



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)
Школа биомедицины



Сборник
аннотаций рабочих программ дисциплин

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ
19.04.01 Биотехнология
Программа академической магистратуры
Agri-Food Biotechnology

Форма обучения: *очная*

Нормативный срок освоения программы

(очная форма обучения) *2 года*

Владивосток
2019

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Modern manufacturing technologies for the manufacture and storage of food /
Современные производственные технологии изготовления и хранения
пищевой продукции»

Направление подготовки: 19.04.01 Биотехнология

Магистерская программа: «Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Modern manufacturing technologies for the manufacture and storage of food / Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.01 Биотехнология в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Дисциплина «Modern manufacturing technologies for the manufacture and storage of food / Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции» входит в вариативную часть блока Б1.В.04 обязательных дисциплин учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (36 часов), контроль самостоятельной работы студента (54 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе на 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

Комбинированные продукты на основе сырья животного и растительного происхождения и их аналоги; Первичная переработка скота; Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов; Биотехнология мясных продуктов; Использование микроорганизмов в биотехнологии мясных продуктов.

Дисциплина «Modern manufacturing technologies for the manufacture and storage of food / Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Production activities of agro-industrial complexes /

Производственная деятельность агропромышленных комплексов», «Information research in biotechnology / Информационные исследования в биотехнологии», «Safety of agri-food raw materials and food / Безопасность 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).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«The legal framework of Russia, China, Japan, Europe and America, the organization of food production/ Законодательная база России, Китая, Японии, Европы и Америки организации пищевого производства»

Направление подготовки: 19.04.01 Биотехнология

Образовательная программа: «Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «The legal framework of Russia, China, Japan, Europe and America, the organization of food production/ Законодательная база России, Китая, Японии, Европы и Америки организации пищевого производства» разработан для обучающихся 2 курса по программе подготовки «Agri-Food Biotechnology» направлению 19.04.01 Биотехнология в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Дисциплина «The legal framework of Russia, China, Japan, Europe and America, the organization of food production/ Законодательная база России, Китая, Японии, Европы и Америки организации пищевого производства» включена в состав вариативной части дисциплин по выбору образовательной программы магистратуры «Агропищевая биотехнология» направления подготовки 19.04.01 Биотехнология.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 часов), практические занятия (семинары) (27 часов), самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- техническое регулирование и нормативная база пищевой, перерабатывающей промышленности;
- совершенствование технологии и разработка стандартов и нормативно-технической документации;
- разработка технической документации и технических регламентов с участием в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;
- современные версии систем управления качеством на основе международных стандартов;
- управление качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов;

– обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами.

Дисциплина «The legal framework of Russia, China, Japan, Europe and America, the organization of food production/ Законодательная база России, Китая, Японии, Европы и Америки организации пищевого производства» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Основы технологии продукции лечебно-профилактического питания», «Инженерия и организация производства».

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).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Basics of food engineering / Основы пищевой инженерии»
Направление подготовки: 19.04.01 Биотехнология
Образовательная программа: «Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Basics of food engineering / Основы пищевой инженерии» разработан для обучающихся 2 курса по программе подготовки «Агропищевая биотехнология» направлению 19.04.01 Биотехнология в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Дисциплина «Basics of food engineering / Основы пищевой инженерии» включена в состав вариативной части дисциплин по выбору образовательной программы магистратуры «Агропищевая биотехнология» направления подготовки 19.04.01 Биотехнология.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 часов), практические занятия (семинары) (27 часов), самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- техническое регулирование и нормативная база пищевой, перерабатывающей промышленности;
- совершенствование технологии и разработка стандартов и нормативно-технической документации;
- разработка технической документации и технических регламентов с участием в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;
- современные версии систем управления качеством на основе международных стандартов.

