**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Научные основы производства продуктов питания растительного происхождения** | | | |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.01 | Биотехнология | | |
| ***Направленность (профиль)*** | Пищевая биотехнология | | | |
| ***Объем дисциплины*** | 6 з.е. | | | |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | Экзамен | | | |
| ***Кафедра*** | *Пищевой инженерии* | | | |
| ***Краткое содержание дисциплины*** | | | | |
| Тема 1. Введение в курс «Научные основы производства продуктов питания» | | | | |
| Тема 2. Роль отдельных пищевых веществ в жизнедеятельности организма и в пищевых технологиях | | | | |
| Тема 3. Основные понятия и общие принципы переработки растительного сырья | | | | |
| Тема 4. Физико-химические основы переработки растительного сырья | | | | |
| Тема 5. Научные основы производства растительного сырья и полуфабрикатов | | | | |
| Тема 6. Научные основы производства продуктов питания из растительного сырья | | | | |
| ***Список литературы*** | | | | |
| **Основная литература**  1.Матвеева, Т. В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры [Электронный ресурс]: производственно-практическое издание / Т. В. Матвеева, С. Я. Корячкина. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. - 360 с. [*http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_id=69879*](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69879)  2. Функциональные продукты питания [Текст]: учебное пособие / [Р. А. Зайнуллин [и др.]. - Москва: КноРус, 2012. - 303 с. 16экз.  **Дополнительная литература**  1.Технология кондитерских изделий. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки уровня бакалавриата и магистратуры 260100 «Продукты питания из растительного сырья» и направлению подготовки дипломированного специалиста 260200 «Производство продуктов питания из растительного сырья», специальности 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» / А. Я. Олейникова [и др.]. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. - 600 с. [*http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_id=69872*](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69872) | | | | |
| ***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»:**  Общего доступа  Общая биология режим доступа:<http://elementy.ru/genbio> | | | | |
| ***Перечень онлайн курсов*** | | | | |
| В данной дисциплине не реализуются | | | | |
| ***Перечень профессиональных стандартов*** | | | | |
| В данной дисциплине не реализуются | | | | |
| Аннотацию подготовили | | | Тихонов С.Л., Тимакова Р.Т. |

Заведующий кафедрой Пищевой инженерии

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.01

Биотехнология,

(профиль: Пищевая биотехнология) С.Л.Тихонов