**АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
ПРОФИЛЬ «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА**

Наименование дисциплины	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья				
--------------------------------	---	--	--	--	--

Курс	3	Семестр	6	Трудоемкость	2 ЗЕ, 72 ч (из них 30 ч ауд. зан.)
-------------	---	----------------	---	---------------------	------------------------------------

Формы аттестации	зачет
-------------------------	-------

Цели освоения дисциплины
Целями освоения дисциплины являются изучение основных функциональных классов технологических пищевых добавок и улучшителей свойств сырья и качества продуктов в соответствии с Codex Alimentarius и их технологических функций; роли технологических добавок и улучшителей в конкретных пищевых системах; знание требований, предъявляемых к пищевым добавкам с точки зрения безопасности и качества продуктов, изготовленных с их использованием; их действия на здоровье человека.

Место дисциплины в структуре ООП
Дисциплина относится к базовой части цикла профессиональных дисциплин, базируется на результатах изучения дисциплин естественно-научного цикла, в том числе «Органическая химия», «Физическая химия», «Химия природных органических соединений», «Коллоидная химия», «Аналитическая химия и ФХМА», «Методы анализа пищевых продуктов», а также дисциплины профессионального цикла «Пищевая химия».

Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина	СРС	Всего час.
1.	Пищевые добавки технологических классов «Вещества, улучшающие внешний вид продуктов», «Вещества, регулирующие консистенцию продуктов». Технологические добавки и вспомогательные средства	8	-	8	-	20	36
2.	Пищевые добавки технологических классов: «Вещества, улучшающие вкус и аромат продуктов», «Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов». Ароматизаторы.	7	-	7	-	22	36

Формируемые компетенции

- умение использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-4);
- владение методами техноконтроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-6);
- готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (в соответствии с профилем подготовки) (ПК- 11);
- умение работать с публикациями в профессиональной периодике; готов посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-12).

Образовательные результаты

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
знать: основные классы пищевых добавок и цели их введения в пищевые продукты в соответствии с их функциональным назначением, основные требования, предъявляемые к пищевым добавкам, используемым при производстве продуктов питания; - физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использовании с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания;
уметь: формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей; использовать на практике полученные знания для решения конкретных задач по применению технологических пищевых добавок и улучшителей при разработке и производстве пищевых продуктов;
владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - методами химического анализа, позволяющими идентифицировать технологические пищевые добавки в чистом виде или в составе продуктов питания.

Интерактивные формы обучения
Интерактивные лекции; выполнение индивидуальных заданий с подготовкой презентаций

Ответственная кафедра
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии

Составитель
д.х.н., доцент Никифорова Т.Е.