

Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.19 (Микробиология)
направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»**

Цель изучения дисциплины - показать многообразие микробного мира, его глобальную роль в жизни планеты, в практической деятельности человека, показать значение биотехнологии и экологии микроорганизмов, их роль в превращения и биогенных веществ в природе. Дать студентам теоретические и практические знания по микробиологическому исследованию молока и молочных продуктов, силоса, объектов внешней среды, ознакомить с возбудителями антропозоонозных инфекций.

Задачами дисциплины являются изучение:

- принципов таксономии, морфологии и физиологии микроорганизмов, их роли в круговороте биогенных веществ, влияния факторов внешней среды на развитие микроорганизмов;

Основные блоки и темы дисциплины: Микробиология включает в себя ряд самостоятельных дисциплин: общую, медицинскую, ветеринарную, сельскохозяйственную, промышленную, водную (морскую), космическую и др.

Учебная дисциплина «Микробиология» входит в перечень дисциплин базовой части ОП.

В результате освоения дисциплины «Микробиология» у обучающегося формируются следующие общепрофессиональные (ОПК) и профессиональные (ПК) компетенции (или их элементы), предусмотренные ФГОС ВО:

- готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки (ОПК-6);
- готовность реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей (ПК-6).

В результате изучения дисциплины бакалавр должен:

знать: качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и способ её хранения и переработки; технологии хранения и переработки плодов и овощей.

уметь: оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки; реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей.

владеть: готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки; готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей.

Дисциплина «Микробиология» изучается посредством классических традиционных лекций, слайд-лекций, все разделы программы закрепляются лабораторными занятиями, самостоятельными работами над современной учебной и научной литературой, как отечественных, так и зарубежных авторов, завершается зачетом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: зачет.

Разработчик: _____

Ж.А. Шаова

Зав. выпускающей кафедрой _____

З.Н. Хатко