Дисциплина «Basics of food engineering / Основы пищевой инженерии» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Safety of agri-food raw materials and food / Безопасность агропродовольственного сырья и пищевых продуктов», «Modern manufacturing technologies for the manufacture and storage of food / Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции», «Engineering and production organization / Инженерия и организация производств

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).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Biotechnology management systems / Системы управления
биотехнологическими процессам»

Направление подготовки: 19.04.01 «Биотехнология»

Магистерская программа: «Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Biotechnology management systems / Системы управления биотехнологическими процессам» разработан для студентов 1 курса и относится к ее вариативной части (дисциплина по выбору) по направлению 19.04.01 «Биотехнология» магистерская программа «Agri-Food Biotechnology» в соответствии с требованиями ОС ДВФУ 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 «Biotechnology management systems / Системы управления биотехнологическими процессам» входит в вариативную учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (36 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Целью изучения дисциплины является научить студента применять знания о системах управления биотехнологическими процессами для решения типовых профессиональных задач биотехнологии.

Задача дисциплины: формирование необходимой базы знаний для проведения анализа, выявления и решения вопросов, связанных со спецификой проведения биотехнологических процессов и работой с объектами биотехнологии.

Дисциплина «Biotechnology management systems / Системы управления биотехнологическими процессам» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Modern manufacturing technologies for the manufacture

and storage of food / Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции», «Production activities of agro-industrial complexes / Производственная деятельность агропромышленных комплексов», «The main trends of food and agricultural biotechnology / Главные тренды агропищевой биотехнологии».

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).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Biotechnological hardware and software / Аппаратурно-программные средства
биотехнологического производства»

Направление подготовки: 19.04.01 «Биотехнология»

Магистерская программа: «Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Biotechnological hardware and software / Аппаратурно-программные средства биотехнологического производства» разработан для студентов 1 курса и относится к ее вариативной части (дисциплина по выбору) по направлению 19.04.01 «Биотехнология» магистерская программа «Agri-Food Biotechnology» в соответствии с требованиями ОС ДВФУ 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 «Biotechnological hardware and software / Аппаратурно-программные средства биотехнологического производства» входит в вариативную учебно-методического плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (36 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Целью изучения дисциплины является научить студента применять знания о системах управления биотехнологическими процессами для решения типовых профессиональных задач биотехнологии.

Задача дисциплины: формирование необходимой базы знаний для проведения анализа, выявления и решения вопросов, связанных со спецификой проведения биотехнологических процессов и работой с объектами биотехнологии.

Дисциплина «Biotechnological hardware and software / Аппаратурно-программные средства биотехнологического производства» логически и

содержательно связана с такими курсами, как «Modern manufacturing technologies for the manufacture and storage of food / Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции», «Engineering and production organization / Инженерия и организация производства», «Safety of agri-food raw materials and food / Безопасность агропродовольственного сырья и пищевых продуктов», «Information research in biotechnology / Информационные исследования в биотехнологии».

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).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Production of specialized ingredients and food products / Производство
специализированных ингредиентов и пищевой продукции»
Направление подготовки: 19.04.01 Биотехнология
«Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Production of specialized ingredients and food products / Производство специализированных ингредиентов и пищевой продукции» разработан для студентов _2_ курса по направлению 19.04.01 «Биотехнология» магистерская программа «Agri-Food Biotechnology» 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 «Production of specialized ingredients and food products / Производство специализированных ингредиентов и пищевой продукции» 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 создания пищевых продуктов специального назначения. Рассмотрены основные характеристики функциональных ингредиентов, используемых в биотехнологиях продуктов специального назначения, вопросы обогащения продуктов биологически активными добавками, пробиотической микрофлорой, продуктами ее жизнедеятельности, возможности расширения ассортимента продуктов специального питания за счет создания комбинированных продуктов.

Дисциплина «Production of specialized ingredients and food products / Производство специализированных ингредиентов и пищевой продукции» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Fundamentals of

technology products of therapeutic and preventive nutrition / Основы технологии продукции лечебно-профилактического питания», «Information research in biotechnology / Информационные исследования в биотехнологии», «Modern manufacturing technologies for the manufacture and storage of food / Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции».

