

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

Ф.И.О. Подержина Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 03.07.2026 11:19:34

Уникальный программный ключ:

faa1f192-2026-407a-b01d-4c7a4d1407a4

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.04.02 Пищевые и биологически

активные добавки"

направления подготовки бакалавров "27.03.01 Стандартизация и метрология"

профиль подготовки "Стандартизация и сертификация"

программа подготовки "Бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью дисциплины "Пищевые и биологически активные добавки" является формирование необходимых теоретических знаний о пищевых и биологически активных добавках, их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований. Полученные знания и умения по курсу могут быть использованы при изучении технологии и в профессиональной деятельности, так как знание принципов использования пищевых добавок и БАД позволит повысить пищевой статус населения и обеспечить качество пищевых продуктов.

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

- изучение вопросов теории и практики применения пищевых и биологически активных добавок;
- изучение степени безвредности и гигиенической регламентации пищевых добавок;
- изучение общих подходов к подбору и применению пищевых добавок и БАД.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Общие сведения о пищевых добавках. Безопасность применение пищевых добавок.
Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания.
Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продукта.
Пищевые добавки, регулирующие консистенцию и формирующие текстуру: загустители и гелеобразователи.
Нормативно-законодательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность БАД.

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Пищевые и биологически активные добавки» и входит в перечень факультативных дисциплин вариативной части ОП направления подготовки бакалавров 27.03.01 "Стандартизация и метрология" по профилю подготовки "Стандартизация и сертификация". Для освоения дисциплины необходимы знания классификации и ассортимента, химического состава, физическим и химическим, а также механическим свойствам продовольственного сырья. Дисциплина направлена на подробное изучение ассортимента и классификации различных групп пищевых добавок, лечебные и товарные свойства БАД, условия и сроки хранения, изменении, происходящие при хранении.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:



ПКУВ-2: Способность проводить инспекционный контроль производственного процесса с целью оптимизации показателей качества продукции		
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции на любой стадии производства в соответствии с требованиями технической документации		
нормативные и методические документы, регламентирующие требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции на любой стадии производства.	использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции, определять соответствие характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам.	навыками проведения систематического выборочного контроля качества материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции на любой стадии производства в соответствии с требованиями технической документации
ПКУВ-1: Способность проводить испытания новых и модернизированных образцов продукции		
ПКУВ-1.1 Выполняет действия, предусмотренные методиками испытаний продукции		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы методики испытаний, метрологического обеспечения производства, качества продукции; физические принципы работы, область применения и принципиальные ограничения методов и средств испытаний. Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции	применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений.	навыками выполнения действий, предусмотренных методиками испытаний продукции, обработки данных, полученных при испытаниях, оформления документации на испытание.
ПКУВ-1: Способность проводить испытания новых и модернизированных образцов продукции		
ПКУВ-1.2 Обрабатывает данные, полученные при испытаниях и оформляет документацию на испытание		
Законодательство Российской Федерации, регламентирующее вопросы единства измерений и метрологического обеспечения, нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции, методы обработки данных, полученных при испытаниях образцов продукции.	рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений, оформлять документацию на испытание.	навыками обработки данных, полученных при испытаниях, оформления документации на испытание в соответствии с действующими требованиями.

Дисциплина "Пищевые и биологически активные добавки" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 12.05.2026	Ачегу Зарема Асфаровна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 20.05.2026	Тазова Зарета Тальбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 20.05.2026	Тазова Зарета Тальбиевна

