

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Биохимические основы производства комбинированных продуктов питания»
по основной образовательной программе бакалавриата (по УП 2018 г.)
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Профиль «Технология продукции общественного питания»
(очная форма обучения)

1. Целями освоения дисциплины является изучение основных понятий по направлению:

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

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

- способностью использовать технические средства для измерения технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции (ПК-1);
- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4).

3. Трудоемкость дисциплины – 2 ЗЕ (72 часа)

4. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

Модуль 1 Цели и задачи дисциплины. Актуальность создания комбинированных продуктов питания. Белок как сырье для производства новых форм пищи. Классификация пищевых продуктов по содержанию белка. Химическая и ферментативная модификация белка. Функциональные свойства белка. Методы оценки функциональных свойств белка. Классификация процессов переработки белка.

Модуль 2 Жиры в комбинированных продуктах питания. Совместимость жиров растительного и животного происхождения. Использование нетрадиционного жирового сырья в создании комбинированных молочно-растительных продуктов, в кондитерской и хлебопекарной промышленности, в пищеконцентратной промышленности.

Модуль 3 Углеводы в производстве комбинированных продуктов питания. Экзополисахариды, Эндополисахариды. Модифицированные крахмалы. Пектины, их применение в отраслях пищевой промышленности.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет (3 семестр).

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



Е.В. Писарева

А.А. Беушев