

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технологические добавки и улучшители
для производства продуктов питания»

по основанной образовательной программе подготовки бакалавров по направлению
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Цели освоения дисциплины - изучение номенклатуры пищевых добавок; получение навыков применения пищевых добавок; изучение возможностей обогащения БАД пищевых продуктов.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-4).

3. Трудоемкость дисциплины – 2 ЗЕ (72 часа).

4. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

Модуль 1

Введение. Понятие и классификация технологических добавок и улучшителей. Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве мучных изделий. Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве сахарных кондитерских. Технологические добавки и улучшители, используемые при переработке мяса, птицы и рыбы. Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве напитков.

Модуль 2

Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве сыра и творога. Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве цельномолочной продукции. Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве сгущенных молочных продуктов, мороженого и замороженных продуктов. Биологически активные добавки. Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве масложировой продукции.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Разработал:
доцент кафедры ТПП ПП

Проверил:
Декан ВЗФ



Е.В. Писарева

А.В. Михайлов