

Аннотация
рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.03.01 Пищевые и биологически активные добавки 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 добавки, улучшающие внешний вид пищевых продуктов
2. Пищевые добавки – улучшители консистенции
3. Подслащивающие вещества
4. Пищевые ароматизаторы. Соленые и подкисляющие вещества и подщелачивающие вещества
5. Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовой продукции
6. Технологические пищевые добавки
7. Применение пищевых добавок в технологиях хлебопечения
8. Применение пищевых добавок при переработке мяса, птицы, рыбы и морепродуктов
9. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности
10. Применение пищевых добавок в молочной промышленности
11. Биологически активные добавки к пище

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