

## Описание структуры курса по выбору студента

Название курса по выбору студента	<b>Микробиология хранения и переработки продукции растениеводства</b>
Специальность	1-74 02 01 «Агрономия» 1-74 02 02 «Селекция и семеноводство»
Курс обучения	1
Семестр обучения	2
Трудоемкость в зачетных единицах	2
Степень, звание, фамилия, имя, отчество преподавателя	ЦЫРКУНОВА Ольга Александровна
Цели предлагаемого курса по выбору студента	Сформировать знания, умения, компетенции по микробиологии хранения и переработки продукции растениеводства. Освоить теоретические основы, получить навыки по анализу микроорганизмов и изучению методов научных исследований в микробиологии; освоить практические приемы регулирования микробиологических процессов при хранении и переработки продукции растениеводства.
Содержание курса по выбору студента	Морфология и систематика микроорганизмов. Микроорганизмы и окружающая среда. Предупреждение развития микроорганизмов. Превращение микроорганизмами соединений углерода, азота и других соединений. Микробиология воды и воздуха. Основы почвенной микробиологии. Микроорганизмы зоны корня и поверхности растений. Микрофлора зерна, муки. Микрофлора плодов и овощей. Микробиологические основы консервирования плодов и овощей. Микрофлора вин, пива, кваса. Культивирование микроорганизмов на отходах сельскохозяйственного производства. Основы санитарии и гигиены.
Рекомендуемая литература	1. Белясова, Н. А. Микробиология: учебник / Н.А. Белясова. – Минск: Выш. шк., 2012. – 443 с. 2. Сидоренко, О.Д. Микробиология: учебник / О. Д. Сидоренко [и др.] – М.: ИНФРА, 2009. – 286 с. 3. Ухарцева, И. Ю. Микробиология: учебник / И. Ю. Ухарцева [и др.]. – Минск: ИВЦ Минфина, 2012. – 288 с. 4. Теппер Е. З. Практикум по микробиологии. / Е. З Теппер, В. К. Шильникова, Г. И. Переверзева. – М.:Колос, 1993. – 175 с.
Методы преподавания	Проблемное изложение, наглядный, эвристический, практический, исследовательский
Язык обучения	Русский