

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b3489064d755897f388f013a1751fae

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.08 «Сельскохозяйственная микробиология»**

Направление подготовки

35.03.07 - Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата)

Общая трудоемкость дисциплины -3 зачетные единицы,108 часов

1. Цели и задачи дисциплины. Целью дисциплины является формирование знаний по основам общей и специальной микробиологии и умений использования полученных знаний для решения практических задач сельского хозяйства и перерабатывающих производств.

Задачи: сформировать у студентов научное мировоззрение о многообразии микробиологических приемов и методов диагностики инфекционных болезней животных; показать значение микроорганизмов в экологии, их роль в превращении биогенных веществ в природе; ознакомить студентов с возбудителями инфекционных болезней животных и микробиологическими методами исследования молока и молочных продуктов, мяса, яиц, силоса, воды, почвы и другой объектов внешней среды.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Сельскохозяйственная микробиология» относится к вариативной части

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций:

- готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7);

-готовность реализовать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9).

В результате изучения дисциплины студент должен:

-знать - современные достижения в области микробиологии;

методы микроскопии, используемые в микробиологии; морфологию и физиологию микроорганизмов, влияние среды на их развитие; роль микроорганизмов в круговороте биогенных веществ; генетику микроорганизмов; значение микроорганизмов и их использование в экономике страны; специальную микробиологию инфекционные болезни, их этиологию, основы диагностики и меры профилактики заболеваний животных и людей; гигиену содержания, кормления, транспортировки животных; современные технологии производства продуктов животноводства и растениеводства; технологии первичной переработки продуктов животноводства и растениеводства, основные методы определения их качества.

-уметь: понимать и использовать методы критического анализа технологических решений в животноводстве; приготавливать микропрепараты и окрашивать их простыми и сложными методами; делать

посев микроорганизмов на питательные среды для получения чистых культур аэробных и анаэробных бактерий и грибов, идентифицировать выделенную культуру; определять микробную обсемененность воды, почвы, воздуха, молока, молочных продуктов, мяса, яиц, кормов; определять чувствительность бактерий к антибиотикам, проводить отбор патологического материала от павших животных, проб кормов, молока, мяса, яиц, плодов, овощей, воды, воздуха, почвы для лабораторных исследований.

-владеть: основными методами компьютерных технологий в животноводстве; идентификации микроорганизмов; методами лабораторного исследования сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки с целью определения качества и безопасности.