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).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Functional food / Функциональные продукты питания»
Направление подготовки: 19.04.01 Биотехнология
Образовательная программа: «Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Functional food / Функциональные продукты питания» разработан для студентов _2_ курса по направлению 19.04.01 «Биотехнология» магистерская программа «Agri-Food Biotechnology» 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 «Functional food / Функциональные продукты 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 «Functional food / Функциональные продукты питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Modern manufacturing technologies for the manufacture and storage of food / Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции», «Fundamentals of technology products of therapeutic and preventive nutrition / Основы технологии продукции лечебно-профилактического питания», «Engineering and production organization /

Инженерия и организация производства». 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).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Products and modification of raw materials of plant origin / Продукты и
модификация сырья растительного генеза»
Направление подготовки: 19.04.01 «Биотехнология»
«Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Products and modification of raw materials of plant origin / Продукты и модификация сырья растительного генеза» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.01 «Биотехнология» магистерская программа «Agri-Food Biotechnology» в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 №12-13-1282 по данному направлению.

Дисциплина «Products and modification of raw materials of plant origin / Продукты и модификация сырья растительного генеза» 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 (72 часа), курсовая работа. Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

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

Дисциплина «Products and modification of raw materials of plant origin / Продукты и модификация сырья растительного генеза» логически и содержательно связана с такими курсами как «Genetic modification of bacteria, plants and animals / Генетическая модификация бактерий, растений и животных», «Safety of agri-food raw materials and food / Безопасность 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).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Products and modification of raw materials of animal origin / Продукты и
модификация сырья животного генеза»
Направление подготовки: 19.04.01 «Биотехнология»
«Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Products and modification of raw materials of animal origin / Продукты и модификация сырья животного генеза» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.01 «Биотехнология» магистерская программа «Agri-Food Biotechnology» в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 № 12-13-1282 по данному направлению.

Дисциплина «Products and modification of raw materials of animal origin / Продукты и модификация сырья животного генеза» 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 (72 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 «Products and modification of raw materials of animal origin / Продукты и модификация сырья животного генеза» логически и содержательно связана с такими курсами как «Basics of food engineering / Основы пищевой инженерии», «Safety of agri-food raw materials and food / Безопасность 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).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Nutraceutical Biotechnology / Биотехнология нутрицевтиков»

Направление подготовки 19.04.01 «Биотехнология»

«Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Nutraceutical Biotechnology / Биотехнология нутрицевтиков» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.04.01 «Биотехнология», магистерская программа «Agri-Food Biotechnology» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Дисциплина «Nutraceutical Biotechnology / Биотехнология нутрицевтиков» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 72 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 час.), практические занятия (18 час.), самостоятельная работа студента (36 час.). Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- компоненты пищи (макро и микронутриенты, витамины, минеральные вещества; контаминанты, пищевые добавки и т.п.);
- метаболизм пищевых веществ, законы взаимодействия пищи и влияние пищевых веществ на организм человека, пищевая, биологическая, энергетическая ценность продуктов питания;
- пищевая ценность и безопасность отдельных групп продуктов (растительного, животного происхождения, продуктов с повышенной пищевой ценностью);

Дисциплина «Nutraceutical Biotechnology / Биотехнология нутрицевтиков» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Fundamentals of technology products of therapeutic and preventive nutrition / Основы технологии продукции лечебно-профилактического питания», «Engineering and production organization / Инженерия и организация

производства», «Safety of agri-food raw materials and food / Безопасность агропродовольственного сырья и пищевых продуктов».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных и 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).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Methods for assessing and managing food biotechnology production /
Методы оценки и управления пищевыми биотехнологическими
производствами»

Направление подготовки: 19.04.01 Биотехнология
Образовательная программа: «Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Methods for assessing and managing food biotechnology production / Методы оценки и управления пищевыми биотехнологическими производствами» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.04.01 «Биотехнология» магистерская программа «Agri-Food Biotechnology» 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 «Methods for assessing and managing food biotechnology production / Методы оценки и управления пищевыми биотехнологическими производствами» входит в вариативную часть Факультативы учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 72 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (0 часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (36 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с общими вопросами и теоретическими основами биотехнологических процессов агропищевых производств, основанных на применении современных достижений науки и техники; рассмотрены тенденции развития отрасли и их технологическое оформление, научные основы агропищевых биотехнологических процессов на предприятиях,

интенсивные и ресурсосберегающие технологии инновационных продуктов, состояние производств продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения.

