Аннотация рабочей программы дисциплины
ФТД.В.01 «Пищевые и биологически активные добавки»
Направление подготовки
38.03.07 Товароведение профиль Товарный менеджмент

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *38.03.07 «Товароведение»*

Учебная дисциплина ФТД.В.01 «Пищевые и биологически активные добавки» входит в вариативную часть факультативных дисциплин учебного плана.

Дисциплина основывается **на знании следующих дисциплин:** «Химия», «Теоретические основы товароведения и экспертизы».

Изучение дисциплины необходимо для прохождения государственной итоговой аттестации.

Цель дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки» является формирование необходимых для специалиста компетенций, теоретических и практических знаний о пищевых и биологически активных добавках и их роли в технологиях производства пищевых продуктов. Полученные при изучении настоящего курса знания позволят обеспечить подготовку специалистов в области товарного менеджмента, отвечающих международным требованиям и способных решать задачи, связанные с разработкой и реализацией современных технологий получения безопасных продуктов питания для всех групп населения.

Задачи дисциплины

Задачи дисциплины: ознакомление с современными представлениями о роли пищевых и биологически активных добавок в создании продуктов питания; изучение современной классификации пищевых добавок, требований безопасности; формирование необходимых сведений об основных группах пищевых добавок, обеспечивающих внешний вид, текстуру, вкус и аромат, сохранность продуктов питания; ознакомление с современной цифровой Е- кодизацией пищевых добавок; формирование необходимых сведений об основных группах биологически-активных добавок.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

Общепрофессиональные

ОПК-3 - умением использовать нормативно - правовые акты в своей профессиональной деятельности.

В результате освоения компетенции **ОПК - 3** обучающийся должен:

Знать: основные национальные и международные правовые и нормативные документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству пищевых и биологически активных добавок.

Уметь: применять нормируемые методы оценки качества пищевых и биологически активных добавок, выполнять анализ качества инструментальными методами в соответствии с нормативной и технической документацией.

Владеть: методами контроля качества пищевых и биологически активных добавок.

вид деятельности **оценочно-аналитическая деятельность**

ПК-8 - знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

В результате освоения компетенции ПК-8 обучающийся должен:

Знать: ассортимент пищевых и биологически активных добавок

Уметь: осуществлять классификацию пищевых и биологически активных добавок

Владеть: способностью анализа ассортимента пищевых и биологически активных добавок по ряду признаков**.**

Содержание дисциплины

Тема 1. Цели и задачи курса. Определение понятия «пищевые добавки». Классификация

Цели и задачи курса. Определение понятия «пищевые добавки». Классификация пищевых добавок. Требования безопасности. Государственный контроль и надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Цифровая Е- кодизация..

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8

Тема 2 Пищевые добавки, улучшающие внешний вид продуктов

Пищевые добавки, улучшающие внешний вид продуктов. Пищевые красители, регуляторы цвета. Натуральные пищевые красители. Синтетические пищевые красители. Значение этих добавок для промышленного производства пищевых продуктов.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8

Тема 3. Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат продуктов.

Пищевые добавки, определяющие вкус и аромат продуктов. Природные подсластители. Синтетические подсластители. Ароматизаторы, усилители вкуса и запаха. Пищевые кислоты. Значение этих добавок для промышленного производства пищевых продуктов.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8

Тема 4 Пищевые добавки, изменяющие структуру и физико-химические свойства продуктов

Пищевые добавки, изменяющие структуру и физико-химические свойства продуктов. Классификация пищевых добавок, изменяющих структуру и физико-химические свойства. Загустители и гелеобразователи. Эмульгаторы и стабилизаторы. Их свойства и функции в пищевых системах. Пищевые добавки-ПАВ. Вещества, препятствующие слеживанию, комкованию. Наполнители. Пенообразователи. Применение пен в пищевой промышленности. Пеногасители.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8

Тема 5. Пищевые добавки, замедляющие порчу пищевого сырья и готовых продуктов.

Консерванты и источники их получения. Требования, предъявляемые к консервантам. Коптильные препараты. Антиокислители, синергисты антиокислителей, комплексообразователи. Антибиотики, как пищевые добавки. Применение пищевых добавок в продуктах детского питания.

Формируемые компетенции ОПК-3ПК-8

Тема 6. Биологически активные добавки к пище.
Классификация**.** Представители: нутрицевтики и парафармацевтики. Нутрицевтики, цели применения. Витаминизация и минерализация пищевых продуктов.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8

Тема 7. Биологически активные добавки к пище – парафармацевтики.
Классификация. Особенности изготовления и применения парафармацевтиков. Биологически активные добавки – эубиотики. Классификация. Особенности применения

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8

Тема 8.Стандартизация и регистрация биологически активных добавок.
Меры безопасности при применении. Запрещенные биологически активные добавки. Факторы, влияющие на качество БАД (сбалансированность рецептуры, состав и параметры исходного сырья и упаковки, технологическое оборудование, квалификация персо-нала, условия хранения, транспортирования, реализация). Сертификация БАД. Государственный контроль и надзор за производством и реализацией БАД: порядок осуществления, службы, основные законодательные акты и НТД. НАССР как система управления безопасностью БАД: основные цели, задачи. Принципы использования системы. Применение системы НАССР за рубежом и в РФ.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8

Тема 9. Технологические добавки.
Растительный белок. Сырье, методы выделения, основные формы. Особенности применения. Ферментные препараты. Вещества для обработки муки.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8

Тема 10. Комплексные пищевые добавки.
Область использования. Пищевые добавки, включающие макро- и микронутриенты.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8

Объем дисциплины: 72/2 з.е.
Промежуточная аттестация в 7 семестре **– <u>зачет</u>**
Семестр - 7.

Разработчик: К.х.н., доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ПИ (ф) РЭУ имени Г.В. Плеханова Э.В.Воронина