Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Чернышова Евгения Олеговна

Должность: Врио ректора

Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54 К рабочей программе учебной дисциплины «Микробиология» Уникальный программный ключ:

e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035237 Общая харак геристика.

Рабочая программа учебной основной дисциплины является частью профессиональной образовательной ФГБОУ программы BO Донской ГАУ направлению подготовки 35.03.07 Технология производства переработки сельскохозяйственной направленность Технология продукции производства переработки продукции животноводства Разработана на основе требований ФГОС ВО 35.03.07 Технология производства и переработки направлению подготовки сельскохозяйственной продукции (приказ Министерства образования и науки от 17.07.2017 г. № 669).

**АННОТАЦИЯ** 

## 2. Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1)

## Индикаторы достижения компетенции:

- Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности. (ОПК-1.2). В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: Основы дисциплины микробиология. Влияние технологических приёмов на деятельность микроорганизмов, роль микроорганизмов при созревании и хранении мяса, мясных продуктов.

Уметь: Готовить и микроскопировать препараты микроорганизмов, различать основные группы микроорганизмов, культивировать микроорганизмы и изучать их. Проводить количественный учёт микроорганизмов в различных субстратах. Получать накопительные и чистые культуры микроорганизмов, определять титр микроорганизмов в биопрепаратах, проводить качественные реакции на продукты метаболизма микроорганизмов.

Владеть: Владеть необходимыми знаниями и навыками в области микробиологии, навыками управления основными характеристиками микроорганизмов, имеющих значение в технологии, переработки и хранении сельскохозяйственной продукции.

- 3. Содержание программы учебной дисциплины: Направлена на формирование знаний по общей, сельскохозяйственной микробиологии; микробиологическим производствам продуктов и биопрепаратов сельскохозяйственного назначения.
- 4. Образовательные технологии: При реализации различных видов учебной работы по дисциплине Микробиология используются традиционные и интерактивные образовательные технологии: лекции с использованием методов проблемного изложения материала; лабораторные занятия, на которых формируются навыки работы с микроскопом, с чистыми культурами микроорганизмов, проводится изучение микробиологических методов исследования.
- 5. Разработчик: канд. ветеринар. наук, доцент кафедры биологии, морфологии и вирусологии Лысухо Т.Н