

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Биотехнологии в производстве продуктов специализированного назначения»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-16: 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-21: способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Биотехнологии в производстве продуктов специализированного назначения» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 2.

- 1. Введение в биотехнологию пищевых продуктов. .**
- 2. Традиционное растительное и животное сырье. Модифицированное сырье.. .**
- 3. Микробная биоконверсия. .**
- 4. Биоконверсия и использование ферментов. .**
- 5. Биотехнология отдельных пищевых производств. .**

Разработал:

доцент
кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Е.В. Писарева

Ю.С. Лазуткина