

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий

Дата подписания: 03.07.2023 15:02:06

Уникальный программный ключ:

201699675851b915160a1ac6208afb772ced7f57

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Наименование дисциплины (модуля)	Производство и применение пищевых добавок
Краткое содержание	Изучение основных групп пищевых активных добавок, их классификации, гигиенической регламентации, основных направлений использования в производстве биотехнологической продукции.
Результаты освоения дисциплины (модуля)	ИОПК-1.3 Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции ИОПК-4.1 Имеет представление о современных инструментальных методах исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции для решения конкретных задач профессиональной деятельности ИОП-6.6 Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами ИОПК-8.5 Разрабатывает технологические регламенты, технико-экономические обоснования, техническую и технологическую документацию производства новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности ИПК-1.4 Проводит научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической и пищевой продукции с целью поиска и разработки новых эффективных путей получения биотехнологических продуктов, создания современных биотехнологий, в том числе нанобиотехнологий, клеточных технологий
Трудоемкость, з.е.	5
Форма отчетности	Экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Киселева С.И. Пищевые и биологически активные добавки [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. Пищевые и биологически активные добавки [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. Пищевые и биологически активные добавки [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. Пищевые и биологически активные добавки 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