Аннотация дисциплины **«Микробиология»**

по направлению подготовки **35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**

Цель дисциплины: дать студентам теоретические знания о многообразии микробного мира, его глобальной роли в жизни планеты, в практической деятельности человека; сформировать у студентов научное мировоззрение о многообразии микробиологических приемов; показать значение микроорганизмов в экологии, их роль в превращении биогенных веществ в природе; ознакомить студентов с микробиологическими методами исследования молока, молочных продуктов, мяса, мясопродуктов, воды, почвы и воздуха, возбудителями инфекционных болезней животных.

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций.

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной |
| 1 | Готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7) |

**Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид занятий | Форма обучения |
| очная | заочная |
| программа подготовки |
| полная | полная | сокращенная |
| 1. Аудиторные занятия, всего, часов | 54 |  |  |
| в том числе:1.1. Лекции | 20 |  |  |
| 1.2. Лабораторные работы | 32 |  |  |
| 1.3. Практические (семинарские) занятия | - |  |  |
| 2. Самостоятельная работа, часов | 56 |  |  |
| Всего часов (стр. 1 + стр. 2) | 108 |  |  |
| Общая трудоемкость, зачетных единиц | 3 |  |  |

**Формы промежуточной аттестации: зачет**

**Перечень изучаемых тем (основных):**

1. Морфология и физиология микроорганизмов.
2. Превращение микроорганизмами соединений углерода и азота.
3. Микрофлора молока и кисломолочных продуктов
4. Микрофлора мяса и мясных продуктов
5. Методы микробиологического исследования продукции животноводства.