

Наименование дисциплины

Технология пищевых продуктов растительного происхождения

Краткое содержание
Уникальный программный ключ:
f3ead44c4559c5505ef6904af77de79fa5835829

Классификация пищевых продуктов растительного происхождения. Особенности продуктов питания растительного происхождения, их характеристика. Технология производства продуктов питания из растительного сырья. Проектирование состава продуктов питания из растительного сырья. Методики выявления качественных характеристик продуктов питания.

Результаты освоения дисциплины (модуля)

Осуществляет методологию проектирования состава; методы получения продуктов с заранее заданным составом и свойствами основные принципы рационального построения их рецептур, особенности технологии их получения, специфику и правила проектирования научно-исследовательских работ; использовать методики выявления качественных характеристик продуктов питания, систематизирует и анализирует собранную информацию, применяет на практике современные методы проектирования технологических процессов; выбирать оптимальные решения при создании продукции с учетом требований качества, безопасности и экологической чистоты; использовать современные программные и технические средства информационных технологий;
Владеет: способностью использовать модели систем качества, разрабатывает новый ассортимент инновационных продуктов и технологий с заданными составом и свойствами

Трудоемкость, з.е.

6 з.е.

Форма отчетности

экзамен

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

Основная литература

1. Курочкин, А. А. Теоретическое обоснование применения экструдированного сырья в технологиях пищевых продуктов [Электронный ресурс]: монография / А. А. Курочкин, П. К. Воронина, Г. В. Шабурова. - Москва: ИНФРА-М, 2017. - 163 с. <http://znanium.com/go.php?id=540957>
2. Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции", 19.03.02 "Продукты питания из растит. сырья" (квалификация (степень) «бакалавр») / Г. Г. Юсупова, О. Н. Бердышникова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Рос.гос. аграр. ун-т МСХА им. К. А.Тимирязева. - Москва : ИНФРА-М, 2016. - 180 с. <http://znanium.com/go.php?id=545212>
3. Современные технологии приготовления теста на хлебопекарных предприятиях [Электронный ресурс]: учебное пособие : для студентов вузов / А. С. Романов [и др.] ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Кемер. технол. ин-т пищевой пром-ти. - Кемерово: [б. и.], 2015. - 270 с. http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72025

Дополнительная литература

1. Практикум по технологии отрасли. Технология хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» уровня бакалавриата и «Продукты питания из растительного сырья» уровня магистратуры / Е. И. Пономарева [и др.]. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 316 с. http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72586
2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / [А. С. Ратушный [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 240 с. <http://znanium.com/go.php?id=520513>

	3.Чугунова, Ольга Викторовна. Технологии продукции общественного питания [Текст]: учебное пособие: [в 2 ч.]. Ч. 1: Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2016. - 198 с. http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/16/p487076.pdf
--	---