|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |
|  |  |  |  |
| Дисциплина | | Химия пищевых продуктов с элементами молекулярной гастрономии | |
| Направление подготовки | | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания | |
| Профиль | | Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания | |
| Объем дисциплины | | 3 з.е | |
| Формы промежуточной аттестации | | Зачет | |
| Кафедра физики и химии | | | |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины** | | | |
| Тема | Наименование темы | | |
| Тема 1. | Химический состав пищевого сырья, как многокомпонентной системы. | | |
| Тема 2. | Химия ощущений. Вещества вкуса, цвета, аромата. | | |
| Тема 3. | Физико-химические и ферментативные изменения основных компонентов пищевого сырья в процессе хранения и переработки. Пищевые добавки. | | |
| Тема 4. | Классификация технологий молекулярной гастрономии и основы техник молекулярной кухни. | | |
|  |  |  |  |
| **Список** **литературы** | | | |
|  |  |  |  |
| **Основная литература:** | | | |
| 1. Фоминых В. Л., Тарасенко Е. В., Денисова О. Н. Органическая химия и основы биохимии. Практикум. [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 145 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/438779 | | | |
| 2. Донченко Л. В., Сокол Н. В., Щербакова Е. В., Красноселова Е. А. Пищевая химия. Добавки. [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2019. - 223 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/444268 | | | |
| 3. Антипова Л. В., Дунченко Н. И. Химия пищи. [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт- Петербург: Лань, 2019. - 856 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/111190 | | | |
| **Дополнительная литература:** | | | |
| 1. Ауэрман Т. Л., Генералова Т. Г., Суслянок Г. М. Основы биохимии. [Электронный ресурс]:учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 19.03.01 "Биотехнология", 19.03.02 "Технология продуктов из растительного сырья" и 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" (квалификация (степень) "бакалавр"). - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 400 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/982131 | | | |
| 2. Нечаев А. П., Траубенберг С. Е., Кочеткова А. А., Колпакова В. В., Витол И. С., Кобелева И. Б. Пищевая химия. [Электронный ресурс]:учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям 260100 «Продукты питания из растительного сырья», 260800 «Технология продукции и организация общественного питания», 100800 «Товароведение», 260200 «Производство продуктов питания из растительного сырья», 260400 «Технология жиров», 260500 «Технология продуктов специального назначения и общественного питания». - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. - 672 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/69876 | | | |
|  |  |  |  |
| **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:** |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
| 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»:** |
|  |
| Аннотацию подготовил: Калугина Инна Юрьевна |