

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Пищевые добавки

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
по профилю «Технология продуктов функционального питания и биологически активных добавок»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Пищевые добавки» являются:

- а) формирование у бакалавров теоретических знаний и практических навыков для принятия оптимальных решений по целесообразности и допустимости использования пищевых добавок;
- б) ознакомление студентов с формами и методами использования пищевых добавок, законодательством в отношении пищевых добавок;
- в) ознакомление с химическим составом пищевых добавок, необходимости контроля их качества, влиянию на свойства продуктов, полученных с их применением.

2. Содержание дисциплины «Пищевые добавки»:

Функциональные классы и технологические функции пищевых добавок.

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 пищевых добавок.

Гигиенические нормативы содержания пищевых добавок в продуктах питания.

Разработка и использование пищевых добавок.

Сертификация продукции, изготовленной с использованием пищевых добавок.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) классификацию пищевых добавок;
- б) физико-химические и функционально-технологические свойства основных пищевых добавок, наиболее широко применяемых в пищевом производстве;
- в) аспекты использования пищевых добавок с учетом особенностей их состава и применяемой технологии производства продуктов питания.

2) Уметь:

- а) работать с публикациями в профессиональной периодике и нормативно-технической документацией о пищевых добавках, разрешенных к использованию на территории России;

б) оценивать целесообразность, безопасность рационально применять пищевые добавки в производстве продуктов питания.

3) Владеть:

- а) методиками расчета безопасных дозировок пищевых добавок на основе их предельных дозировок в продуктах питания, согласно современному законодательству;

б) методами введения пищевых добавок в процесс производства продуктов питания для обеспечения высокого качества продукции;

в) навыками для применения полученных знаний об использовании пищевых добавок при производстве продуктов питания для освоения профильных технологических дисциплин.