Дисциплина «Methods for assessing and managing food biotechnology production / Методы оценки и управления пищевыми биотехнологическими производствами» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Modern manufacturing technologies for the manufacture and storage of food / Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции», «Fundamentals of technology products of therapeutic and preventive nutrition / Основы технологии продукции лечебно-профилактического питания», «Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых предприятий», «Engineering and production organization / Инженерия и организация производства».

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).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Английский для академических целей (English for Academic Purposes)»
Направление подготовки: 19.04.01 Биотехнология
Образовательная программа: «Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Английский для академических целей (English for Academic Purposes)» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.04.01 «Биотехнология» профиль подготовки «Agri-Food Biotechnology» 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 «Английский для академических целей (English for Academic Purposes)» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет __288__ часов. Учебным планом не предусмотрены лекционные занятия (__0__ часов), лабораторные занятия (__0__ часов), практические занятия (__144__ часа), самостоятельная работа студента (__108__ часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 и 2 семестре.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с формированием у студентов уровня коммуникативной компетенции, обеспечивающего использование иностранного языка в практических целях в рамках обще-коммуникативной и профессионально-направленной деятельности, освоением методов формирования и развития способности и готовности к коммуникации в устной и письменной формах на английском языке для решения задач профессиональной деятельности.

Дисциплина «Английский для академических целей (English for Academic Purposes)» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Профессионально-ориентированный перевод».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

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

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«The concept of scientific research in biotechnology / Концепция научного
поиска в биотехнологии»

Направление подготовки: 19.04.01 «Биотехнология»
Образовательная программа: «Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «The concept of scientific research in biotechnology / Концепция научного поиска в биотехнологии» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.04.01 «Биотехнология» магистерская программа «Agri-Food Biotechnology» 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 «The concept of scientific research in biotechnology / Концепция научного поиска в биотехнологии» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (90 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Структура и модели теоретического исследования.
- Роль агропищевой биотехнологии в развитии науки о питании и индустрии пищевых продуктов.
- Теоретические и экспериментальные исследования.
- Методологические основы агропищевой биотехнологии.

Дисциплина «The concept of scientific research in biotechnology / Концепция научного поиска в биотехнологии» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Production activities of agro-industrial complexes / Производственная деятельность агропромышленных комплексов»,

«The main trends of food and agricultural biotechnology / Главные тренды агропищевой биотехнологии», «Information research in biotechnology / Информационные исследования в биотехнологии» и взаимосвязана с такими дисциплинами как «Научно-исследовательская работа», «Safety of agri-food raw materials and food / Безопасность агропродовольственного сырья и пищевых продуктов». Дисциплина направлена на формирование общекультурных и 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).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Analytical studies of objects in biotechnology / Аналитические исследования
объектов в биотехнологии»

Направление подготовки 19.04.01 «Биотехнология»
Образовательная программа «Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Analytical studies of objects in biotechnology / Аналитические исследования объектов в биотехнологии» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.04.01 «Биотехнология» магистерская программа «Agri-Food Biotechnology» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Дисциплина «Analytical studies of objects in biotechnology / Аналитические исследования объектов в биотехнологии» входит в блок Б1.В.ОД.3.4 и относится к обязательным дисциплинам ее вариативной части направления подготовки магистерской программы 19.04.01 Биотехнология.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 час. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 час.), практические занятия (36 час.), самостоятельная работа студента (54 час.) Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- методы исследования сырья, полуфабрикатов и продуктов агропищевой биотехнологии;
- планирование, организация и проведение научно-исследовательских работ в области биотехнологии, используя современные методы исследований и обработки данных;
- освоение уникальных методик исследования качества и безопасности сырья и продуктов агропищевой биотехнологии.

Дисциплина «Analytical studies of objects in biotechnology / Аналитические исследования объектов в биотехнологии» логически и содержательно связана с такими курсами, как «The concept of scientific research in biotechnology / Концепция научного поиска в биотехнологии», «Information research in biotechnology / Информационные исследования в

биотехнологии», «Safety of agri-food raw materials and food / Безопасность агропродовольственного сырья и пищевых продуктов».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных, общепрофессиональных и 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).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Производственная деятельность агропромышленных комплексов»
Направление подготовки: 19.04.01 «Биотехнология»
Магистерская программа: «Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Production activities of agro-industrial complexes / Производственная деятельность агропромышленных комплексов» разработан для студентов _1_ курса по направлению 19.04.01 «Биотехнология» магистерская программа «Agri-Food Biotechnology» в соответствии с требованиями образовательного стандарта по данному направлению, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора ДВФУ от 07.07.2015 №12-13-1282 по данному направлению.

Дисциплина «Production activities of agro-industrial complexes / Производственная деятельность агропромышленных комплексов» входит в базовую часть блока Б1.Б.02.03 обязательных дисциплин 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), контроль самостоятельной работы студента (_36_ часов). Дисциплина реализуется на _1_ курсе на _2_ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- формирование у обучающихся системы знаний об основных этапах становления и развития АПК в мире; значимости его в экономике страны.
- изучение становления основных этапов АПК, структуры и цели функционирования АПК, а также современное состояние и тенденции развития АПК; взаимосвязь отраслей АПК, проблемы АПК в мире и пути их решения.

Дисциплина «Production activities of agro-industrial complexes / Производственная деятельность агропромышленных комплексов» логически и содержательно связана с такими курсами, как «The main trends of food and

agricultural biotechnology / Главные тренды агропищевой биотехнологии», «Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых предприятий», «Methods of biomodification of raw materials / Методы биомодификации сырья».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных и 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).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«The main trends of food and agricultural biotechnology / Главные тренды агропищевой биотехнологии»

Направление подготовки: 19.04.01 «Биотехнология»
Образовательная программа: «Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «The main trends of food and agricultural biotechnology / Главные тренды агропищевой биотехнологии» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.01 «Биотехнология» магистерская программа «Agri-Food Biotechnology» в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 №12-13-1282 по данному направлению.

Дисциплина «The main trends of food and agricultural biotechnology / Главные тренды агропищевой биотехнологии» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (54 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе во 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- тенденции развития отрасли и их технологическое оформление;
- биотехнологические особенности производства сырья растительного и животного происхождения;
- интенсивные и (или) ресурсосберегающие технологии производства инновационных продуктов питания.

Дисциплина «The main trends of food and agricultural biotechnology / Главные тренды агропищевой биотехнологии» логически и содержательно связана с такими курсами, как Production activities of agro-industrial complexes / Производственная деятельность агропромышленных комплексов», «Safety of agri-food raw materials and food / Безопасность

агропродовольственного сырья и пищевых продуктов», «Biotechnology of plants and animals / Биотехнология растений и животных».

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).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Information research in biotechnology / Engineering and production organization
/ Инженерия и организация производства»
Направление подготовки: 19.04.01 «Биотехнология»
Образовательная программа: «Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Information research in biotechnology / Информационные исследования в биотехнологии» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.01 «Биотехнология» магистерская программа «Agri-Food Biotechnology» в соответствии с требованиями ФОС 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 «Information research in biotechnology / Информационные исследования в биотехнологии» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (45 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- методы биоинформатики к решению проблем молекулярной биологии, молекулярной генетики, клеточной биологии, биомедицины, фармакологии, экологии;
- банки данных первичных последовательностей и структур биологических макромолекул;
- библиографические базы;
- биоинформационные программы анализа биологических данных;
- алгоритмы компьютерного анализа данных геномики и протеомики;
- программы, предсказывающие пространственную структуру биополимеров.

Дисциплина «Information research in biotechnology / Информационные исследования в биотехнологии» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Modern manufacturing technologies for the manufacture and storage of food / Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции», «Fundamentals of technology products of therapeutic and preventive nutrition / Основы технологии продукции лечебно-профилактического питания», «Engineering and production organization / Инженерия и организация производства».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных и 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).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Safety of agri-food raw materials and food / Безопасность агропродовольственного сырья и пищевых продуктов»

Направление подготовки: 19.04.01 Биотехнология

Образовательная программа: «Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Безопасность и биобезопасность агропродовольственного сырья и пищевых продуктов» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.01 «Биотехнология», магистерская программа «Agri-Food Biotechnology» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Дисциплина «Safety of agri-food raw materials and food / Безопасность агропродовольственного сырья и пищевых продуктов» входит в вариативную часть (обязательные дисциплины) профессионального цикла.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 час.), практические занятия (27 час.), самостоятельная работа студента (18 час.), контролируемая самостоятельная работа (54 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: классификация чужеродных веществ; пути поступления в продукты питания токсичных элементов: диоксинов и полициклических ароматических углеводородов; пестицидов, нитратов и нитритов; регуляторов роста растений, поступающих в продукты питания из растительного сырья; природных токсикантов: бактериальных токсинов, микотоксинов; радиоактивное загрязнение пищевых продуктов; требования безопасности к пищевой продукции по микробиологическим показателям; антиалиментарные факторы питания.

Дисциплина «Safety of agri-food raw materials and food / Безопасность агропродовольственного сырья и пищевых продуктов» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Genetic modification of bacteria, plants and animals / Генетическая модификация бактерий, растений и животных», «Fundamentals of technology products of therapeutic and preventive nutrition / Основы технологии продукции лечебно-профилактического питания», «Production activities of agro-industrial complexes / Производственная деятельность агропромышленных

комплексов».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных и 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).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых предприятий»

Направление подготовки: 19.04.01 Биотехнология
Образовательная программа: «Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых предприятий» разработан для обучающихся 2 курса по программе подготовки «Агропищевая биотехнология» направлению 19.04.01 Биотехнология в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Дисциплина «Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых предприятий» включена в состав вариативной части дисциплин по выбору образовательной программы магистратуры «Agri-Food Biotechnology» направления подготовки 19.04.01 Биотехнология.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (36 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- нормативно-правовая база пищевой, перерабатывающей промышленности;
- обеспечение безопасности технологий при разработке стандартов и нормативно-технической документации;
- современные версии систем обеспечения качеством на основе международных стандартов;
- управление качеством готовой продукции;
- обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами.

Дисциплина «Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых предприятий» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Genetic modification of bacteria, plants and animals / Генетическая модификация бактерий, растений и животных», «Production activities of agro-industrial complexes / Производственная деятельность агропромышленных комплексов», «The legal framework of Russia, China, Japan, Europe and America, the organization of food production/ Законодательная база России, Китая, Японии, Европы и Америки организации пищевого производства».

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).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Methods of biomodification of raw materials / Методы биомодификации
сырья»

Направление подготовки: 19.04.01 Биотехнология
Образовательная программа: «Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Agri-Food Biotechnology» разработан для студентов _1_ курса по направлению 19.04.01 «Биотехнология» магистерская программа «Agri-Food Biotechnology» 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 «Methods of biomodification of raw materials / Методы биомодификации сырья» 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 в __1_ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Объекты и сырьевая база агропищевой биотехнологии;
- Методы биомодификации сырья;
- Агропищевая биотехнология в промышленности и сельском хозяйстве;
- Современные достижения биотехнологии и генетической инженерии.

Дисциплина «Methods of biomodification of raw materials / Методы биомодификации сырья» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Аналитические исследования объектов в биотехнологии», «Концепция научного поиска в биотехнологии», «Главные тренды агропищевой биотехнологии».

