

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Основы микробной биотехнологии

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 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-2, ОПК-3.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследований;
- законов взаимодействия веществ, возможностей их применения на практике; основных химические и физические явлений.

Умение:

- использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;
- применять законы взаимодействия веществ на практике.

Навык:

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

Опыт деятельности

- теоретического и экспериментального исследования.

3. Содержание программы учебной дисциплины

Предмет и задачи микробной биотехнологии. Строение клеток микроорганизмов. Микробная биотехнология. Значение биотехнологии для различных областей человеческой деятельности.

4. Форма промежуточной аттестации: зачёт.

5. Разработчик: доцент кафедры пищевых технологий канд. с.-х. наук, доцент Шпак Т.И.