АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
По профилю «Технология бродильных производств и виноделие»
Квалификация выпускника БАКАЛАВР
Выпускающая кафедра ОПП
Кафедра-разработчик рабочей программы «Оборудования пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья» являются:
а) знакомство с технологическими свойствами, влиянием на структуру продуктов питания и продолжительность хранения как самих технологических добавок и улучшителей, так и продуктов, полученных с их применением;
б) формирование у студентов необходимых умений и навыков в области применения технологических добавок и улучшителей для производства продуктов питания на основе растительного сырья.

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

Цели и задачи курса. Классификация пищевых добавок. Требования безопасности
Пищевые добавки, улучшающие внешний вид продукта. Пищевые красители, регуляторы цвета.
Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.
Пищевые добавки, определяющие вкус и аромат продуктов питания.
Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.
Биологически активные добавки к пище. Нутрицевтики. Витамины. Витаминизация продуктов питания.
Технологические добавки. Белковые композиты, ферментные препараты, комплексные пищевые добавки.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:
а) классификацию технологических добавок в соответствии с Европейской кодификацией с использованием Е-индексов;
б) физико-химические и технологические свойства технологических добавок и улучшителей;
в) характеристику и химическое строение основных представителей каждого класса технологических добавок и улучшителей;
г) обоснование необходмости и принципы применения технологических добавок и улучшителей для производства продуктов питания из растительного сырья,
д) технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья
2) Уметь:
а) оценивать целесообразность применения технологических добавок и улучшителей для производства продуктов питания из растительного сырья;
в) применять теоретические знания по использованию технологических добавок и

улучшителей в конкретных производственных условиях;
г) обосновывать выбор технологических добавок и улучшителей для производства продуктов питания из растительного сырья;
д) разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
е) применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
3) Владеть:
а) методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество и экологическую безопасность продукции с использованием технологических добавок и улучшителей.
б) методами проведения стандартных испытаний по определению физико-химических показателей свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов с использованием технологических добавок и улучшителей;
в) методами осуществления технического контроля производства продуктов питания из растительного сырья с использованием технологических добавок и улучшителей.

Зав.каф. ОПП Николаев А.Н.