

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 10 августа 2021 г. № 736.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Профессиональные компетенции (ПК):

ОПК-5 Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:
ПК-5.2.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- биотехнологических процессов получаемой продукции, количественных и качественных показателей получаемой продукции.

Умение:

- управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции;

Навык:

эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции

Опыт деятельности

- эксплуатации технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции.

3. Содержание программы учебной дисциплины

Предмет и задачи микробной биотехнологии. Строение клеток микроорганизмов

. Микробная биотехнология. Значение биотехнологии для различных областей человеческой деятельности

4. Образовательные технологии: зачёт.

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