**АННОТАЦИЯ**

## к рабочей программе учебной дисциплины

## «Микробиология»

1. **Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (**направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК‑3.

В результате изучения дисциплины студент должен:

***Знание:*** технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

***Умения:***осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

***Навык/Опыт деятельности:*** осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

**3.Содержание программы учебной дисциплины**:

Предмет и задачи микробиологии. Морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов. Микробиология сырья и товаров. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами. Гигиеническая оценка товаров. Микробиология окружающей среды и отдельных групп товаров.

**4. Форма промежуточной аттестации**: зачет.

**5. Разработчик**: канд. ветеринар. наук, доцент кафедры биологии, морфологии и вирусологии Лысухо Т.Н.