

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Биотехнология в производстве продуктов специализированного назначения»

на основании образовательной программы магистратуры направления подготовки
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):

- способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16);
- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-21).

3. Трудоемкость дисциплины – 3 ЗЕ (108 часов)

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 плодов и овощей, кваса, чая. Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности.

5. Форма промежуточной аттестации - зачет

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



Е.В. Писарева

А.А. Беушев