

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания»**  
 по основной образовательной программе бакалавриата (по УП 2017-2018 г.г.)  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**  
 Направленность (профиль) «Технология продуктов общественного питания»  
 (очная, заочная формы обучения)

**1. Целями** освоения дисциплины «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания» является ознакомление студентов с различными видами современных пищевых добавок и особенностями их применения.

**2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**

Профессиональные компетенции (ПК):

- обладает способностью 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);
- готовностью 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 (ПК-4);

**3. Трудоемкость дисциплины – 23ЕТ (72часа)**

**4. Содержание дисциплины:**

Дисциплина включает следующие модули:

**Модуль 1.**

Тема 1. Введение. Понятие и классификация технологических добавок и улучшителей.

Тема 2. Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве мучных изделий.

Тема 3. Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве сахарных кондитерских изделий.

Тема 4. Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве сыра и творога.

**Модуль 2**

Тема 5. Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве цельномолочной продукции.

Тема 6. Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве сгущенных молочных продуктов, мороженого и замороженных продуктов.

Тема 7. Технологические добавки и улучшители, используемые при переработке мяса, птицы и рыбы.

Тема 8. Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве масложировой продукции.

**5. Форма промежуточной аттестации – зачет**

Разработал:  
доцент кафедры ТПП

Проверил:  
Директор ИнБиоХим



*(Handwritten signature)*

А.В.Снегирева

*(Handwritten signature)*

А.А. Беушев