|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Рабочей программы дисциплины** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Кафедра пищевой инженерии  |  |  |
| Дисциплина  | Технология производства продуктов питания растительного происхождения  |  |  |
| Направление подготовки  | 19.03.01 Биотехнология  |  |  |
| Профиль  | Пищевая биотехнология  |  |  |
| Объем дисциплины  | 8 з.е  |  |  |
| Формы промежуточной аттестации  | Зачет с оценкой |  |  |
|  |  | Экзамен, Курсовая работа |  |  |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины**  |
|  |  |  |
|  |
| Тема | Наименование темы |  |
| Тема 1. | Общая характеристика растительного сырья (ПК-1) |  |
| Тема 2. | Теоретические основы переработки растительного сырья : контроль качества,безопасность и прослеживаемость продукции (ПК-2) |  |
| Тема 3. | Реализация и управление биотехнологическими процессами в рамках принятой ворганизации технологии производства биотехнологической продукции растительногопроисхождения для пищевой промышленности (ПК-1) |  |
| Тема 4. | Организация ведения технологического процесса, контроль качества, безопасность ипрослеживаемость биотехнологической продукции растительного происхождениядля отдельных пищевых производств (ПК-2) |  |
| Тема 5. | Современный российский и международный опыт производства продуктов питаниярастительного происхождения (ПК-1) |  |
| Тема 6. | Стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукциирастительного происхождения и технологических процессов (ПК-1) |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Список** **литературы**  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Основная литература:** |
| 1. Юсупова Г.Г., Бердышникова О.Н. Технология мукомольного производства [Электронныйресурс]:Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 180 –Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1157250 |
|
| 2. Хозиев О. А., Хозиев А. М. Технология пивоварения [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 560 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/168451 |
| 3. Магомедов М. Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания[Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 560 – Режим доступа:https://e.lanbook.com/book/168864 |
| 4. Цыбикова Г. Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительногосырья. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 92 –Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/169246 |

|  |
| --- |
| 5. Щеколдина Т. В., Ольховатов Е. А. Физико-химические основы и общие принципыпереработки растительного сырья [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 208 –Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/169251 |
| 6. Оганесянц Л. А., Панасюк А. Л. Технология безалкогольных напитков [Электронныйресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 300 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/169298 |
| 7. Скобельская З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур [Электронныйресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 84 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/174289 |
| 8. Пономарева Е. И., Лукина С. И. Практикум по технологии отрасли (технологияхлебобулочных изделий) [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 316 – Режимдоступа: https://e.lanbook.com/book/179160 |
| 9. Косюра В. Т., Донченко Л. В. Основы виноделия [Электронный ресурс]:Учебное пособиедля вузов. - Москва: Юрайт, 2021. - 422 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/471184 |
| 10. Кошевой Е. П. Технологическое оборудование производства растительных масел[Электронный ресурс]:Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2021. - 365 – Режим доступа:https://urait.ru/bcode/471175 |
|  |
| **Дополнительная литература:** |
| 1. Рензяева Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции.Стандартизация, метрология, оценка соответствия [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 360 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130191 |
|
| 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 |
|  |
| **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: Гулова Т.И.  |

.

**Перечень 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.
 |
| 1. Показатели качества пива в зависимости от технологии изготовления и глубины биотехнологических процессов.
 |
| 1. Влияние различных факторов на биотехнологические процессы в производстве квашеных (соленых)овощей.
 |
| 1. Биотехнология кваса.
 |