

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология получения искусственной пищи

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 получения искусственной пищи» являются

а) приобретении студентами знаний в области развития и внедрения в производство технологий получения искусственных пищевых продуктов.

2. Содержание дисциплины «Технология получения искусственной пищи»:

Синтетические и искусственные пищевые продукты.

Сырье, применяемое для создания искусственных пищевых продуктов.

Пищевые добавки, применяемые для создания искусственной пищи.

Основные технологические операции, используемые при изготовлении искусственных продуктов питания.

Основные направления исследований в области создания новых синтетических и искусственных пищевых продуктов.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) сырье и материалы, используемые для создания искусственных пищевых продуктов;
б) технологические операции, используемые для получения синтетических продуктов питания;

2) Уметь:

а) работать с научно-технической информацией, использовать российский и международный опыт для оптимизации и повышения эффективности биотехнологических производств;

3) Владеть:

а) навыками для осуществления технологического процесса по производству искусственных продуктов питания в соответствии с регламентом;
б) навыками для управления биотехнологическими процессами по производству синтетических продуктов питания.

Зав.каф. ПищБТ

Сысоева М.А.