

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Микробиология

1. Общая характеристика:

1. 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 марта 2015 г. № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-3, ПК-1.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- законов взаимодействия веществ, возможностей их применения на практике; основных химические и физические явлений;
- технологического процесса в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции.

Умение:

- применять законы взаимодействия веществ на практике;
- применять на практике технологические процессы в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции.

Навык:

- работы с нормативными документами по безопасности; работы с современными источниками информации.

Опыт деятельности

- использование основных методов клеточной инженерии растений для осуществления биотехнологического процесса.

3. Содержание программы учебной дисциплины

Предмет и задачи микробиологии, Физиология микроорганизмов, Микробиология сырья и товаров, Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, Морфология микроорганизмов, Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов, Санитарно-показательные и патогенные микроорганизмы. Микробиологический контроль качества, Гигиеническая оценка товаров, Микробиология окружающей среды и отдельных групп товаров.

4. Форма промежуточной аттестации: два зачёта.

5. Разработчик: к.в.н., доцент, Дулетов Е.Г.