

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035237

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.