

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из
растительного сырья
 (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	Ознакомление студентов с пищевыми добавками, преднамеренно добавляемыми в пищевые системы по технологическим соображениям на различных этапах производства, хранения, транспортировки готовых продуктов с целью улучшения или облегчения производственного процесса, или отдельных его операций.
Общая трудоемкость дисциплины	216 часов
Форма промежуточной аттестации	Зачет
Краткое содержание дисциплины:	Общие сведения о пищевых добавках Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов Биологически активные добавки

Аннотацию рабочей программы составил _____



(ФИО, должность, подпись)