**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 10 августа 2021 г. № 736.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Профессиональные компетенции (ПК):

ОПК-5 Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-5.2.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

* биотехнологических процессов получаемой продукции, количественных и качественных показателей получаемой продукции.

***Умение:***

* управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции;

***Навык:***

эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции

***Опыт деятельности***

* эксплуатации технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции.

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Предмет и задачи микробной биотехнологии. Строение клеток микроорганизмов

**.** Микробная биотехнология. Значение биотехнологии для различных областей человеческой деятельности

**4. Образовательные технологии:** зачёт.

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