

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Пищевые и биологически активные добавки**

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

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

Квалификация выпускника: **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 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

  
Решетник О.А.