АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.01 Биотехнология
ПРОФИЛЬ «Пищевая биотехнология»
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА

Наименование дисциплины	**Пищевые и биологически активные добавки**				
Курс	3	**Семестр**	6	**Трудоемкость**	3 ЗЕ, 108 ч (из них 60 ч ауд. зан.)
Формы аттестации					Экзамен

Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются изучение основных функциональных классов пищевых добавок в соответствии с Codex Alimentarius и их технологических функций; роли пищевых добавок в конкретных пищевых системах, знание требований, предъявляемых к пищевым добавкам с точки зрения безопасности и качества продуктов, изготовленных с их использованием; роли биологически активных добавок в питании человека.

Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к вариативной части цикла профессиональных дисциплин, базируется на результатах изучения дисциплин естественно-научного цикла, в том числе таких как «Органическая химия», «Химия биологически активных веществ», «Коллоидная химия», «Аналитическая химия и ФХМА», «Методы анализа пищевых продуктов».

Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семин	СРС	Всего час.	
1.	Пищевые добавки технологических классов: «Вещества, улучшающие внешний вид продуктов», «Вещества, регулирующие консистенцию продуктов»	15	-	16	-	24	54	
2.	Пищевые добавки технологических классов: «Вещества, улучшающие вкус и аромат продуктов», «Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов». Ароматизаторы. БАД	15	-	14	-	24	54	

Формируемые компетенции

- способность к реализации системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества (ПК-13)

Образовательные результаты

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать: основные классы пищевых добавок и цели их введения в пищевые продукты в соответствии с их функциональным назначением, а также основные требования, предъявляемые к пищевым добавкам, используемым при производстве продуктов питания;

уметь: использовать на практике полученные знания для решения конкретных задач по применению тех или иных пищевых и биологически активных добавок при разработке и производстве различных пищевых продуктов с целью придания продуктам питания необходимых органолептических или лечебно-профилактических свойств;

владеть: информацией о имеющихся пищевых добавках, их характеристиках, функциональных свойствах и возможностях применения в конкретных пищевых системах; методами исследования и контроля продуктов питания, содержащих пищевые добавки, а также научными основами получения пищевых добавок, их выделения из растительного и животного сырья.

- методами химического анализа, позволяющими идентифицировать пищевые и биологические добавки в чистом виде или в составе продуктов питания.

Интерактивные формы обучения

Интерактивные лекции, выполнение индивидуального задания, связанного с рассмотрением роли пищевых добавок в пищевой системе. Указать ПДК и возможность замены другими добавками.

Ответственная кафедра

Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии

Составитель

д.х.н., доцент Никифорова Т.Е.