

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

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

**Направленность (профиль):** Технология продуктов общественного питания

**Общий объем дисциплины – 2 з.е. (72 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Зачет.**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- ПК-4: готовностью 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;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Биохимические основы производства комбинированных продуктов питания» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 3.**

**1. 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.

**2. Углеводы в производстве комбинированных продуктов питания..** Модифицированные крахмалы. Пектины, их применение в отраслях пищевой промышленности..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Е.В. Писарева

доцент

кафедры ТПП

Е.В. Писарева

доцент

кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина