

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины  
«Сельскохозяйственная биотехнология и биотехнология сырья животного и  
растительного происхождения»

Направление подготовки: 19.04.01 Биотехнология  
Образовательная программа: «Агропищевая биотехнология»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Сельскохозяйственная биотехнология и биотехнология сырья животного и растительного происхождения» разработан для студентов \_1\_ 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 и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Сельскохозяйственная биотехнология и биотехнология сырья животного и растительного происхождения» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет \_\_108\_\_ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (\_\_18\_\_ часов), практические занятия (\_36\_ часов), самостоятельная работа студента (\_\_18\_\_ часов). Дисциплина реализуется на \_1\_\_ курсе во \_\_2\_\_ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Объекты и сырьевая база биотехнологии;
- Технология ферментационных процессов и ферментная технология;
- Биотехнология в пищевой промышленности и сельском хозяйстве;
- Достижения современной биотехнологии и генетической инженерии.

Дисциплина «Сельскохозяйственная биотехнология и биотехнология сырья животного и растительного происхождения» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Основы пищевой биотехнологии», «Микробиология», «Ферментативная и микробная конверсия», «Химия».

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).