АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.02 – Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль: «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация выпускника – бакалавр

1. Цели освоения дисциплины:

– формирование у будущих бакалавров представлений об основных группах пищевых, биологически активных добавок и улучшителях, их классификации и строение, о гигиенической регламентации в продуктах питания, путях использования в пищевых технологиях, роли при производстве продуктов питания из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Изучение данной учебной дисциплины базируется на освоении студентами дисциплин: «Аналитическая химия», «Физическая и коллоидная химия», «Введение в технологию продуктов питания», «Основы общей и неорганической химии», «Органическая химия», «Микробиология».

Освоение данной дисциплины необходимо для качественного изучения следующих дисциплин: «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Методы исследования свойств сырья и готовой продукции», «Технология продукции общественного питания», «Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1. Профессиональные компетенции выпускников, определяемые самостоятельно, и индикаторы их достижения:

– способен обладать способностью разработки технологического процесса производства продукции общественного питания (ПК-1);

– способен подготовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья (ПК-1.4).

4 Краткое содержание дисциплины:

1. Понятие о пищевых добавках.
2. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.
3. Пищевые красители и цветорегулирующие материалы.
4. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов.
5. Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.

6. Технологические пищевые добавки.
7. Биологически активные добавки.

5 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.

6 Разработчик:

к.т.н., доцент Т.Н. Толстоухова