

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.13 «Пищевые добавки и улучшители»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания и 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 Б1.В.13 «Пищевые добавки и улучшители» являются:

- а) ознакомление студентов с основными функционально-технологическими свойствами сырья животного происхождения и получаемых из него пищевых продуктов;
- б) формирование представления об основных функционально-технологических свойствах мясного сырья и об их изменениях в ходе технологического процесса хранения и переработки сырья;
- в) формирование представлений о технологических процессах получения основных групп мясных продуктов пищевого и технического назначения;
- г) формирование представления об основных токсикометрических показателях химических веществ вообще и пищевых добавок в частности;
- д) ознакомление студентов с основными классами пищевых добавок и улучшителей;
- е) изучение физико-химических и функционально-технологических свойств основных представителей различных классов пищевых добавок;
- ж) изучение влияния различных пищевых добавок на физико-химические, функционально-технологические и потребительские свойства пищевых продуктов.

### **2. Содержание дисциплины «Пищевые добавки и улучшители»:**

Общие сведения о технологических добавках и улучшителях.

Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продукции.

Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную, порчу пищевого сырья и готовых продуктов.

Технологические пищевые добавки.

Государственные структуры и органы власти, регламентирующие применение пищевых добавок.

Классификация пищевых добавок и улучшителей продуктов питания.

Цифровая система кодирования пищевых добавок.

Запрещенные в Российской Федерации пищевые добавки.

**3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

1) Знать:

- а) понятия: функционально-технологические свойства сырья и пищевых продуктов, пищевые добавки и улучшители, искусственные и натуральные ПДУ;
- б) основные токсикометрические показатели пищевых добавок и улучшителей, порядок их определения и расчета;
- в) методики экспериментального определения возможности использования веществ различного происхождения в качестве ПДУ;
- г) основные функционально-технологические свойства сырья, причины и последствия их изменений;
- д) основные классы ПДУ и их влияние на основные группы показателей качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.

2) Уметь:

- а) определить количественные характеристики ПДУ;
- б) оценить безопасные и оптимальные количественные диапазоны использования ПДУ в различных группах пищевых продуктов;
- в) оценить методами технохимического и органолептического анализа показатели качества и безопасности конкретных образцов пищевых продуктов с использованием ПДУ.

3) Владеть:

- а) знаниями об основных классах ПДУ, используемых при переработке мясного сырья и производстве мясных продуктов;
- б) умением проводить расчеты норм внесения различных ПДУ при производстве мясных продуктов различных групп;
- в) способами органолептического и технохимического контроля и оптимизации рецептур готовой мясной продукции по результатам проведенных анализов;
- г) навыками использования ПДУ различных классов и назначения для оптимизации и корректировки органолептических и функционально-технологических свойств используемого сырья для производства качественной и безопасной продукции.

И. о. зав. кафедрой ХТОМ



Ахмедзянова Ф. К.