

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**  
(наименование дисциплины)

<b>Направление подготовки (специальность)</b>	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
<b>Направленность (профиль) подготовки</b>	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
<b>Цель освоения дисциплины</b>	Изучение основ технологий производства продуктов питания из растительного сырья, а также свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество продукции.
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	144 часа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен
<b>Краткое содержание дисциплины:</b>	Роль питания в жизни человека. Особенности питания в разных районах мира. Национальная кухня русского народа. Основные документы, определяющие политику Российской Федерации в области здорового питания Структура агропромышленного комплекса России. Структура и основные отрасли пищевой промышленности России Роль государства в управлении пищевой промышленностью Основные сведения о Владимирском хлебокомбинате Основы технологии муки, хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий Основы технологии муки, хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий (продолжение) Основы технологии кондитерских изделий Основы технологии производства растительных масел

Аннотацию рабочей программы составил \_\_\_\_\_



(ФИО, должность, подпись)