Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Оботурова Наталья Павловна
Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова
Дата подписания: 01.04.2024 10:13:09
Уникальный программный ключ:
f3ead44c4559c5505ef6904af77de79fa5835828

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	**Химия пищи и дизайн вкуса**
Краткое содержание	Медико-биологические аспекты питания. Пищевые добавки и их использование при производстве продуктов питания. Основные компоненты пищи и их изменения при технологической обработке.
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Знает свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства. Умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций. Применяет методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения. Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками
Трудоемкость, з.е.	4
Форма отчетности	Экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	Пищевая химия : учебник для вузов / [А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова и др.] ; под ред. А.П. Нечаева. - Изд. 5-е, испр. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. - 668, [1] с. : ил. ; 22. - Гриф: Рек. УМО. - Библиогр.: с. 655-665. - ISBN 978-5-98879-143-0 Крахмалева Т. , Манеева Э. Пищевая химия: учебное пособие Оренбург: ОГУ, 2012, 154с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=259224&sr=1 Гамаюрова В.С. Пищевая химия. Жирорастворимые витамины : учебное пособие / Гамаюрова В.С., Ржечицкая Л.Э.. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2015. — 135 с. — ISBN 978-5-7882-1731-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/62542.html Попова Н.Н. Пищевые и биологически активные добавки : учебное пособие / Попова Н.Н., Попов Е.С., Щетилина И.П.. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 67 с. — ISBN 978-5-00032-220-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/64408.html Димитриев А.Д. Пищевые и биологически активные добавки : учебное пособие / Димитриев А.Д., Андреева М.Г.. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 84 с. — ISBN 978-5-4487-0164-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/74958.html
Дополнительная литература	Нечаев, А. П. Пищевые и биологически активные добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства : учеб. пособие / А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 243

	с. Химия пищевых продуктов : [справочник] : пер. с англ. Дамодаран Ш. и др. / ред.-сост. Шринивасан Дамодаран, Кирк Л. Паркин, Оуэн Р. Феннема. - 4-е изд. - СПб. : Профессия, 2012. - 1040 с. : ил. - ISBN 978-5-904757-24-3 Никитина Е. В. , Киямова С. Н. , Китаевская С. В. , Решетник О. А. Химия пищи: учебное пособие, Казань: Издательство КГТУ, 2011, 146 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=259099&sr=1 Химия пищи [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / сост.И. В. Тюньков, О. С. Котлярова. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Новосибирский государственный аграрный университет,2011. — 100 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/64813.html Федорова, Р. А. Пищевая химия. Лабораторный практикум : учебно-методическое пособие / Р. А. Федорова. — СПб. : Университет ИТМО, 2015. — 60 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/67530.html