

**Аннотация
рабочей программы дисциплины**

Б1.В.ДВ.03.02 Ингредиенты для производства продукции в предприятиях питания

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2018

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 3 з.е.

Форма промежуточной аттестации: зачет

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору

Содержание дисциплины (тематический план):

1. Введение. Пищевые ингредиенты для улучшения внешнего вида пищевых продуктов
2. Пищевые ингредиенты – улучшители консистенции
3. Ингредиенты для придания сладкого вкуса продуктам
4. Пищевые ингредиенты - ароматизаторы.
5. Пищевые ингредиенты для сохранения качества продуктов (консерванты и антиоксиданты)
6. Технологические пищевые добавки
7. Пищевые ингредиенты в технологиях хлебопечения
8. Пищевые ингредиенты в технологиях переработки мяса, птицы, рыбы и морепродуктов
9. Пищевые ингредиенты для кондитерской промышленности
10. Пищевые ингредиенты для молочной промышленности

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

Разработчик: кафедра коммерческого товароведения