

**АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Биотехнология в производстве продуктов специализированного назначения»**

По основной образовательной программе магистратуры  
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

**1. Целями освоения дисциплины является:**

- изучение новых направлений технологического процесса приготовления пищи;
- изучение путей повышения пищевой ценности различных видов сырья;
- изготовление полуфабрикатов из различных видов сырья;
- изучение закономерностей взаимодействия различных видов сырья при получении комбинированных продуктов питания.

**2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**

**Профессиональные компетенции (ПК):**

- способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17).

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

знать

основные этапы проектирования технологий и новых продуктов с заданным составом и свойствами

уметь

проводить инженерные расчеты

владеть

методами принятия управленческих решений по вопросам качества продукции

**3. Трудоемкость дисциплины – 4 ЗЕ (144 часа)**

**4. Содержание дисциплины:**

Дисциплина включает следующие модули:

Модуль 1: Введение в биотехнологию пищевых продуктов. Традиционное растительное сырье. Химический состав и строение клеток. Генетически модифицированное растительное сырье. Обеспечение безопасности ГМИ.

Модуль 2 Биоконверсия и использование ферментов Ферментативная переработка растительного сырья. Микробная биоконверсия.

Модуль 3 Биотехнология отдельных пищевых производств. Сырье для пищевых производств: для хлебопекарных и кондитерских изделий, квашеных плов и овощей, кваса, чая. Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности.

**5. Форма промежуточной аттестации - экзамен**

Разработал:  
доцент кафедры ТПП

Проверил:  
Директор ИнБиоХим



Е.В. Писарева

А.А. Беушев