

**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