

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Биотехнология в производстве продуктов специализированного назначения»

на основании образовательной программы подготовки магистров по направлению
19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

1. Цели освоения дисциплины:

- 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 современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах (ПК-16);
- способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами (ПК-21).

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 – зачет (2).

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



Е.В. Писарева

А.А. Беушев