**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. Пищевая химия. Добавки [Электронный ресурс] : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; отв. ред. Л. В. Донченко. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2019. - 223 с. [*https://www.biblio-online.ru/bcode/444268*](https://www.biblio-online.ru/bcode/444268) 2. Функциональное питание [Текст] : учебное пособие. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 256 с. [*https://e.lanbook.com/book/122143*](https://e.lanbook.com/book/122143) 3. Позняковский, В. М. 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" / В. М. Позняковский, О. В. Чугунова, М. Ю. Тамова ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 143 с.   **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:**  Программы 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*** | | |
| 22.004 Производство биотехнологической продукции для пищевой промышленности утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 сентября 2019 года № 633нм | | |

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