**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Технология производства продуктов питания растительного происхождения** | |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.01 | Биотехнология |
| ***Направленность (профиль)*** | Пищевая биотехнология | |
| ***Объем дисциплины*** | 10 з.е. | |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | Зачет с оценкой  Экзамен  Курсовая работа | |
| ***Кафедра*** | *Пищевой инженерии* | |
| ***Краткое содержание дисциплины*** | | |
| Тема 1. Характеристика растительного сырья | | |
| Тема 2. Биотехнологические основы переработки растительного сырья | | |
| Тема 3. Биотехнология отдельных пищевых производств | | |
| ***Список литературы*** | | |
| **Основная литература**  1. Курочкин, А. А. Теоретическое обоснование применения экструдированного сырья в технологиях пищевых продуктов [Электронный ресурс]: монография / А. А. Курочкин, П. К. Воронина, Г. В. Шабурова. - Москва: ИНФРА-М, 2017. - 163 с. <http://znanium.com/go.php?id=540957>  2. Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции", 19.03.02 "Продукты питания из растит. сырья" (квалификация (степень) «бакалавр») / Г. Г. Юсупова, О. Н. Бердышникова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Рос.гос. аграр. ун-т МСХА им. К. А.Тимирязева. - Москва : ИНФРА-М, 2016. - 180 с. <http://znanium.com/go.php?id=545212>  3. Современные технологии приготовления теста на хлебопекарных предприятиях [Электронный ресурс]: учебное пособие : для студентов вузов / А. С. Романов [и др.] ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Кемер. технол. ин-т пищевой пром-ти. - Кемерово: [б. и.], 2015. - 270 с. <http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72025>  4. Технология кондитерских изделий. Практикум [Текст]: 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.] ; науч. ред. Г. О. Магомедов]. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. - 597 с. <http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69872> 1экз.  **Дополнительная литература**  1.Практикум по технологии отрасли. Технология хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» уровня бакалавриата и «Продукты питания из растительного сырья» уровня магистратуры / Е. И. Пономарева [и др.]. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 316 с. <http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72586>  2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / [А. С. Ратушный [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 240 с. <http://znanium.com/go.php?id=520513>  3.Чугунова, Ольга Викторовна. Технологии продукции общественного питания [Текст]: учебное пособие: [в 2 ч.]. Ч. 1: Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2016. - 198 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/16/p487076.pdf> 60экз.  4. Киселева, Т. Ф. Технохимический контроль производства солода [Электронный ресурс]: лабораторный практикум : для студентов вузов / Т. Ф. Киселева, Е. А. Вечтомова ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Кемер. технол. ин-т пищевой пром-ти. - Кемерово : [б. и.], 2015. - 123 с. <http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72022> | | |
| ***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  <http://www.chem.msu.su/rus/elibrary/>  http://www.chemnavigator.hotbox.ru/  <http://www.xumuk.ru/> | | |
| ***Перечень онлайн курсов*** | | |
| В данной дисциплине не реализуются | | |
| ***Перечень профессиональных стандартов*** | | |
| В данной дисциплине не реализуются | | |

|  |  |
| --- | --- |
| Аннотацию подготовили | Тихонов С.Л., Гулова Т.И. |

Заведующий кафедрой Пищевой инженерии

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.01

Биотехнология,

(профиль: Пищевая биотехнология) С.Л.Тихонов

**Перечень тем курсовых работ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | Технология производства продуктов питания растительного происхождения |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.01 Биотехнология |
| ***Направленность (профиль)*** | Пищевая биотехнология |
| ***Кафедра*** | Пищевой инженерии |
| ***Темы курсовых работ*** | |
| 1. Повышение пищевой ценности изделий из растительного сырья. | |
| 1. Расширение ассортимента изделий из сырья растительного происхождения. | |
| 1. Повышение витаминной ценности продуктов питания растительного происхождения. | |
| 1. Совершенствование технологии изготовления продуктов питания растительного происхождения. | |
| 1. Применение техники замораживания полуфабрикатов при производстве хлебобулочных изделий. | |
| 1. Совершенствование ассортимента разных групп изделий. | |
| 1. Использование нетрадиционного сырья в различных технологиях изделий из сырья растительного происхождения. | |
| 1. Применение биологически-активных добавок в производстве различных групп изделий. | |
| 1. Снижение калорийности мучных кондитерских изделий. | |
| 1. Повышение минеральной ценности различных групп изделий. | |
| 1. Корректировка аминокислотного состава различных групп изделий. | |
| 1. Разработка новых видов продуктов питания. | |
| 1. Влияние хлебопекарных свойств пшеничной муки на технологический процесс и качество хлебопекарной продукции. | |
| 1. Выбор пшеничной муки для изготовления мучных кондитерских изделий. | |
| 1. Корректировка технологического процесса производства хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки в зависимости от хлебопекарных свойств муки. | |
| 1. Дрожжи прессованные как инициаторы спиртового брожения процесса производства хлеба. | |
| 1. Биологическая активация дрожжей в производстве хлеба из пшеничной муки. | |
| 1. Технология производства солода. | |
| 1. Биотехнологические процессы в производстве плодово-ягодных вин. | |
| 1. Влияние биотехнологических процессов в производстве пива на качество готовой продукции. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Аннотацию подготовили | Тихонов С.Л., Гулова Т.И. |

Заведующий кафедрой Пищевой инженерии

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.01

Биотехнология,

(профиль: Пищевая биотехнология) С.Л.Тихонов