

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология продуктов общественного питания

**Общий объем дисциплины – 2 з.е. (72 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Зачет.**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- 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;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 7.**

**1. Тема 1. Введение.**

**Тема 2. Технологические добавки и улучшители.** Понятие и классификация технологических добавок и улучшителей, добавки используемые при производстве мучных изделий..

**2. Тема 3 Технологические добавки и улучшители для пищевых продуктов.** Добавки для молочной, рыбной и мясной промышленности.

**Форма обучения очная. Семестр 7.**

**1. Тема 1. Введение..** Понятие и классификация технологических добавок и улучшителей.

**2. Тема 2. Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве мучных изделий..** Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве мучных изделий..

**3. Тема 3. Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве сахарных кондитерских изделий.** Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве сахарных кондитерских изделий.

**4. Тема 4. Технологические добавки и улучшители, используемые при переработке мяса, птицы и рыбы..** Технологические добавки и улучшители, используемые при переработке мяса, птицы и рыбы..

**5. Тема 5. Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве напитков.** Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве напитков.

**6. Тема 6. Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве сыра и творога..** Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве сыра и творога..

**7. Тема 7. Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве цельномолочной продукции..** Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве цельномолочной продукции..

**8. Тема 8. Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве сгущенных молочных продуктов, мороженого и замороженных продуктов..** Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве сгущенных молочных продуктов, мороженого и замороженных продуктов..

**9. Тема 9. Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве масложировой продукции..** Технологические добавки и улучшители, используемые при производстве масложировой продукции..

Разработал:  
доцент  
кафедры ТПП  
доцент  
кафедры ТПП  
доцент  
кафедры ТПП  
Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Е.В. Писарева

Е.В. Писарева

Е.В. Писарева

Ю.С. Лазуткина