

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Современные технологии переработки растительного сырья

**Общий объем дисциплины – 2 з.е. (72 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Зачет.**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- ПК-3: способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 8.**

**1. Цель и задачи дисциплины. Современное состояние и перспективы развития технологических пищевых добавок и улучшителей для производства продуктов питания.**

**Понятие о пищевых добавках. Значение. Натуральные и искусственные пищевые добавки..** Рассмотреть цели и задачи, а также применение пищевых добавок в пищевой технологии и структуре питания. Оценить современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья..

**2. Характеристика основных групп пищевых добавок и их функциональное значение:**

**а) обеспечивающая внешний вид и органолептические свойства продукта,**

**б) предотвращающая микробную и окислительную порчу продукта,**

**в) совершенствующие технологический процесс,**

**г) улучшающие качество пищевого продукта..** Обосновать необходимость и принципы использования пищевых добавок и БАД и целесообразность применения пищевых добавок и БАД в промышленности, общественном питании, оздоровительных программах.

**3. Регламентирование технологических пищевых добавок. Гигиеническое регламентирование технологических пищевых добавок при производстве пищевых продуктов. Лабораторный контроль за содержанием пищевых добавок в пище..** Рассмотреть особенности введения пищевых добавок как в целом, так и в соответствии с их классификацией, свойствами и спецификой действия на пищевые продукты.

**4. Характеристика основных группы пищевых добавок и их функциональное значение**  
**Классификация пищевых добавок, свойства и специфика действия на пищевые продукты. Характеристика натуральных и синтетических красителей, стабилизаторов, фиксаторов окраски, глазуризаторов, отбеливателей.** Обеспечение качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностям рынка: охарактеризовать свойства, включая гигиенические регламенты, и особенности использования в технологическом процессе для улучшения качества продукта..

**5. Характеристика улучшителей консистенции, эмульгаторов, стабилизаторов, загустителей,**

**разрыхлителей, пектиновых волокон, консервантов и антиокислителей, а также добавок, улучшающих вкус и аромат пищевых продуктов.** Применение специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Обосновать особенности назначения пищевых добавок как в целом, так и в соответствии с желаемым изменением свойств пищевых продуктов при их введении.

**6. Характеристика биологически активных добавок (БАВ). Нутрицевтики, зубиотики и парафармацевтики- их роль в технологии изготовления продуктов питания.** Рассмотреть вопросы, связанные с разработкой и воздействием БАД на свойства продуктов для полноценного и оптимального современного питания. Макро- и микронутриенты, минорные компоненты пищи..

**7. Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия. Применение пищевых добавок в технологии алкогольной и безалкогольной, рыбной, мясной, хлебопекарной, жировой, молочной и прочей продукции. Комбинации пищевых добавок, многофункциональные смеси пищевых добавок..** Применение комбинации пищевых добавок , обеспечивающих лучшее качество готового продукта. Характеристика многофункциональных смесей пищевых добавок.

**8. Пищевые добавки и проблема подлинности пищи. Критерии подлинности и безопасности различных групп пищевых продуктов. Гигиенические нормативы технологических пищевых добавок в изготовлении продуктов питания. Методы анализа подлинности продуктов и связь проблемы подлинности с использованием пищевых добавок..** Классификация чужеродных веществ и пути их поступления в организм. Токсичные элементы. Радионуклеотиды. Природные токсиканты. Контроль качества продуктов питания.

Разработал:  
доцент  
кафедры ТХПЗ  
Проверил:  
Директор ИнБиоХим

С.И. Камаева

Ю.С. Лазуткина