

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины  
«Биотехнология производства функциональных продуктов питания»  
Направление подготовки: 19.04.01 Биотехнология  
Образовательная программа: «Агропищевая биотехнология»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Биотехнология производства функциональных продуктов питания» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.01 «Биотехнология» магистерская программа «Агропищевая биотехнология» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Биотехнология производства функциональных продуктов питания» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 часов), практические занятия (27 часов), самостоятельная работа студента (36 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с теоретическими и практическими аспектами производства пищевых продуктов функционального назначения на основе знаний состава и свойств сырья различного происхождения; сущности технологических приемов и способов его переработки; изменений физико-химических, реологических, микробиологических показателей в технологическом потоке.

Дисциплина «Биотехнология производства функциональных продуктов питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Химия», «Биотехнологические особенности производства продуктов растительного происхождения», «Биотехнологические особенности производства продуктов животного происхождения». Освоение дисциплины

тесно связано с изучением дисциплин: «Основы пищевой биотехнологии», «Микробиология».

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).