|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Рабочей программы дисциплины** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Кафедра пищевой инженерии  |  |  |
| Дисциплина  | Научные основы производства продуктов питания растительного происхождения  |  |  |
| Направление подготовки  | 19.03.01 Биотехнология  |  |  |
| Профиль  | Пищевая биотехнология  |  |  |
| Объем дисциплины  | 5 з.е  |  |  |
| Формы промежуточной аттестации  | Экзамен |  |  |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины**   |
|  |  |  |
|  |
| Тема | Наименование темы |  |
| Тема 1. | Введение (ПК-2) |  |
| Тема 2. | Роль и качество отдельных пищевых веществ растительного происхождения вжизнедеятельности организма и биотехнологическом производстве (ПК-2) |  |
| Тема 3. | Основные понятия и общие принципы переработки растительного сырья.Обеспечение качества, безопасности и прослеживаемости на биотехнологическомпроизводстве (ПК-2) |  |
| Тема 4. | Физико-химические основы переработки растительного сырья (ПК-3) |  |
| Тема 5. | Научные основы производства и испытания растительного сырья и полуфабрикатов(ПК-3) |  |
| Тема 6. | Научные основы производства и качество продуктов питания из растительного сырья(ПК-2) |  |
| Тема 7. | Реализация и управление биотехнологическими процессамиУправление качеством, безопасностью и испытанием производствабиотехнологической продукции из сырья растительного происхождения (ПК-2) |  |
| Тема 8. | Современный российский и международный опыт повышения эффективностипроизводства биотехнологической продукции из сырья растительного происхождения(ПК-2) |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Список** **литературы**   |
|  |  |  |  |  |  |
| **Основная литература:** |
|  1. Дунченко Н. И., Янковская В. С. Управление качеством продукции. Пищеваяпромышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. -304 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/129225 |
|
|  2. Зайнуллин Р. А., Кунакова Р. В., Гаделева Х. К., Школьникова М. Н., Аверьянова Е. В.,Тихомиров А. В. Функциональные продукты питания:учебное пособие. - Москва: КноРус, 2020. -303 |
|  3. Лисин П. А. Практическое руководство по проектированию продуктов питания сприменением Excel, MathCAD, Maple [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 240 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/159518 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Дополнительная литература:** |
|  1. Скобельская З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур [Электронныйресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 84 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/174289 |
|

|  |
| --- |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,**  **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине**   |
|  |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** |
|  |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.  |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.  |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
|  |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-****телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
| Справочно-правовая система Консультант +. Срок действия лицензии до 31.12.2023    |
|  |
| Аннотацию подготовил: Тихонова Н.В.  |

.