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).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Biotechnology of plants and animals / Биотехнология растений и животных»
Направление подготовки: 19.04.01 Биотехнология
Образовательная программа: «Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Biotechnology of plants and animals / Биотехнология растений и животных» разработан для студентов _1_ курса по направлению 19.04.01 «Биотехнология» магистерская программа «Agri-Food Biotechnology» 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 «Biotechnology of plants and animals / Биотехнология растений и животных» 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 агропищевой биотехнологии;
- Методы модификации в агропищевой биотехнологии;
- Биотехнология в пищевой промышленности и сельском хозяйстве;
- Достижения современной агропищевой биотехнологии и генетической инженерии.

Дисциплина «Biotechnology of plants and animals / Биотехнология растений и животных» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Безопасность агропродовольственного сырья и пищевых продуктов», «Информационные исследования в биотехнологии», «Главные тренды агропищевой биотехнологии», «Методы биомодификации сырья».

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).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Генетическая модификация бактерий, растений и животных»
Направление подготовки: 19.04.01 «Биотехнология»
Образовательная программа: «Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Биотехнология генномодифицированного сырья и продуктов питания» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.04.01 «Биотехнология» магистерская программа «Agri-Food Biotechnology» в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 №12-13-1282 по данному направлению.

Дисциплина «Genetic modification of bacteria, plants and animals / Генетическая модификация бактерий, растений и животных» 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 (54 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- основные направления генной модификации сельскохозяйственных культур, микроорганизмов и животных, являющихся сырьем для пищевой биотехнологии;
- технология создания генномодифицированного сырья для производства продуктов питания;
- особенности биотехнологии продуктов питания из генномодифицированного сырья;
- нормативно-техническая документация в сфере обращения генномодифицированного сырья продуктов питания.

Дисциплина «Genetic modification of bacteria, plants and animals / Генетическая модификация бактерий, растений и животных» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых предприятий», «Analytical studies of objects in biotechnology / Аналитические исследования объектов в биотехнологии».

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).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Engineering and production organization / Инженерия и организация
производства»

Направление подготовки 19.04.01 «Биотехнология»
Образовательная программа «Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Engineering and production organization / Инженерия и организация производства» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.01 «Биотехнология» магистерская программа «Agri-Food Biotechnology» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Дисциплина «Engineering and production organization / Инженерия и организация производства» входит в блок Б1.В.ОД.3.4 и относится к обязательным дисциплинам ее вариативной части направления подготовки магистерской программы 19.04.01 Биотехнология.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (63 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения различных методов проектирования предприятий пищевой промышленности, стадий проектирования, комплекса предпроектных и проектных работ, проектирования технологической части, выбора технологической схемы и построения графиков технологического процесса; расчета и подбора технологического оборудования; расчета площадей основного производства, складов, экспедиций; расчет рабочей силы.

Дисциплина «Engineering and production organization / Инженерия и организация производства» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых предприятий», «Methods of biomodification of raw

materials / Методы биомодификации сырья», «Production activities of agro-industrial complexes / Производственная деятельность агропромышленных комплексов», «The concept of scientific research in biotechnology / Концепция научного поиска в биотехнологии».

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).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Fundamentals of technology products of therapeutic and preventive nutrition /
Основы технологии продукции лечебно-профилактического питания»
Направление подготовки: 19.04.01 «Биотехнология»
Образовательная программа: «Agri-Food Biotechnology»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Fundamentals of technology products of therapeutic and preventive nutrition / Основы технологии продукции лечебно-профилактического питания» разработан для студентов 1 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 «Fundamentals of technology products of therapeutic and preventive nutrition / Основы технологии продукции лечебно-профилактического питания» 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 (54 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе во 1 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов в области обработки сырья и полуфабрикатов при производстве отдельных пищевых продуктов для диетического лечебного и диетического профилактического питания.

Дисциплина «Fundamentals of technology products of therapeutic and preventive nutrition / Основы технологии продукции лечебно-профилактического питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Biotechnology of plants and animals / Биотехнология растений и животных», «Safety of agri-food raw materials and food / Безопасность агропродовольственного сырья и пищевых продуктов», «Production activities of agro-industrial complexes / Производственная деятельность агропромышленных комплексов».

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).