

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.21 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

по направлению подготовки: 19.03.02 «Технология продуктов 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.