**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Научные основы производства продуктов питания растительного происхождения** |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.01  | Биотехнология |
| ***Направленность (профиль)*** | Пищевая биотехнология |
| ***Объем дисциплины*** | 6 з.е. |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | Экзамен |
| ***Кафедра*** | *Пищевой инженерии* |
| ***Краткое содержание дисциплины***  |
| Тема 1. Введение в курс «Научные основы производства продуктов питания» |
| Тема 2. Роль отдельных пищевых веществ в жизнедеятельности организма и в пищевых технологиях |
| Тема 3. Основные понятия и общие принципы переработки растительного сырья |
| Тема 4. Физико-химические основы переработки растительного сырья |
| Тема 5. Научные основы производства растительного сырья и полуфабрикатов |
| Тема 6. Научные основы производства продуктов питания из растительного сырья |
| ***Список литературы***  |
| **Основная литература**1.Матвеева, Т. В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры [Электронный ресурс]: производственно-практическое издание / Т. В. Матвеева, С. Я. Корячкина. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. - 360 с. [*http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_id=69879*](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69879)2. Функциональные продукты питания [Текст]: учебное пособие / [Р. А. Зайнуллин [и др.]. - Москва: КноРус, 2012. - 303 с. 16экз. **Дополнительная литература**1.Технология кондитерских изделий. Практикум [Электронный ресурс]: 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.]. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. - 600 с. [*http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_id=69872*](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69872) |
| ***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 доступаОбщая биология режим доступа:<http://elementy.ru/genbio> |
| ***Перечень онлайн курсов***  |
| В данной дисциплине не реализуются |
| ***Перечень профессиональных стандартов***  |
| В данной дисциплине не реализуются |
| Аннотацию подготовили | Тихонов С.Л., Тимакова Р.Т. |

Заведующий кафедрой Пищевой инженерии

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.01

Биотехнология,

(профиль: Пищевая биотехнология) С.Л.Тихонов