

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

**«Технологические добавки и улучшители
для производства продуктов питания»**

по основной образовательной программе бакалавриата
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

1 Цель освоения дисциплины – формирование необходимых теоретических знаний об основных микроингредиентах (пищевые и биологически активные добавки, пищевые улучшители), их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований.

2 Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции)

В результате изучения дисциплины «Технологические добавки и улучшители» у студентов должны сформироваться следующие компетенции:

- ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- ПК-3 способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- ПК-8 готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями НД и потребностями рынка;
- ПК-18 способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты.

3 Трудоемкость дисциплины – 72 ч (2 ЗЕ).**4 Содержание дисциплины**

Дисциплина включает следующие разделы.

Модуль 1. Классификация пищевых добавок. Пищевые добавки, улучшающие внешний вид и органолептические свойства продукта, предотвращающие микробную и окислительную порчу. Кодирование пищевых добавок.

Модуль 2. Применение технологических пищевых добавок и улучшителей в пищевой промышленности. Технологические свойства. Рекомендуемые дозировки.

Модуль 3. Гигиеническое регламентирование и лабораторный контроль пищевых добавок и улучшителей в продуктах питания и напитках.

5 Форма промежуточной аттестации – зачет.

Разработал(а): профессор кафедры ТХПЗ

Е.Ю. Егорова

Проверил:
Декан ФПХП

А.А. Беушев

