

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1. В. ДВ. 6 Пищевые и биологически активные добавки

Семестр: 5

Количество часов: 72

Количество зачетных единиц: 2

Промежуточная аттестация: зачет

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Пищевые и биологически активные добавки» относится к базовой части учебного плана подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении дисциплин «Физиология питания», «Основы здорового питания» «Безопасность продовольственного сырья, продуктов питания и пищевых добавок», «Микробиология», «Санитария и гигиена питания».

Цель и задачи освоения дисциплины: приобретение студентами знаний в области исследования продовольственной безопасности продуктов питания, вырабатываемых на предприятиях питания. Эти знания помогут управлять развитием производства пищевых продуктов и регулировать их ассортимент и пищевые добавки, входящие в их состав.

Содержание программы направлено на подготовку технологов - бакалавров, владеющих современными методами инструментального контроля качества пищевых добавок, применяемых в предприятиях питания.

Содержание дисциплины:

История развития производства пищевых добавок. Порядок рассмотрения и утверждения уровня пищевых добавок для конкретных продуктов питания. Классификация пищевых добавок. Функциональные свойства пищевых добавок. Гигиенический контроль за применением пищевых добавок. Органы Госсанэпиднадзора, их функции.

Пищевые добавки - улучшители консистенции. Область использования. Краткая характеристика, основные свойства. Создание и применение стабилизационных систем, их преимущество. Применение при изготовлении первых и вторых консервированных блюд в системе общественного питания. Гигиенический контроль за применением.

Консерванты и подкисляющие вещества. Влияние на потребительские свойства продуктов питания. Действие на организм человека. Допустимые нормы.

Сахаро- и солезаменители: натуральные и искусственные. Классификация, основные функции. Основные требования к сладкому веществу. Допустимые нормы потребления.

Ароматические вещества, усиливающие аромат и вкус. Природные вещества и синтетические соединения. Современное состояние производства. Перечень ароматизаторов, их состав и свойства. Преимущество и недостатки. Гигиеническая безопасность.

Натуральные и синтетические красители. Классификация, краткая характеристика. Действие на организм человека. Использование в технологии производства продуктов питания. Гигиенический контроль за применением.

Подщелачивающие вещества – разрыхлители.

Биологически активные добавки к пище. Витамины, минеральные вещества, пищевые волокна и другие нутриенты. Современное состояние и перспективы их производства. Значение в питании человека. Классификация и характеристика. Использование в производстве пищевых продуктов. Гигиенический контроль за применением.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ПК-10.

Образовательные технологии:

В преподавании дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки» применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии в зависимости от вида и цели учебного занятия.

Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в форме проблемно-ориентированных лекций с элементами визуализации. Практические занятия ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекциях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и практических навыков осуществления профессиональной деятельности с применением интерактивных форм обучения (подготовка презентаций, групповые дискуссии, моделирование деловых ситуаций при проведении санитарно-гигиенического контроля пищевых добавок).

Составитель: В. Н. Кривченко, кафедра коммерческого товароведения