

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Биотехнологические особенности производства продуктов животного
происхождения»

Направление подготовки: 19.04.01 «Биотехнология»

Образовательная программа: «Агропищевая биотехнология»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Биотехнологические особенности производства продуктов животного происхождения» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.01 «Биотехнология» магистерская программа «Агропищевая биотехнология» в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 № 12-13-1282 по данному направлению.

Дисциплина «Биотехнологические особенности производства продуктов животного происхождения» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 часов), практические занятия (27 часов), контролируемая самостоятельная работа (18 часов), самостоятельная работа студента (54 часа), курсовая работа. Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- традиционные и современные направления использования животного сырья в пищевой биотехнологии;
- особенности строения, химического состава и свойств различных видов животного сырья, предназначенного для биотехнологической переработки;
- особенности биотехнологии продуктов из животного сырья;
- нормативно-техническая документация в сфере обращения животного сырья и продуктов питания на его основе.

Дисциплина «Биотехнологические особенности производства продуктов животного происхождения» логически и содержательно связана с такими курсами как «Современные тенденции развития биотехнологии», «Безопасность и биобезопасность агропродовольственного сырья и пищевых продуктов».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).