

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

### Б1.В.11 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Факультет технологический

Кафедра-разработчик рабочей программы БТ

1. **Цели 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, гигиенической регламентации, технологии применения, роли в производстве продуктов питания из растительного сырья;

б) обучение принципам подбора пищевых добавок в соответствии с технологической необходимостью, особенностями пищевой системы и гигиенической регламентацией;

в) обучение применению полученных знаний для управления технологическим процессом производства и улучшения качества продуктов питания из растительного сырья;

г) раскрытие сущности технологии применения пищевых добавок и улучшителей в производстве продуктов питания из растительного сырья.

## 2. Содержание дисциплины

Общие сведения о пищевых добавках
Безопасность 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
Ароматизаторы
Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого

сырья и готовых продуктов
Биологически активные добавки к пище

**3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

***Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины***

ПК-3 Осуществляет подбор и эксплуатацию технологического оборудования, разрабатывает планы размещения оборудования, проектирование новых, реконструкцию и технологическое переоснащение существующих предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья

ПК-3.1. Знает назначение, область применения, принцип действия и критерии выбора технологического оборудования, принципы проектирования новых, реконструкции и технологического переоснащения существующих предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья

ПК-3.2 Умеет проектировать технологические линии и предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать планы размещения оборудования и обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования

ПК- 3.3 Владеет методами и средствами выбора технологического оборудования и проектирования новых и реконструкции и переоснащению существующих предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья

Зав. кафедрой БТ



Г,С,Сагдеева

