

Описание структуры курса по выбору студента

| | |
|---|---|
| Название курса по выбору студента | Микробиология хранения и переработки продукции растениеводства |
| Специальность | 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 |