Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макаренко Елена Николаевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.08.2021 15:56:50
Уникальный программный ключ:
c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

Пищевые и биологические добавки

Закреплена за кафедрой **Товароведение и управление качеством**

Учебный план z38.03.07.03_1.plx

Форма обучения **заочная**

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	4		Итого	
Вид занятий	УП	РПД		
Практические	4	4	4	4
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	4	4	4	4
Контактная	4	4	4	4
Сам. работа	64	64	64	64
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цели освоения дисциплины:изучение пищевых и биологических активных добавок, дать теоретические знания и практические навыки для формирования специалистов, способных самостоятельно принимать решения по целесообразности, допустимости, информационному обеспечения использования пищевых добавок и БАД, необходимости контроля их качества, влиянию на структуру питания, продолжительности хранения как БАД и пищевых добавок, так и продуктов, полученных с их применением.
1.2	Задачи:ознакомление с целями, формами и методами использования пищевых добавок и БАД в пищевой технологии и структуре питания;изучение формирования товарного предложения этой продукции;овладение пищевым законодательством в отношении БАД и пищевых добавок, их химическим составом, особенностями этикетирования и хранения;приобретение необходимых навыков в поиске информации, необходимой для эффективного и безопасного применения пищевых добавок и БАД в промышленности, торговле, быту;недопущение попадания в продажу (или изъятие из продажи) продукции, произведенной с применением запрещенных в России пищевых добавок и БАД.

2. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
ПК-8: знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество
Знать:
формирующие и сохраняющие качества
Уметь:
выявлять факторы, сохраняющие качество и потребительские свойства пищевых и биологических добавок
Владеть:
технологией в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом; органолептическими методами идентификации и определение качества пищевых и биологических добавок
ПК-9: знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
Знать:
виды и методы идентификации и способы обнаружения фальсификации
Уметь:
обнаруживать фальсификацию мясных и рыбных товаров на всех этапов товародвижения товаров
Владеть:
технологией в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом; органолептическими методами

идентификации и определение качества пищевых и биологических добавок