

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности

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 «Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности» являются:

- а) формирование представлений о современных технологиях и перспективах использования ферментов в пищевой промышленности;
- б) ознакомление с основными ферментными препаратами, применяемыми в пищевой отрасли;
- в) ознакомление с нормативно-технической документацией регламентирующей требования к ферментным препаратам и пищевым производствам с их применением.

2. Содержание дисциплины «Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности»:

Перспективы пищевой энзимологии.

Биохимические основы использования ферментных препаратов в различных отраслях промышленности. Характеристика отдельных ферментных препаратов, используемых в различных отраслях промышленности.

Основные направления использования карбогидраз, протеолитических ферментов, липолитических ферментов, пектолитических ферментов в биотехнологических процессах.

Применение ферментных препаратов в хлебопекарной, мукомольной, кондитерской, мясной, молочной, спиртовой, пивоваренной промышленности, в производстве соков, вин, безалкогольных напитков.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) биохимические основы использования ферментных препаратов в пищевой промышленности;
- б) теоретические основы ведущих отраслей биотехнологии, использующие ферменты, уровень и перспективы их развития;
- в) основные требования к ферментным препаратам и пищевым производствам с их применением, согласно действующему законодательству РФ.

2) Уметь:

- а) использовать научно-техническую информацию, российский и зарубежный опыт для анализа возможности использования ферментов в пищевой промышленности;
- б) уметь оценить эффективность использования тех или иных ферментных препаратов при производстве пищевых продуктов;

3) Владеть:

- а) навыками для оптимизации и повышении эффективности пищевого производства путем внедрения современных технологий ферментативной обработки.