**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Пищевые и биологически активные добавки** |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.01  | Биотехнология |
| ***Направленность (профиль)*** | Пищевая биотехнология |
| ***Объем дисциплины*** | 5 з.е. |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | Экзамен |
| ***Кафедра*** | *Пищевой инженерии* |
| ***Краткое содержание дисциплины***  |
| 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 |
| ***Список литературы***  |
| **Основная литература** 1. Гунькова, П. И. Биотехнологические свойства белков молока [Электронный ресурс]: монография / П. И. Гунькова, К. К. Горбатова. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. - 216 с. [*http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_id=69864*](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69864)
2. Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Иванова. - Москва: ИНФРА-М, 2015. - 240 с. [*http://znanium.com/go.php?id=463725*](http://znanium.com/go.php?id=463725)
3. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс]: учебник / В. М. Позняковский. - Москва: ИНФРА-М, 2015. - 271 с. [*http://znanium.com/go.php?id=460795*](http://znanium.com/go.php?id=460795)
4. Биотехнология рационального использования гидробионтов [Электронный ресурс]: учебник / [О. Я. Мезенова [и др.]; под ред. О. Я. Мезеновой. - Санкт-Петербург: Лань, 2013. - 416 с. [*http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_cid=25&pl1\_id=13096*](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=13096)

**Дополнительная литература**1. Казаков, А. В. Полезные микроорганизмы и оздоровительные пищевые продукты: их характеристика и взаимосвязь [Текст]: учебное пособие / А. В. Казаков; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал.гос. экон. ун-т. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2015. - 39 с. [*http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/15/p482968.pdf*](http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/15/p482968.pdf) 40экз.
2. Терещук, Л. В. Актуальные проблемы масложировой промышленности [Электронный ресурс] : лабораторный практикум : для студентов вузов / Л. В. Терещук, И. В. Долголюк, К. В. Старовойтова ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Кемер. технол. ин-т пищевой пром-ти. - Кемерово: [б. и.], 2014. - 108 с. [*http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_id=72031*](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72031)
3. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 060105 (060104) «Медико-профилактическое дело» / В. А. Доценко. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013. - 832 с.[*http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_cid=25&pl1\_id=4885*](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4885)
 |
| ***Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине***  |
| **Перечень лицензионное программное обеспечение:** MicrosoftWindows 10 и MicrosoftOffice 2016; Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г. Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия.  Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г**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/> |
| ***Перечень онлайн курсов***  |
| В данной дисциплине не реализуются |
| ***Перечень профессиональных стандартов***  |
| В данной дисциплине не реализуются |

|  |  |
| --- | --- |
| Аннотацию подготовил | Тихонов С.Л. |

Заведующий кафедрой Пищевой инженерии

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.01

Биотехнология,

(профиль: Пищевая биотехнология) С.Л.Тихонов