

Аннотация
основной образовательной программы
по направлению 19.03.01 «Биотехнология»

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения очная

Профиль подготовки – Пищевая биотехнология

Срок обучения – 4 года

Выпускающая кафедра – кафедра пищевой инженерии

Цель программы - Обеспечение агропромышленного комплекса Уральского региона конкурентоспособными специалистами-биотехнологами, обладающими профессиональными компетенциями и качествами, необходимыми для эффективной организации и проведения контроля качества сырья, промежуточных продуктов и готовой продукции.

Задачи программы: Формирование комплекса общекультурных и профессиональных компетенций, т.е. способностей применять знания, умения и личностные качества, для успешной производственно-технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности в области пищевой биотехнологии.

Область профессиональной деятельности бакалавров включает получение, исследование и применение ферментов, вирусов, микроорганизмов, клеточных культур животных и растений, продуктов их биосинтеза и биотрансформации; технологии получения продукции с использованием микробиологического синтеза, биокатализа, генной инженерии и нанобиотехнологий; эксплуатацию и управление качеством биотехнологических производств, с соблюдением требований национальных и международных нормативных актов; организацию и проведение контроля качества сырья, промежуточных продуктов и готовой продукции.

Основные факторы конкурентоспособности уникальный педагогический коллектив, обеспечивающий высокий уровень подготовки; приобретение профессиональных знаний и навыков и их практическое применение в ходе обучения; использование современных образовательных технологий (интерактивные занятия, мастер-классы); занятия проходят в научно-лабораторном комплексе, оснащённом современным химическим и технологическим оборудованием, позволяющим решать задачи, связанные с учебной и научно-исследовательской деятельностью, практика носит индивидуальный характер и предусматривает прохождение непосредственно на хлебозаводах, кондитерских, пивоваренных, винодельческих, мясоперерабатывающих и молочных предприятиях и т.д.

Основные образовательные результаты в результате освоения бакалаврской программы студенты получают знания

- о получении, исследованиях и применении ферментов, вирусов, микроорганизмов, клеточных культур животных и растений, продуктов их биосинтеза и биотрансформации;

- о технологии получения продукции с использованием микробиологического синтеза, биокатализа, генной инженерии и нанобиотехнологий;

- об эксплуатации и управлении качеством биотехнологических производств, с соблюдении требований национальных и международных нормативных актов;

- об организации и проведении контроля качества сырья, промежуточных продуктов и готовой продукции.