

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ УЛУЧШИТЕЛИ И ПРАКТИКА ИХ ПРИМЕНЕНИЯ
 (НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ)

Направление подготовки (специальность)	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) подготовки	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Цель освоения дисциплины	Изучение научных основ и технологических аспектов применения хлебопекарных улучшителей.
Общая трудоемкость дисциплины	216 часа
Форма промежуточной аттестации	Экзамен
Краткое содержание дисциплины:	Настоящее и будущее применения хлебопекарных улучшителей Ферменты в хлебопечении. Амилолитические ферменты и препараты на их основе Протеолитические и липолитические ферменты, препараты на их основе Цитолитические ферменты, оксидоредуктазы, препараты на их основе Улучшители окислительного действия Улучшители восстановительного действия Поверхностно-активные вещества. Прочие улучшители Комплексные улучшители

Аннотацию рабочей программы составил _____



(ФИО, должность, подпись)