

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Б1.В.ДВ.7.2 Технология комбинированных продуктов питания на основе животного сырья**

по направлению подготовки: 19.03.01 «Биотехнология»

по профилю «Пищевая биотехнология»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

### **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Технология комбинированных продуктов питания на основе животного сырья» являются:

- а) формирование знаний о методах и принципах разработки биологически безопасных и сбалансированных по нутриентному составу продуктов питания на основе животного сырья;
- б) обучение способам прогнозирования качества комбинированных продуктов питания и компьютерного проектирования рецептур и технологических процессов аналогов пищевых продуктов;
- в) раскрытие сущности методов управления качеством пищевых биосистем на основе сырья животного происхождения;
- г) формирование теоретической и практической базы для прохождения производственной практики и оформления ВКР.

### **2. Содержание дисциплины «Технология комбинированных продуктов питания на основе животного сырья»:**

Теоретические и практические основы создания сбалансированных продуктов питания. Методологические принципы разработки технологий биологически безопасных и сбалансированных комбинированных продуктов питания с заданными качественными характеристиками. Методы математической оценки изменения пищевой ценности комбинированных продуктов питания

Современные тенденции по созданию сбалансированных продуктов питания.

Альтернативные источники полноценных белков. Белки сои, сывороточные белки

Заменители молочного жира. Пищевые волокна

Технологический контроль альтернативных источников сырья животного происхождения.

Способы прогнозирования качества комбинированных продуктов питания.

Технологические особенности производства.

### **3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

1) Знать:

- а) основные закономерности биохимических процессов и их влияние на качественные характеристики пищевых продуктов при использовании нетрадиционного сырья;
- б) функционально-технологические свойства заменителей животного белка и молочного жира;
- в) биотехнологический потенциал сырья животного происхождения и способы его направленного использования с целью получения продукции с заданными качественными характеристиками.

2) Уметь:

- а) анализировать современные тенденции развития технологий по созданию сбалансированных пищевых продуктов с использованием нетрадиционного сырья животного происхождения;
- б) проводить математическую оценку изменения пищевой ценности комбинированных

продуктов питания.

3) Владеть:

а) методами определения функционально-технологических свойств нетрадиционного пищевого сырья;

б) основными методами оценки качественных характеристик комбинированных продуктов питания.

Зав.каф. ПищБТ

Сысоева М.А.

