

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1. В. ДВ. 3 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.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

- *в области производственно-технологической деятельности:*
  - осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
  - разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
  - организация и осуществление входного контроля сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
  - проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья, готовой продукции питания.
- *в области научно-исследовательской деятельности:*

- проведение исследований по выявлению возможных рисков и в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- анализ научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания;
- участие в выполнении эксперимента, проведения наблюдений и измерений, составления их описания и формулировка выводов;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции 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 профессиональными (ПК) компетенциями:

ПК-4 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 (*Знания (З)*): технических регламентов и других российских и международных нормативных документов, регламентирующих качество и безопасность продуктов питания; *Умения (У)*: ставить цели и определять приоритеты отделу продаж по ассортименту и качеству продаваемой продукции производства; владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания. *Навыки /опыт деятельности (Н/О)*: проведения анализа информации по результатам продаж и принятия решения в области контроля качества продукции предприятий питания.)

ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (*Знания (З)*): нормативно-техническую документацию в области санитарии и гигиены в предприятиях питания *Умения (У)*: анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала *Навыки /опыт деятельности (Н/О)*: работы с нормативно-технической документацией в области безопасности труда и здоровья персонала, проведения санитарно-гигиенического контроля)

#### **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