

# **Б1.В.15 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ И УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

Направление подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**  
Профиль **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

## **1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП**

### **1.1. Цель и задачи дисциплины**

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической; расчетно-проектной, экспериментально-исследовательской.

**Цель дисциплины** – приобретение профессиональных знаний и практических навыков в области применения пищевых добавок с целью улучшения качества готовых изделий или облегчения производственного процесса.

#### **Задачи дисциплины:**

– изучить классификацию, состав и особенности применения основных групп пищевых добавок, рассмотреть технологические функции и механизмы их действия на основные виды продукции растительного происхождения; усвоить способы применения добавок с учетом современных представлений об их взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья. Уяснить влияние пищевых добавок на всю пищевую систему.

### **1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)**

| Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)                                                                                                   | Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУН)                                                                                                         |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                      | знания                                                                                                                                                      | умения                                                                                                                                                                   | навыки                                                                                                                                                                            |
| ПК-3<br>способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий                                     | Обучающийся должен знать:<br>методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий - Б1.В.15-3.1                                | Обучающийся должен уметь:<br>использовать методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий - Б1.В.15-У.1                                | Обучающийся должен владеть:<br>навыками технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий - Б1.В.15-Н.1                                                  |
| ПК-10<br>способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения | Обучающийся должен знать:<br>технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения- Б1.В.15-3.2 | Обучающийся должен уметь:<br>организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения- Б1.В.15-У.2 | Обучающийся должен владеть: навыками организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения- Б1.В.15-Н.2 |