

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Техника проведения микробиологических лабораторных исследований

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»  
по профилю «Технология продуктов функционального питания и биологически активных добавок»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

### 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Техника проведения микробиологических лабораторных исследований» являются:

а) ознакомление с правилами организации работы микробиологических лабораторий.

### 2. Содержание дисциплины «Техника проведения микробиологических лабораторных исследований»:

Техника безопасности в микробиологической лаборатории.

Химическая посуда и реактивы.

Лабораторное оборудование.

Нормативно-техническая, справочная, научная документация по приготовлению реактивов и питательных сред для выращивания микроорганизмов.

Оформление результатов исследований.

### 3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) правила техники безопасности при проведении микробиологических лабораторных исследований;

б) санитарно-гигиенические требования к состоянию помещений и оборудованию в микробиологических лабораториях;

в) принципы работы на основном оборудовании микробиологической лаборатории.

2) Уметь:

а) готовить рабочее место для проведения эксперимента;

б) пользоваться справочными сборниками, нормативными документами с целью приготовления сред, реактивов, растворов;

в) дезинфицировать мебель, приборы, аппараты, стены микробиологических лабораторий.

3) Владеть:

а) навыками работы с научно-технической информацией;

б) навыками работы с основным оборудованием в микробиологических лабораториях;

в) навыками планирования микробиологических исследований, в том числе для анализа свойств сырья и полуфабрикатов, обработки полученных результатов, оформления лабораторных журналов и отчетов;

г) навыками для использования в практической деятельности и для освоения профильных дисциплин специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для анализа процессов, происходящих при производстве продукции.

Зав.каф. ПищБТ



Сысоева М.А.