

**АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Пищевые и биологически активные добавки»**

по основной образовательной программе подготовки бакалавров по направлению  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

**1. Цели** освоения дисциплины - изучение номенклатуры пищевых добавок; получение навыков применения пищевых добавок; изучение возможностей обогащения БАД пищевых продуктов.

**2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**

**Профессиональные компетенции (ПК):**

- способность 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-1);

- готовность 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 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-4).

**3. Трудоемкость дисциплины – 2 ЗЕ (72 часа).**

**4. Содержание дисциплины:**

Дисциплина включает следующие модули:

**Модуль 1**

Общие сведения о пищевых добавках. Классификация пищевых добавок. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок. Вещества, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов. Красители. Стабилизаторы окраски. Отбеливатели. Пищевые ароматизаторы. Вкусоароматические добавки. Усилители вкуса и аромата. Заменители соли. Подсластители и сахарозаменители. Вещества, регулирующие консистенцию. Эмульгаторы. Загустители и гелеобразователи. Наполнители.

**Модуль 2**

Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов. Консерванты. Антиокислители и защитные газы. Уплотнители. Влагоудерживающие агенты. Антислеживающие агенты. Пленкообразователи. 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.

**Модуль 3**

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.

**5. Форма промежуточной аттестации – зачет.**

Разработал:  
доцент кафедры ТПП

Проверил:  
Декан ВЗФ



Е.В. Писарева

А.В. Михайлов