

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.ДВ.6.1 «Биология»

по направлению подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра разработчик рабочей программы: ХТОМ

### 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Биология» является получение фундаментальных знаний об организации живых организмов и особенностях их функционирования (на молекулярном, клеточном, тканевом, организменном, популяционном, экосистемном и биосферном уровнях),

– усвоение знаний о биологическом разнообразии органического мира,

– получение знаний о происхождении и основных этапах биологической эволюции живых систем;

– формирование представлений о роли живых организмов в общей структуре и взаимодействии сфер Земли для обеспечения систем охраны биоразнообразия и управления биологическими процессами.

### 2. Содержание дисциплины «Биология»

Введение. Основы эволюционной биологии. Основы молекулярной биологии, биохимии и цитологии. Основы генетики. Основы анатомии и морфологии высших растений. Основы анатомии и морфологии высших растений. Основы анатомии и физиологии человека и животных. Разнообразие жизни.

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

#### **1) Знать:**

а) основные характеристики жизни как феномена, присущего планете Земля;

б) важнейшие биологические процессы, происходящие на макромолекулярном, клеточном, тканевом, организменном, популяционном, экосистемном и биосферном уровнях организации живой материи.

#### **2) Уметь:**

а) использовать знания о биологических группах организмов, закономерностях их наследственности и изменчивости, их структуре и функционировании;

б) применять положения современной теории эволюции для решения естественнонаучных задач.

**3) Владеть:**

а) навыками применять знания по биологии в научной деятельности и образовательном процессе, при решении практических задач;

б) методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов.

Зав. каф ХТОМ



Хасаншина Э.М.