафедры ТПП  
доцент  
кафедры ТПП  
Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Е.В. Писарева

Е.В. Писарева

Ю.С. Лазуткина