|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |
|  |  |  |  |
| Дисциплина | | Пищевые и биологически активные добавки | |
| Направление подготовки | | 19.03.01 БИОТЕХНОЛОГИЯ | |
| Профиль | | Пищевая биотехнология | |
| Объем дисциплины | | 5 з.е | |
| Формы промежуточной аттестации | | Экзамен | |
| Кафедра пищевой инженерии | | | |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины** | | | |
| Тема | Наименование темы | | |
| Тема 1. | Введение в курс. Общие сведения о пищевых добавках | | |
| Тема 2. | Классификация пищевых добавок | | |
| Тема 3. | Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов | | |
| Тема 4. | Вещества, регулирующие вкус пищевых продуктов | | |
| Тема 5. | Вещества, регулирующие аромат пищевых продуктов | | |
| Тема 6. | Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов | | |
| Тема 7. | Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовой продукции | | |
| Тема 8. | Технологические пищевые добавки | | |
| Тема 9. | Биологически активные добавки | | |
| Тема 10. | Проведение стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов с использованием пищевых и биологически активных добавок | | |
|  |  |  |  |
| **Список** **литературы** | | | |
|  |  |  |  |
| **Основная литература:** | | | |
| 1. Донченко Л. В., Сокол Н. В., Щербакова Е. В., Красноселова Е. А. Пищевая химия. Добавки. [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2019. - 223 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/444268 | | | |
| 2. Антипова Л. В., Дунченко Н. И. Химия пищи. [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт- Петербург: Лань, 2019. - 856 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/111190 | | | |
| **Дополнительная литература:** | | | |
| 1. Позняковский В. М., Чугунова О.В., Чугунова О. В., Тамова М. Ю. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки. [Электронный ресурс]:учебник для подготовки бакалавров и магистров по направлениям подготовки 19.03.04 и 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания". - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 143 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/984043 | | | |
|  |  |  |  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,**  **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине** | | | |

|  |
| --- |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** |
|  |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023. |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023. |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
| Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
|  |
| **Биологически** **активные** **добавки** **к** **пище**  http://biodobavki.h1.ru |
| **Сайт** **о** **пищевых** **добавках:** **польза** **и** **вред**  http://prodobavki.com/ |
| **Оздоровительный** **портал**  http://www.nazdor.ru/ |
| Аннотацию подготовил: Тихонов Сергей Леонидович |