

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Пищевые добавки и улучшители»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: ХТОМ

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Пищевые добавки и улучшители» являются:

- а) освоение знания разнообразия пищевых и биологически активных добавок и применения их в общественном питании;
- б) ознакомление с целями, формами и методами использования пищевых добавок в пищевой технологии и структуре питания, формированием товарного предложения этой продукции;
- в) изучение законодательства в отношении пищевых добавок, их химического состава, особенностей этикетирования и хранения.

2. Содержание дисциплины:

Введение.

Пищевые добавки и улучшители в России и за рубежом.

Основные группы пищевых добавок и их функциональное назначение. Пищевые красители.

Улучшители консистенции.

Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов.

Кодификация, качество и информация о пищевых добавках.

Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- а) обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок и улучшителей;
- б) принципы классификации и кодирования пищевых добавок и улучшителей;
- в) методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок и улучшителей;
- г) процедуру регистрации пищевых добавок и улучшителей.

Уметь:

- а) находить информацию о пищевых добавках и улучшителях, разрешенных к использованию на территории России;
- б) пользоваться санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией по пищевым добавкам и улучшителям;
- в) оценивать целесообразность применения пищевых добавок и улучшителей в промышленности, общественном питании, оздоровительных программах;
- г) оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок и улучшителей;
- д) контролировать адекватность сопровождающей документации на пищевые добавки и улучшители;
- е) определять степень соответствия рекламы пищевых добавок и улучшителей

действующему законодательству.

Владеть:

- а) навыками поиска источников информации о пищевых добавках и улучшителях, разрешенных к использованию на территории России;
- б) приемами оценки целесообразности применения пищевых добавок и улучшителей в промышленности, общественном питании, оздоровительных программах;
- в) методами оценки правильности и полноты информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок и улучшителей.

Зав. кафедрой ХТОМ



Хамидуллин Р.Ф.