|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |
|  |  |  |  |
| Кафедра пищевой инженерии | | | |
| Дисциплина | | Научные основы производства продуктов питания растительного происхождения | |
| Направление подготовки | | 19.03.01 Биотехнология | |
| Профиль | | Пищевая биотехнология | |
| Объем дисциплины | | 5 з.е | |
| Формы промежуточной аттестации | | Экзамен | |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины** | | | |
| Тема | Наименование темы | | |
| Тема 1. | Введение | | |
| Тема 2. | Роль и качество отдельных пищевых веществ растительного происхождения в жизнедеятельности организма и биотехнологическом производстве | | |
| Тема 3. | Основные понятия и общие принципы переработки растительного сырья. Обеспечение качества, безопасности и прослеживаемости на биотехнологическом производстве. | | |
| Тема 4. | Физико-химические основы переработки растительного сырья | | |
| Тема 5. | Научные основы производства и качество растительного сырья и полуфабрикатов | | |
| Тема 6. | Научные основы производства и качество продуктов питания из растительного сырья | | |
| Тема 7. | Реализация и управление биотехнологическими процессами  Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции из сырья растительного происхождения. | | |
| Тема 8. | Современный российский и международный опыт повышения эффективности производства биотехнологической продукции из сырья растительного происхождения. | | |
|  |  |  |  |
| **Список** **литературы** | | | |
|  |  |  |  |
| **Основная литература:** | | | |
| 1. Дунченко Н. И., Янковская В. С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 304 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/129225 | | | |
| 2. Зайнуллин Р. А. Функциональные продукты питания:учебное пособие. - Москва: КноРус, 2020. - 303 | | | |
| 3. Лисин П. А. Практическое руководство по проектированию продуктов питания с применением Excel, MathCAD, Maple [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт- Петербург: Лань, 2021. - 240 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/159518 | | | |
| **Дополнительная литература:** | | | |
| 1. Скобельская З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 84 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/174289 | | | |
|  |  |  |  |
| **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: Тихонова Н.В. |