АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Биохимические основы производства комбинированных продуктов питания»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология молочных и мясных продуктов
Общий объем дисциплины – 2 з.е. (72 часов)
Форма промежуточной аттестации – Зачет.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-20: способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;
- ПК-3: способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

Содержание дисциплины:
Дисциплина «Биохимические основы производства комбинированных продуктов питания» включает в себя следующие разделы:
Форма обучения очная. Семестр 7.
1. Введение. Цели и задачи дисциплины. Актуальность создания комбинированных продуктов питания..
2. Белок как сырье для производства новых форм пищи. Классификация пищевых продуктов по содержанию белка..
3. Белок как сырье для производства новых форм пищи. Химическая и ферментативная модификация белка. Функциональные свойства белка.
4. Белок как сырье для производства новых форм пищи. Методы оценки функциональных свойств белка. Классификация процессов переработки белка.
5. Жиры в комбинированных продуктах питания. Совместимость жиров растительного и животного происхождения.
6. Жиры в комбинированных продуктах питания.. Применение пальмового и кокосового масла в создании комбинированных молочно-растительных продуктов, в кондитерской и хлебопекарной промышленности, в пищеконцентратной промышленности..
7. Углеводы в производстве комбинированных продуктов питания.. Модифицированные крахмалы..
8. Углеводы в производстве комбинированных продуктов питания. Пектины, их применение в отраслях пищевой промышленности..
9. Углеводы в производстве комбинированных продуктов питания. Применение различных комбинаций растительного и животного сырья для производства специализированных продуктов питания.

Разработал:
доцент
кафедры ТПП Е.В. Писарева
Проверил:
Директор ИнБиоХим Ю.С. Лазуткина