АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.04.01 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 хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
Квалификация выпускника: БАКАЛАВР
Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья» являются:
а) формирование знаний об основных группах технологических добавок и улучшителей, их классификации, способах получения, структуре и физико-химических свойствах;
б) формирование знаний о применении технологических добавок и улучшителей в современных пищевых технологиях продуктов питания из растительного сырья;
в) обучение способам применения технологических добавок и улучшителей при производстве продуктов питания;
г) раскрытие сущности процессов, происходящих в пищевых системах при добавлении технологических добавок и улучшителей.

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

Общие сведения о технологических добавках и улучшителях.
Гигиеническая регламентация технологических добавок и улучшителей в продуктах питания.
Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов.
Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов.
Ароматизаторы, их классификация, источники получения.
Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.
Эмульгаторы и поверхностно-активные вещества, их классификация, свойства и функции.
Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.
Биологически активные добавки.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:
а) классификацию, структуру и функциональные свойства технологических добавок и улучшителей для производства продуктов питания из растительного сырья;
б) нормативно-техническую документацию регламентирующую применение технологических добавок и улучшителей для производства продуктов питания из растительного сырья;
в) схему проведения токсикологической оценки технологических добавок и улучшителей и определения основных показателей, регламентирующих применение технологических добавок и улучшителей;
г) способы применения технологических добавок и улучшителей в технологиях продуктов питания из растительного сырья;
д) способы производства технологических добавок и улучшителей для производства продуктов питания из растительного сырья;
е) механизмы физико-химических и структурно-механических взаимодействий технологических добавок и улучшителей с компонентами сырья, полуфабрикатов и

готовой продукции;
ж) влияние технологических добавок и улучшителей на органолептические и физико-химические показатели продуктов из растительного сырья и их стойкость при хранении;
з) перспективы применения технологических добавок и улучшителей в современных технологиях.
2) Уметь:
а) определять физико-химические, структурно-механические и функциональные свойства технологических добавок и улучшителей;
б) осуществлять, на основе анализа технологических процессов, подбор необходимых технологических добавок и улучшителей в соответствии с поставленными целями;
в) оценивать влияние технологических добавок и улучшителей на физико-химические, структурно-механические, органолептические и функциональные свойства полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья и их стойкость при хранении;
г) применять технологические добавки и улучшители для целенаправленного изменения структурно-механических, физико-химических и функциональных свойств продуктов питания из растительного сырья;
д) разрабатывать рецептуры продуктов питания, содержащих в своем составе технологические добавки и улучшители.
3) Владеть:
а) сведениями о структуре и свойствах технологических добавок и улучшителей для производства продуктов питания из растительного сырья;
б) методами оценки качественных и количественных показателей технологических добавок и улучшителей и их влияния на качественные показатели полупродуктов и готовой продукции из растительного сырья;
в) методами выбора технологических добавок и улучшителей с целью решения конкретных производственных задач;
г) методами использования технологических добавок и улучшителей для регулирования процессов в современных пищевых технологиях;
д) методами научно-исследовательской работы в области разработки новых технологических добавок и улучшителей для производства продуктов питания из растительного сырья.

Зав. каф. ТПП  Решетник О.А.