

## АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (АД)

Дисциплина (модуль)	Б1. В.ДВ. 12 Пищевые и биологически активные добавки
Содержание	<p><b>Раздел 1.</b> Пищевые добавки. Значение и роль пищевых добавок в технологии пищевых производств. Классификация пищевых добавок по их функциональному назначению.</p> <p><b>Раздел 2.</b> Международные и национальные органы и законодательные акты, регулирующие исследования пищевых добавок. Основные требования, предъявляемые к пищевым добавкам, в соответствии с санитарным законодательством. Допустимое суточное поступление (ДСП) пищевых добавок в организм человека.</p> <p><b>Раздел 3.</b> Пищевые красители и вещества, способствующие сохранению окраски пищевых продуктов. Определение, роль и значение пищевых красителей. Классификация пищевых красителей в зависимости от их происхождения. Характеристика натуральных, синтетических и минеральных пищевых красителей. Вещества, способствующие сохранению окраски.</p> <p><b>Раздел 4.</b> Вещества несahарной природы, придающие пищевым продуктам сладкий вкус. Целевое назначение подсластителей. Классификация, краткая характеристика, источники получения. Синтетические подслащивающие вещества, требования, предъявляемые к ним. Природные подсластители и сахаристые крахмалопродукты, смешанные подслащивающие вещества.</p> <p><b>Раздел 5.</b> Консерванты. Проблема сохранения продовольственного сырья и пути ее реализации. Роль, значение и эффективность применения консервантов в зависимости от состава и свойств пищевых продуктов.* Требования, предъявляемые к консервантам. Характеристика консервантов, разрешенных к применению. Антибиотики, применяемые в пищевой промышленности</p> <p><b>Раздел 6.</b> Пищевые кислоты, регуляторы кислотности. Роль пищевых кислот при производстве пищевых продуктов. Неорганические и органические кислоты, используемые в пищевой технологии.</p> <p><b>Раздел 7.</b> Подщелачивающие вещества, как регуляторы кислотности при производстве продуктов питания.</p> <p><b>Раздел 8.</b> Биологически активные добавки (БАД). Понятие "БАД", значение в создании современных продуктов питания. Классификация, функциональная роль и физиологическое значение БАД. Нормативно законодательная база разработки и применения БАД.</p> <p><b>Раздел 9.</b> БАД – дополнительные источники белка и аминокислот, ПНЖК, витаминов и минеральных элементов. Генетическая и гигиеническая безопасность пищевых добавок. Антимутагенные свойства пищевых добавок. Пути попадания мутагенов в пищевые продукты в процессе хранения, тепловой обработки.</p>
Реализуемые компетенции	ОК-7; ОПК-5; ПК-9; ПК-14
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность понятия "пищевая добавка", ее роль в создании пищевых продуктов;</li> </ul> <p>международные и отечественные организации, а также основные документы, регламентирующие применение пищевых добавок;</p>

	<p>основные классы пищевых добавок, с точки зрения их целевого предназначения в технологии производства продуктов питания; гигиеническую регламентацию и безопасность применения пищевых добавок;</p> <p>стремиться к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>определять типы и ПДК пищевых добавок, необходимых для формирования заданных свойств продуктов питания;</p> <p>проектировать рецептуры продуктов с применением пищевых добавок;</p> <p>осуществлять основные технологические процессы получения пищевых продуктов, контроль качества выпускаемой продукции и т.п.;</p> <p>работать с компьютером как средством управления информацией.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>знаниями идентификации и выделения на основе цифровой системы классификации пищевых добавок в продукте;</p> <p>способами обогащения продуктов пищевыми добавками для обеспечения заданных свойств продукта.</p>				
Трудоемкость, з.е.	3				
Объем занятий, часов	108	лекций	практических (семинарских) занятий	лабораторных занятий	самостоятельная работа
	всего	17	17	17	57
	в том числе в интерактивной форме	8	6	6	-
Формы самостоятельной работы студентов	Самостоятельная подготовка к темам аттестационных опросов, практических и лабораторных занятий				
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Зачет в 5 семестре				

Зам. зав. каф. ТБНиВ

Декан ТФ

М.Н. Исламов

Н.Л. Баламирзоев