

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор С.С. Жаймышева, доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.07.02 Пищевые добавки в перерабатывающей промышленности

Цель освоения дисциплины: являются: подготовка специалистов, обладающих теоретическими знаниями, практическими навыками по пищевым добавкам в перерабатывающей промышленности.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Этап 1 возможные виды и способы фальсификации продуктов животноводства Этап 2 методы отбора продуктов животноводства на уровне, необходимом для решения задач, возникающих при выполнении профессиональных функций	Этап 1 определять ассортиментную группу продуктов животноводства Этап 2 проводить ассортиментную идентификацию продуктов животноводства	Этап 1 методами идентификации Этап 2 определением фальсификации продуктов животноводства
ПК-7 - готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Этап 1 основные пищевые добавки и их определения в области перерабатывающей промышленности Этап 2 критерии и методы обнаружения фальсификации продуктов животноводства	Этап 1 выбирать критерии идентификации фальсифицированного продукта животноводства Этап 2 идентифицировать информационную, количественную, качественную фальсификацию продуктов животноводства	Этап 1 методами идентификации Этап 2 определением фальсификации продуктов животноводства

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Основные группы пищевых добавок и их функциональное назначение

Тема 1 Пищевые красители

- Тема 2** Улучшители консистенции
- Тема 3** Консерванты и антиоксиданты
- Тема 4** Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов
- Тема 5** Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия
- Тема 6** Пищевые добавки и проблема подлинности пищи
- Тема 7** Потребительские свойства: классификация, влияние на качество.
- Тема 8** Проблемы полноценности и оптимальности современного питания.
- Раздел 2** Кодификация, качество и информация о пищевых добавках
- Тема 9** Цифровая кодификация пищевых добавок
- Тема 10** Качество пищевых добавок и спецификации
- Тема 11** Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки
- Тема 12** Зарубежный опыт использования пищевых добавок
- Тема 13** Развитие рынка БАД в России

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.