

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.11 Пищевые и биологически активные добавки

по направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Квалификация выпускника: АКАДЕМИЧЕСКИЙ БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки» являются:

- а) формирование знаний об основных группах пищевых и биологически активных добавок, их классификации, способах получения, структуре и физико-химических свойствах;
- б) формирование знаний о применении пищевых и биологически активных добавок в современных пищевых технологиях продуктов питания;
- в) обучение способам применения пищевых и биологически активных добавок при производстве продуктов питания;
- г) раскрытие сущности процессов, происходящих в пищевых системах при добавлении пищевых и биологически активных добавок.

2. Содержание дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки»:

Классификация пищевых добавок

Гигиеническая регламентация пищевых добавок

Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов

Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов

Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства продуктов. Загустители и гелеобразователи. Эмульгаторы

Вещества, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевых продуктов

Пищевые добавки, используемые в технологии продукции общественного питания

Биологически активные добавки

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) классификацию, структуру и функциональные свойства пищевых добавок для производства продуктов питания;
- б) нормативно-техническую документацию регламентирующую применение пищевых добавок для производства продуктов питания;
- в) схему проведения токсикологической оценки пищевых добавок и определения основных показателей, регламентирующих их применение;
- г) способы применения пищевых добавок в технологиях продуктов питания;
- д) способы производства технологических добавок и улучшителей для производства продуктов питания;
- е) влияние пищевых добавок и улучшителей на органолептические и физико-химические показатели продуктов и их стойкость при хранении;
- ж) перспективы применения пищевых добавок и улучшителей в современных технологиях.

2) Уметь:

- а) осуществлять, на основе анализа технологических процессов, подбор необходимых

пищевых добавок в соответствии с поставленными целями;

б) оценивать влияние пищевых добавок на физико-химические, структурно-механические, органолептические и функциональные свойства полуфабрикатов и готовой продукции из растительного и животного сырья и их стойкость при хранении;

в) применять пищевые добавки для целенаправленного изменения структурно-механических, физико-химических и функциональных свойств продуктов питания;

3) Владеть:

а) сведениями о структуре и свойствах пищевых добавок для производства продуктов питания;

б) методами оценки качественных и количественных показателей пищевых добавок и их влияния на качественные показатели продуктов;

в) методами выбора пищевых добавок и улучшителей с целью решения конкретных производственных задач;

г) методами использования пищевых добавок для регулирования процессов в современных пищевых технологиях;

д) методами научно-исследовательской работы в области разработки новых пищевых добавок для производства продуктов питания.

Зав.каф. ТПП



О.А.Решетник