

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**Виды, использование и регенерация питательных сред**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология, направленность Пищевая биотехнология** разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11.03.2015 № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1; ПК-

2.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

- основные характеристики питательных сред и их компонентов;
- способы и методы культивирования микроорганизмов;
- приемы периодических пересевов культур микроорганизмов

***Умение:***

- определять концентрацию абсолютно сухой биомассы микроорганизмов в культуральной жидкости и микробных суспензиях;
- рассчитать коэффициенты кинетических моделей роста микроорганизмов;
- творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач;

***Навык:***

- навыками анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал;
- умениями оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы

***Опыт деятельности***

- знаниями осуществлять постановку и проведение эксперимента.

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Раздел 1 «Микроорганизмы, используемые в микробиологической промышленности», Раздел 2 «Сырье и питательные среды», Раздел 3 «Изучение компонентов питательной среды на ростовые процессы микроорганизмов», Раздел 4 «Кинетика роста микроорганизмов», Раздел 5 «Основные принципы культивирования бактерий», Раздел 6 «Методы культивирования микроорганизмов» Раздел 7 «Хранение микроорганизмов», Раздел 8 «Технические средства для реализации процессов ферментации», Тема 9 «Методы количественного учета микроорганизмов».

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачёт.

**5. Разработчик:** канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Руденко Р.А.