

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Промышленная микробиология

(наименование дисциплины)

Направление подготовки (специальность)	44.04.01 Педагогическое образование
Направленность (профиль) подготовки	Биолого-географическое образование
Цель освоения дисциплины	Дать представление о различных типах производств, использующих микроорганизмы: молочнокислого, пивоварения, производства хлеба; овладеть техникой микробиологических приемов, используемых в промышленности; студентов ознакомление с работой бактериологических лабораторий, биохимических лабораторий поликлиник, с работой электронного микроскопа.
Общая трудоемкость дисциплины	3 зачетные единицы, 108 часов.
Форма промежуточной аттестации	Экзамен
Краткое содержание дисциплины:	Классификация питательных сред. Морфология бактериальной клетки. Основные понятия биотехнологии. Спиртовое брожение. Биотехнология виноделия. Пивоваренная промышленность. Микробиология производства питьевого молока и сливок. Биотехнология микроорганизмов, используемых в сельском хозяйстве. Синтез белка, витаминов, ферментов, аминокислот, их использование.

Аннотацию рабочей программы составила
доцент кафедры БГО Скрипченко Л.С.

