

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания»

Дисциплина (Модуль)	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания
Содержание	<p>Тема 1: "Пищевые добавки"</p> <p>Тема 2: «Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов»</p> <p>Тема 3: "Пищевые красители и вещества, способствующие сохранению окраски пищевых продуктов"</p> <p>Тема 4: "Вещества несахарной природы, придающие пищевым продуктам сладкий вкус"</p> <p>Тема 5: "Гелеобразователи"</p> <p>Тема 6: "Пенообразователи и пеногасители"</p> <p>Тема 7: "Эмульгаторы"</p> <p>Тема 8: "Вещества, усиливающие природный вкус и запах пищевых продуктов"</p> <p>Тема 9: "Антиокислители"</p> <p>Тема 10: "Консерванты"</p> <p>Тема 11: "Пищевые кислоты, регуляторы кислотности"</p> <p>Тема 12: «Технологические пищевые добавки»</p> <p>Тема 13: "Биологически активные добавки (БАД)"</p> <p>Тема 14: "Генетическая и гигиеническая безопасность пищевых добавок"</p>
Реализуемые компетенции	ОК-7 ОК-8 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-14 ПК-15 ПК-16 ПК-17 ПК-19 ПК-20 ПК-23 ПК-24 ПК-29 ПК-32
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие «пищевые добавки» и «биологически активные добавки». - классификацию пищевых и биологически активных добавок. - характеристику и значение биологически активных добавок к пище для организма. - о роли и этапах проведения экспертизы и гигиенической сертификации биологически активных добавок. - отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии питания. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать пищевые добавки с

	<p>использованием системы E- нумерации.</p> <ul style="list-style-type: none"> - легко ориентироваться в кодах, определяя группы и классы добавок. - использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах и ИСО и ХАССП. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами составления рецептов и рационов с использованием компьютерных технологий; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства пищевых добавок. 				
Трудоемкость, З.е.	4				
Объем занятий, часов	144	ЛК	ПЗ	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	34	17	17	40
	В том числе в интерактивной форме	4	6	4	
Формы самостоятельной работы студентов	Самостоятельная подготовка к практическим занятиям и выступления с докладами и рефератами				
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Экзамен в 6 семестре (1 , 36)				

Зав. кафедрой ТПиООП

Демирова А.Ф.

Декан ТФ

Баламирзоев Н.Л.