

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Б1.В.07 «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья»

Направление подготовки: 190302 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Выпускающая кафедра: общей химии и биотехнологии

Кафедра-разработчик рабочей программы: общей химии и биотехнологии

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 при производстве продуктов питания из растительного сырья;

в) обучение способам применения технологических добавок и улучшителей при производстве продуктов питания;

г) понимание сущности процессов, происходящих в пищевых системах при использовании технологических добавок и улучшителей.

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

1 Гигиеническая регламентация пищевых добавок и улучшителей.

2 Классификация пищевых добавок и улучшителей.

2.1 Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов.

2.2 Вещества, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов.

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

2.4 Вещества, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевых продуктов

2.5 Улучшители, используемые в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производстве.

2.6 Биологически-активные добавки.

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, применяемых в технологии 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 качества продуктов питания из растительного сырья и их свойства 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 при производстве продуктов питания из растительного сырья;

в) анализировать влияние технологических добавок и улучшителей на физико-химические, структурно-механические, органолептические и функциональные свойства полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья и их показатели качества при хранении;

г) применять технологические добавки и улучшители для целенаправленного изменения структурно-механических, физико-химических, органолептических и функциональных свойств продуктов питания из растительного сырья;

д) разрабатывать рецептуры продуктов питания из растительного сырья, 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 свойства полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;

в) методами подбора технологических добавок и улучшителей с целью решения конкретных производственных задач при производстве продуктов питания из растительного сырья;

г) методами использования технологических добавок и улучшителей для регулирования процессов в современных пищевых технологиях.

Зав. кафедрой общей химии и биотехнологии
(должность)


(подпись)

Л.И. Агзамова
(ФИО)