

**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 у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-1.1: Описывает новые технологические процессы в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

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. Введение. Цели и задачи дисциплины. Актуальность создания новых продуктов питания.

2. Традиционное растительное сырье в технологических процессах производства продукции общественного питания массового изготовления. Общая характеристика и классификация растительного сырья. Химический состав и строение клеток. Пищевые волокна. Белки. Липиды. Красящие вещества. Минеральные вещества. Витамины..

3. Новые технологические процессы в производстве специализированных пищевых продуктов с использованием генетически модифицированного сырья. Создание и применение. Обеспечение безопасности ГМИ.

4. Биоконверсия и использование ферментов. Классификация ферментов. Ферментативная переработка растительного и животного сырья. Ферментные препараты. Продукты ферментативной биоконверсии..

5. Микробная биоконверсия. Сырье для микробной биоконверсии. Технология. Продукты биоконверсии.

6. 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.

Разработал:

доцент
кафедры ТПП

В.П. Вистовская

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина