Подписан: Шебзухова Татьяна Александровна
Дата: 2021-08-31 14:28:48
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 19.09.2023 10:30:56
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Аннотация дисциплины

«Пищевые и биологически активные добавки»

Наименование дисциплины	**Б1.В.ДВ.03.02 Пищевые и биологически активные добавки**
Содержание	Нормативная база в области применения пищевых добавок. Классификация пищевых добавок. Использование пищевых добавок в производстве продуктов питания. Технологии пищевых производств для повышения качества и безопасности готовой продукции с пищевыми добавками. Биологически активные добавки.
Реализуемые компетенции	**ПК-4, ПК-5**
Результаты освоения дисциплины (модуля)	**Код компетенции ПК-4:** Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства **Знать:** свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства **Уметь:** определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства **Владеть:** Способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства **Код компетенции ПК-5:** Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции **Знать:** технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции **Уметь:** применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции **Владеть:** способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции
Трудоемкость, з.е.	3 з.е.
Форма отчетности	Зачет – 8 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Смирнова, И.Р. Пищевые и биологически активные добавки к пище : учебное пособие / И.Р. Смирнова, Ю.М. Плаксин ; Российская международная академия туризма. - М. : Логос, 2012. - 134 с.

	2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.
Дополнительная литература	1. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - М.: Логос, 2014. - 152 с. : табл., схем., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-98704-779-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438480 2. Теплов, В. И. Физиология питания : учеб. пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2014.,2009 - 452 с. 3. Корячкина, С. Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб : ГИОРД, 2013. - 528 с. - Прил.: с. 516-520. - Библиогр.: с. 521-527. 4. ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств [Электронный ресурс]: – Режим доступа: [Электронный ресурс]: – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_133445/. – ЭБС «IPRbooks». – ЭБС «IPRbooks»