

## Б1.В.13 ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ

Направление подготовки **35.03.06 Агроинженерия**  
Профиль **Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции**

### 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

#### 1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.06 Агроинженерия должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической; научно-исследовательской; организационно-управленческой; проектной.

**Цель дисциплины** – обеспечить подготовку специалистов в области технологии продуктов питания, отвечающих международным требованиям и способных решать самые сложные задачи, связанные с разработкой и реализацией современных технологий получения безопасных продуктов питания для всех групп населения.

#### **Задачи дисциплины:**

- ознакомить с современными представлениями о роли пищевых, биологически активных добавок и улучшителей 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 обучающихся с современной цифровой кодификацией пищевых добавок с литерой «Е»;
- обосновать роль биологически активных добавок в современном питании, создании функциональных продуктов питания; подробно рассмотреть технологические функции и механизмы действия пищевых добавок, способы их внесения и эффективность использования с позиций современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья, их поведении в пищевых системах;
- дать представление о стандартизации и сертификации пищевых, биологически активных добавок и продуктов с их использованием.

#### 1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ОПК-2 - способность к использованию основных законов естественно-научных дисциплин в	Обучающийся должен знать: – классификацию пищевых добавок: пищевые красители, цветорегулирующие материалы, загустители, гелеобразователи, пищевые поверхностно-активные вещества, вещества	Обучающийся должен уметь: – применять пищевые и биологически активные добавки и улучшители в технологии	Обучающийся должен владеть: – методами разработки и внедрения пищевых, биологически активных добавок и улучшителей в создании продуктов питания, международных

<p>профессиональной деятельности</p>	<p>определяющие вкус и аромат продуктов питания (ароматизаторы, подсластители, усилители вкуса и аромата), вещества, обеспечивающие сохранность продуктов питания (консерванты, антиоксиданты), технологические улучшители - Б1.В.13-3.1</p>	<p>продуктов питания - Б1.В.13-У.1</p>	<p>требований к безопасности пищевых добавок и о системе их стандартизации и сертификации на пищевом предприятии - Б1.В.13-Н.1</p>
<p>ПК-1 - готовность изучать и использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике</p>	<p>Обучающийся должен знать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике - Б1.В.13-3.2</p>	<p>Обучающийся должен уметь использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике - Б1.В.13-У.2</p>	<p>Обучающийся должен владеть научно-технической информацией, отечественного и зарубежного опыта по тематике - Б1.В.13-Н.2</p>