**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Основы биохимии** | |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.04 | Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Технологии продукции и организация ресторанного бизнеса | |
| ***Объем дисциплины*** | 4 з.е. | |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | Экзамен | |
| ***Кафедра*** | *Пищевой инженерии* | |
| ***Краткое содержание дисциплины*** | | |
| Тема 1. Пищевая биотехнология. | | |
| Тема 2. Объекты современной пищевой биотехнологии. Клетка как основа живой материи. | | |
| Тема 3. Основы микробной биотехнологии. | | |
| Тема 4.Основы инженерной энзимологии. | | |
| Тема 5.Генная инженерия. | | |
| Тема 6.Пищевые и биологически активные добавки и биотехнологии их получения. | | |
| Тема 7.Основы биотехнологии отдельных пищевых производств. | | |
| Тема 8.Современные достижения пищевой биотехнологии в науке и практике. | | |
| ***Список литературы*** | | |
| **Основная литература**   1. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник для вузов / О. А. Неверова [и др.]. - Москва: ИНФРА-М, 2014. - 318 с. [*http://znanium.com/go.php?id=363762*](http://znanium.com/go.php?id=363762)   **Дополнительная литература**   1. Луканин, А. В. Инженерная биотехнология: процессы и аппараты микробиологических производств [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов / А. В. Луканин. - Москва : ИНФРА-М, 2016. - 451 с.  <http://znanium.com/go.php?id=527535> | | |
| ***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.biotechnolog.ru  <http://www.fp7->bio.ru | | |
| ***Перечень онлайн курсов*** | | |
| В данной дисциплине не реализуются | | |
| ***Перечень профессиональных стандартов*** | | |
| В данной дисциплине не реализуются | | |

|  |  |
| --- | --- |
| Аннотацию подготовили | Тихонов С.Л., Пищиков Г.Б. |

Заведующий кафедрой Технологий питания

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания,

(профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса) О.В.Чугунова