**Аннотация**

**к рабочей программе дисциплины «Основы микробиологии»**

**(вариативная часть)**

1. **Область применения рабочей программы:**

Программа учебной дисциплины «Основы микробиологии» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Основы микробиологии» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

1. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- работать с лабораторным оборудованием;

- определять основные группы микроорганизмов;

- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

- использовать микробиологические методы как инструмент в профессиональной деятельности.

**знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;

- классификацию микроорганизмов;

- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- научные основы микробиологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

- методы предотвращения порчи готовой продукции.

**4. Формы контроля**

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

1. **Составитель:** Медведева Ю.И., преподаватель первой квалификационной категории.