

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.21 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хранения и переработки зерна»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПИМП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья» являются:

- а) формирование у бакалавров системы знаний, умений и практических навыков в области применения технологических добавок и улучшителей в производстве продуктов питания из растительного сырья;
- б) способность принимать оптимальные решения практических вопросов в области применения технологических добавок и улучшителей.

2. Содержание дисциплины «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья»:

Функциональные классы и технологические функции технологических добавок и улучшителей.

Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов.

Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.

Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов.

Режимы введения технологических добавок и улучшителей.

Гигиенические нормативы содержания технологических добавок и улучшителей в пищевых продуктах.

Сертификация продукции, изготовленной с использованием технологических добавок и улучшителей.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) физико-химические и функционально-технологические свойства технологических добавок и улучшителей, аспекты их использования с учетом особенностей их состава и применяемой технологии производства продуктов питания из растительного сырья.

2) Уметь:

- а) рационально применять технологические добавки и улучшители в технологии продуктов питания из растительного сырья.

3) Владеть:

- а) методами введения технологических добавок и улучшителей в процесс производства продуктов питания из растительного сырья для обеспечения высокого качества продукции.

Зав. каф. ПИМП, профессор



Поливанов М.А.