

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологии имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 01.04.2024 11:40:59

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505e49a3a391a24

Аннотация дисциплин

Наименование дисциплины	Применение пищевых и биологически активных добавок в хлебопечении
Содержание	Общие сведения о пищевых добавках. Классификация пищевых добавок. Вещества, улучшающие цвет, консистенцию, вкус продукта. Биологически активные вещества
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Анализ свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. Организация выбора, применения методов и средств измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции Разработка мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания Осуществление контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований
Трудоемкость, з.е.	3 з.е.
Форма отчетности	Зачет
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Киселева С.И. Применение пищевых и биологически активных добавок в хлебопечении [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.И. Киселева. — Электрон.текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013. — 48 с. — 978-5-7782-2251-9. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44821.html 2. Димитриев А.Д. Применение пищевых и биологически активных добавок в хлебопечении [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Д. Димитриев, М.Г. Андреева. — Электрон.текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2018. — 84 с. — 978-5-4487-0164-1. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/74958.html
Дополнительная литература	1. Сергачёва Е.С. Применение пищевых и биологически активных добавок в хлебопечении [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Е.С. Сергачёва. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2013. — 24 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67531.htm 2. Смирнова И.Р. Применение пищевых и биологически активных добавок в хлебопечении к пище [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Р. Смирнова, Ю.М. Плаксин. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2012. — 128 с. — 978-5-98704-595-4. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14293.html