Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

Уникальный программный клюур**ьнцая микробио погия и микробио логия»** 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b35688986ab6255891f288f913a1351fae

Компонент	Вариативная часть / обязательные дисциплины
Индекс	Б1.В.11
Семестр	2
Форма контроля	Экзамен
Трудоемкость, з.е./ час	4/144
Компетенции	ПК-9

Целью дисциплины является формирование у студентов основ биологических знаний подготовка и подготовка их к решению задач в области производственно-технологической деятельности по организации и осуществлению входного контроля качества сырья, параметров технических процессов и качества готовой продукции.

Задачами дисциплины является изучение:

- принципов и методик исследования в микробиологии (культивирование, физиолого-биохимические и молекулярные и молекулярно-биологические исследования);
- разнообразия микроорганизмов (прокариот), их систематики, особенности строении их клеток, физиологии, генетики и обмена веществ.
- распространения микроорганизмов в природе, организации микробного сообщества и взаимодействия между микроорганизмами;
- свойств микроорганизмов обитающих в воде, почве и их взаимосвязи с растительными и животными организмами;
- использования микроорганизмов для приготовления продуктов питания, влиянии на сохранность продуктов, а также общей роли микроорганизмов в жизнедеятельности человека

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны знать:

- теоретические основы микробиологии её историю, современный уровень и перспективы развития;
- характеристики и свойства основных групп микроорганизмов их строение, принципы выделения культивирования и хранения;
 - работать с микроскопом;
- готовить микробиологические препараты иметь навыки микробиологических методов исследования сырья и продуктов животного происхождения.

уметь:

- организовывать и планировать исследования;
- организовать свой труд и владеть компьютерными методами сбора, обработки и хранения информации в сфере профессиональной деятельности;
- приобретать знания основываясь на современных информационных технологиях;

владеть:

- базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям;
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать сформированную профессиональную компетенцию (ПК), а именно готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);