

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.05.2024 05:48:53
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbd

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины «Пищевые добавки, пряности и консерванты»

направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции

направленность (профиль) «Технология хранения и переработки продукции

животноводства»

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

формирование необходимых теоретических и практических знаний об использовании пищевых и биологически активных добавок различного функционального назначения при производстве продуктов питания.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить пищевые и биологически активные добавки различного функционального назначения при производстве продуктов питания;
- сформировать практический навык применения в пищевой промышленности красителей, консервантов, антиокислителей, эмульгаторов, загустителей, гелеобразователей других пищевых добавок.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Пищевые добавки, пряности и консерванты» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов). Дисциплина изучается в 6 семестре.

Форма итогового контроля – зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-3- Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Содержание дисциплины: ТЕМА 1. Понятие о пищевых добавках. Классификация пищевых добавок. ТЕМА 2. Гигиенический контроль за применением пищевых добавок. ТЕМА 3. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид продуктам питания. Красители, Фиксаторы (стабилизаторы окраски) Отбеливатели. ТЕМА 4. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимые органолептические свойства продуктам питания. Ароматизаторы. Усилители вкуса и аромата. Подсластители и сахарозаменители. ТЕМА 5. Пищевые добавки, необходимые в технологическом процессе производства продуктов питания. ТЕМА 6. Консерванты

Составитель: доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы, Алексеева Ю.А.