

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
Б1.О.20 Микробиология**

1. Общая характеристика дисциплины

Цель дисциплины

Получение знаний, формирование умений и опыта практической деятельности в области основ микробиологии и микробиологии сельскохозяйственной продукции и потребительских товаров.

Задачи дисциплины

Изучение роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе, практической деятельности и жизни человека, формирование умений и навыков микробиологической оценки сельскохозяйственной продукции и потребительских товаров.

Предмет дисциплины

Теоретические и практические закономерности микробиологических процессов при производстве и хранении сельскохозяйственной продукции и потребительских товаров.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-1	Способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения	36	Современный уровень микробиологии и перспективы ее развития
		37	Основы морфологии и классификации бактерий, грибов, дрожжей, вирусов, а также основы питания микроорганизмов и их культивирования при микробиологическом контроле
		38	Биохимические процессы, происходящие в клетках
		39	Основы генетики микроорганизмов и признаки, определяющие патогенность микроорганизмов
		310	Причины аллергических реакций человека на различные вещества
		У7	Использовать знания о микроорганизмах при идентификации дефектов сырья, полуфабрикатов и потребительских товаров
		Н6	Техники микроскопирования
		Н7	Способов посевов и культивирования микроорганизмов
ОПК -2	Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	33	Современные методы микробиологического исследования и оценки потребительских товаров
		У3	Оценивать степень опасности микробиологической порчи продукции
		У4	Разрабатывать меры профилактики сохранения качества товаров и борьбы с посторонней микрофлорой
		Н3	Проведения микробиологических

			исследований
--	--	--	--------------

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы микробиологии.

Раздел 2. Микробиология сельскохозяйственной продукции и потребительских товаров.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.