

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий

Дата подписания: 15.06.2023 11:24:29

Уникальный программный ключ:

201699675851b919180a1a6d06afb772e67434

Аннотации дисциплины

Наименование дисциплины	Разработка технологии переработки сырья растительного происхождения
Краткое содержание	Формирование теоретических и практических знаний по вопросам получения растительного сырья и продуктов на его основе. Большое внимание уделяется методам управления технологическим процессам производства этих изделий, сущности химических, микробиологических, коллоидных, биохимических, теплофизических процессов, происходящих на отдельных технологических стадиях производства, а также осуществлению подготовки специалистов
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Анализ свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции. Использование методов контроля качества выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности. Осуществление технологического регулирования оборудования, используемого для реализации технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности
Трудоемкость, з.е.	3
Форма отчетности	Зачет
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Степанова, Н. Ю. Основы биотехнологии переработки растительной продукции : учебное пособие / Н. Ю. Степанова. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2019 — Часть 1 — 2019. — 91 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162713 (дата обращения: 20.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Медведев, П. В. Технология хлеба : учебное пособие / П. В. Медведев. — Оренбург : ОГУ, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-7410-2265-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159839 (дата обращения: 20.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Степычева, Н. В. Теоретические и практические аспекты разработки функциональных хлебобулочных изделий : учебное пособие : [16+] / Н. В. Степычева, С. Н. Петрова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 186 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684767 (дата обращения: 20.03.2023). — Библиогр.: с. 182. — ISBN 978-5-4377-0153-9. — Текст : электронный. 4. Тарасенко, С. С. Современная технология мукомольного производства : учебное пособие / С. С. Тарасенко. — Оренбург : ОГУ, 2018 — Часть 2 : Частная технология мукомольного производства — 2018. — 104 с. — ISBN 978-5-7410-2190-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159803 (дата обращения: 20.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 5. Никифорова, Т. А. Введение в технологии продуктов питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 98 с.

	— ISBN 978-5-7410-2385-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159996 (дата обращения: 20.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 6. Антипов, С.Т. развитие инженерии техники пищевых технологий: учебник / С.Т. Антипов, А.В. Журавлев, В.А. Панфилов, С.В. Шахов; под редакцией академика РАН В.А. Панфилова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. -448 с. : ил. —(Учебники для вузов. Специальная литература). — текст: непосредственный ISBN 978-5-8114-3906-5.
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. Корячкина, С. Я. Технология мучных кондитерских изделий : учебник / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. — 398 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446815 (дата обращения: 20.03.2023). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-904406-16-5. — Текст : электронный. 3. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44338-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/223439 (дата обращения: 20.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 4. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 161 с. — ISBN 978-5-89289-887-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72024 (дата обращения: 20.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.