

**АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ  
«ОБЩАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ»**

|                         |                                             |
|-------------------------|---------------------------------------------|
| 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 строения 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, влияния 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 продемонстрировать сформированную профессиональную компетенцию (ПК), а именно - готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);