

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Живодерова Светлана Петровна, к.с.-х.н., доцент

Наименование дисциплины: Б1.О.06 Пищевые и биологические добавки

**Цель освоения дисциплины:** Целями освоения дисциплины Б1.О.06 Пищевые и биологические добавки являются: формирование знаний по применению пищевых и биологически активных добавках в общественном питании.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Решает задачи по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	<b>Знать:</b> технологические процессы производства продукции различных видов по назначению <b>Уметь:</b> использовать технологические процессы производства продуктов питания с использованием пищевых и биологически активных добавок <b>Владеть:</b> знаниями производства различных продуктов питания, с использованием дополнительных компонентов
	ОПК-2.2 Обосновывает и реализует современные технологии производства продукции различного назначения	<b>Знать:</b> методы использования современных технологий производства продукции всех видов питания <b>Уметь:</b> применять современные технологии производства продуктов рационального и сбалансированного питания <b>Владеть:</b> навыками производства продуктов профилактического, лечебного, диетического питания
	ОПК-2.3 Осуществляет контроль за соблюдением мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	<b>Знать:</b> виды контроля по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения <b>Уметь:</b> применять методики определения качества и безопасности продуктов питания и

		сырья <b>Владеть:</b> практическими навыками определения показателей качества и безопасности продукции различного назначения
ПК-4 Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	ПК-4.1 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	<b>Знать:</b> основную информацию действий в нестандартных ситуациях за принятые решения <b>Уметь:</b> владеть действиями и нести ответственность за принятые решения <b>Владеть:</b> навыками в нестандартных ситуациях и нести ответственность за принятые решения

## 2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Характеристика пищевых добавок

Тема 2. Классификация пищевых добавок

Тема 3. Стандартизация и контроль пищевых добавок

Тема 4. Ознакомление с нормативной базой в области применения пищевых добавок

Тема 5. Определение показателей качества ванилина

Тема 6. Изучение влияния дозировок ароматизаторов на свойства пищевых продуктов

Тема 7. Функциональная роль БАД

Тема 8. БАД дополнительные источники белка, жира, аминокислот, витаминов, ПНЖК

Тема 9. БАД фармацевтики и эубиотики

Тема 10. Ассортимент БАД

Тема 11. Современные подходы к использованию биологически активных добавок

## 3. Общая трудоемкость дисциплины:

Объем дисциплины Б1.О.06 Пищевые и биологические добавки составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (108 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР).