

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Пищевые и биологически активные добавки»
по основной образовательной программе бакалавриата
(по УП 2017-2018г.г.)
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Профиль «Технология продуктов общественного питания»
(очная, заочная формы обучения)

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):

- обладает 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-1);

- 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 (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. Влагодерживающие 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:
Директор ИнБиоХим



Handwritten signature in blue ink.

Е.В. Писарева

Handwritten signature in blue ink.

А.А. Беушев