

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Пашкова Т.М.

Наименование дисциплины: Микробиология

Цель освоения дисциплины: формирование естественнонаучных представлений о микроорганизмах и биохимических процессах в природе, вызываемых ими, о применении различных групп микроорганизмов в сельском хозяйстве, производстве, быту и при защите окружающей среды.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	ОПК-1.1 использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;	<i>Знать:</i> теоретические основы функционирования биологических объектов, в частности прокариот; <i>Уметь:</i> проводить микробиологические тесты для правильной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; <i>Владеть:</i> практическими навыками правильного хранения сельскохозяйственной продукции.
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	ОПК-1.2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	<i>Знать:</i> теоретические основы выделения условно-патогенных микроорганизмов из сельскохозяйственной продукции; <i>Уметь:</i> определять культуральные и биологические свойства выделенных условно-патогенных микроорганизмов; <i>Владеть:</i> практическими навыками анализа проведенных микробиологических тестов.
	ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	<i>Знать:</i> теоретические основы создания благоприятных условий для правильного хранения сельскохозяйственной продукции; <i>Уметь:</i> контролировать микрофлору для хорошей переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;

		<i>Владеть:</i> практическими навыками решения задач микробиологического характера в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
--	--	--

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Морфология и систематика микроорганизмов.

Тема 2. Физиология микроорганизмов.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ.