|  |  |
| --- | --- |
| **Аннотация** |  |
| **Рабочей программы дисциплины** |  |
|  |  |  |  |
| Дисциплина  | Технология производства продуктов питания растительного происхождения  |
| Направление подготовки  | 19.03.01 БИОТЕХНОЛОГИЯ  |
| Профиль  | Пищевая биотехнология  |
| Объем дисциплины  | 10 з.е  |
| Формы промежуточной аттестации  | Экзамен, зачет с оценкой  |
| Кафедра пищевой инженерии  |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины**  |
| Тема | Наименование темы |
| Тема 1. | Характеристика растительного сырья |
| Тема 2. | Теоретические основы переработки растительного сырья |
| Тема 6. | Стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции растительного происхождения и технологических процессов |
| Тема 3. | Технология отдельных пищевых производств |
| Тема 4. | Реализация и управление биотехнологическими процессами |
| Тема 5. | Современный российский и международный опыт производства продуктов питания растительного происхождения |
|  |  |  |  |
| **Список** **литературы**  |
|  |  |  |  |
| **Основная литература:** |
| 1. Рензяева Т. В., Назимова Г. И., Марков А. С. Технология кондитерских изделий. [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 156 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130577 |
| 2. Кульнева Н. Г., Голыбин В. А., Последова Ю. И., Федорук В. А. Введение в технологию продуктов питания. Практикум. [Электронный ресурс]:Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2020. - 141 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/446658 |
| 3. Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. [Электронный ресурс]:Учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2020. - 178 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/452257 |
| 4. Московенко Н. В., Гулова Т. И., Гусева Т. И. Технология изготовления продуктов питания из сырья растительного происхождения. [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2019. - 104 – Режим доступа: http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/19/p492261.pdf |
| **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 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130191 |
|  |  |  |  |
| **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 +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021    |
| Аннотацию подготовил: Гулова Тамара Ивановна  |

**7.3.3. 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.
 |