АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
**«Пищевые и биологические активные добавки»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень прикладного бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология молочных и мясных продуктов
**Общий объем дисциплины** – 5 з.е. (180 часов)
**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.
**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-3: способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- ПК-7: способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;

**Содержание дисциплины:**
Дисциплина «Пищевые и биологические активные добавки» включает в себя следующие разделы:
**Форма обучения очная. Семестр 7.**
**1. Тема 1: Введение..** Общие сведения о пищевых и биологически активных добавках. Определения. Классификация..
**2. Введение.** Общие подходы к подбору технологических добавок. О безопасности пищевых добавок.
**3. Тема 2: Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов..** Пищевые красители: натуральные и синтетические..
**4. Цветокорректирующие материалы.** Цветокорректирующие материалы.
**5. Тема 3: Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов..** Подслащивающие вещества: сахаристые крахмалопродукты, сахарозаменители и подсластители, смеси подсластителей..
**6. Ароматизаторы.** Ароматизаторы: эфирные масла и душистые вещества, ароматические эссенции, пряности и приправы
Пищевые добавки, усиливающие и модифицирующие вкус и аромат.
**7. Ароматизаторы.** Ароматизаторы: эфирные масла и душистые вещества, ароматические эссенции, пряности и приправы
Пищевые добавки, усиливающие и модифицирующие вкус и аромат.
**8. Тема 4: Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.** Загустители и гелеобразователи.
**9. Модифицированные крахмалы.** Модифицированные крахмалы.
**10. Пектины, галактоманнаны.** Пектины, галактоманнаны.
**11. Целлюлоза и ее производные.** Целлюлоза и ее производные.
**12. Полисахариды морских растений, желатин.** Полисахариды морских растений, желатин.
**13. Эмульгаторы: классификация, основные группы ПАВ.** Эмульгаторы: классификация, основные группы ПАВ.
**14. Тема 5: Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов..** Консерванты.
**15. Антибиотики..** Антибиотики. Их роль в сохранении пищевого сырья и готовых продуктов.
**16. Тема 6: Биологически активные добавки.** Функциональная роль биологически активных добавок – нутрицевтиков и парафармацевтиков..
**17. Роль БАД..** Роль БАД в создании современных продуктов питания.

Разработал:
доцент
кафедры ТПП Е.В. Писарева
Проверил:
Директор ИнБиоХим Ю.С. Лазуткина