**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**Основы микробной биотехнологии**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология (направленность Пищевая биотехнология)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2015 г. № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-2, ОПК-3.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

* основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследований;
* законов взаимодействия веществ, возможностей их применения на практике; основных химические и физические явлений.

***Умение:***

* использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;
* применять законы взаимодействия веществ на практике.

***Навык:***

* работы с нормативными документами по безопасности; работы с современными источниками информации.

***Опыт деятельности***

* теоретического и экспериментального исследования.

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Предмет и задачи микробной биотехнологии. Строение клеток микроорганизмов. Микробная биотехнология. Значение биотехнологии для различных областей человеческой деятельности.

**4.** **Форма промежуточной аттестации**: зачёт.

**5. Разработчик:** доцент кафедры пищевых технологийканд. с.-х. наук, доцент Шпак Т.И.