Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.В.ДВ.04.02.01 «Пищевые добавки в продукции общественного питания»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология и организация ресторанного дела»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология и организация ресторанного дела»*

Дисциплина «Пищевые добавки в продукции общественного питания» входит в вариативную часть (дисциплины по выбору) дисциплин бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология и организация ресторанного дела».

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины;**

Целью изучения дисциплины является формирование необходимых теоретических знаний об основных микроингредиентах (пищевых и биологически активных добавках), их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с позиции токсикологии и медико-биологических требований.

Полученные при изучении настоящего курса знания позволяют обеспечить подготовку специалистов в области производства продуктов питания, отвечающих международным требованиям и способных решать сложные задачи, связанные с разработкой и реализацией современных технологий получения безопасных и качественных пищевых продуктов.

Задачи дисциплины: ознакомить студентов с современными представлениями о роли пищевых и биологически активных добавок в создании продуктов питания; изучить их современную классификацию, требования безопасности;

дать необходимые сведения об основных группах пищевых добавок, обеспечивающих внешний вид, текстуру, вкус и аромат, сохранность продуктов питания;

ознакомить студентов с современной цифровой кодификацией пищевых добавок с литерой «Е»;

обосновать роль биологически активных добавок в современном питании и при создании функциональных продуктов питания;

подробно рассмотреть технологические функции и механизмы действия пищевых добавок, способы их внесения и эффективность использования с позиции современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья, их поведении в пищевых системах;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать**:

- обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок и БАД;

- категориальный (понятийный) аппарат;

- принципы классификации и кодирования пищевых добавок и БАД;

- методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок и БАД;

- процедуру регистрации пищевых добавок и БАД;

**Уметь**:

- находить информацию о пищевых добавках и БАД, разрешенных к использованию на территории России;

- пользоваться санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией по пищевым добавкам и БАД;

- оценивать целесообразность применения пищевых добавок и БАД в промышленности, общественном питании, оздоровительных программах;

- оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок и БАД;

- контролировать адекватность сопровождающей документации на пищевые добавки и БАД;

- определять степень соответствия рекламы БАД действующему законодательству.

**Владеть навыком**:

- применения основных методов анализа целесообразности применения ПД и БАД на потребительском рынке России и контроля и надзора за их безопасностью

1. **Формируемые компетенции;**

ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ОПК-2 - Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ПК-1 Способность использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.

ПК-4 - Готовность 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

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий);**

Общие сведения о дисциплине

Основные группы пищевых добавок и их функциональное назначение Кодификация, качество и информация о пищевых добавках.

Развитие рынка БАД в России

Контроль безопасности пищевых добавок и БАД

Данная дисциплина является предшествующей для таких дисциплин как преддипломная практика, ГАК, ГЭК

Объем дисциплины 3 з.е./108 часов, контактные часы 44, в том числе аудиторных часов 42: 14 часов лекций, 28 часов практических занятий, 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 7 сем. – зачет с оценкой.

Семестр – 7.

Разработчик: к.х.н, доцент кафедры технологии и организации питания и услуг Степанян Ю.Г.