

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о документе:
ФИО: Бакин Георгий Александрович
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 25.08.2025 16:09:55
Уникальный программный ключ:
f2f55155d930706e649181206093e1db26bb603c



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –

МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»

(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт Агrobiотехнологии
Кафедра микробиологии и иммунологии



УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора технологического института
Д.М. Бородулин
«29» августа 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.27 «Микробиология»**

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность: Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья

Курс 2

Семестр 3

Форма обучения очная

Год начала подготовки 2025

Москва, 2025

Разработчик

ст. преп. Д.В. Снегирев
«08» июня 2025 г.



Рецензент

д.б.н. профессор Л.В. Мосина
«09» июня 2025 г.



Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, ОПОП профессионального стандарта и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, и учебного плана от 06.06.2025 протокол № 7

Программа обсуждена на заседании кафедры микробиологии и иммунологии, протокол № 7 от 16 июня 2025 г.

Заведующий кафедрой
Микробиологии и иммунологии

д.б.н., доцент А. В. Козлов
«16» июня 2025 г.

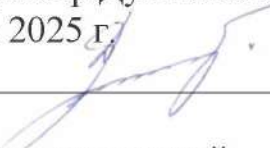


Согласовано:

Программа принята учебно-методической комиссией технологического института по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, протокол № 8

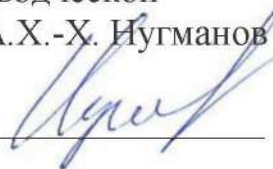
Председатель учебно-методической комиссии
технологического факультета

д.т.н, профессор Дунченко Н.И.
«19» июня 2025 г.



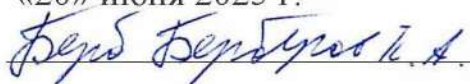
И.о заведующего выпускающей кафедрой
Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой
продукции

д.т.н., профессор А.Х.-Х. Нугманов
«16» июня 2025 г.



Директор ЦНБ

Берберов П.А.
«20» июня 2025 г.



Содержание

1 ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	7
2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	7
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	8
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ	8
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4.3 СОДЕРЖАНИЕ ЛЕКЦИЙ, ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ И КОНТРОЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ	25
4.4 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	41
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	42
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	44
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	44
6.2 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА С ОЦЕНКОЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.	73
6.3. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.	80
6.3.1 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	80
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	81
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА	82
7.3 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ	83
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ».....	84
8.1 БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫЕ И ПОИСКОВЫЕ СИСТЕМЫ.....	84
9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ «МИКРОБИОЛОГИЯ».....	85
9.1 МУЗЕЙНЫЕ ШТАММЫ МИКРООРГАНИЗМОВ	88
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	88
10.1. ВИДЫ И ФОРМЫ ОТРАБОТКИ ПРОПУЩЕННЫХ ЗАНЯТИЙ	88
11 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	88
12 ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	89

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.27 «Микробиология» для подготовки бакалавра по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья

Целью освоения дисциплины: Целью освоения дисциплины «Микробиология» является формирование у обучающихся комплекса универсальных и общепрофессиональных компетенций, направленных на обеспечение высокого уровня подготовки специалистов в области микробиологии и смежных отраслей, а также обеспечивающих способность обучающихся к самостоятельному поиску, анализу и применению микробиологических знаний и технологий в профессиональной деятельности, разработке инновационных подходов к исследованию и развитию процессов, связанных с жизнедеятельностью микроорганизмов, их влиянием на человека, природу и общество.

Студент должен научиться логично и дедуктивно мыслить, творчески подходить к решению профессиональных задач.

В результате освоения курса бакалавр должен получить навыки пользования приборами и оборудованием и овладеть методами микробиологических исследований. Бакалавр должен уметь: приготовить препараты микроорганизмов; различать основные формы бактерий; готовить и стерилизовать искусственные питательные среды и посуду; проводить количественный учет микроорганизмов в различных субстратах; выделять чистые культуры бактерий, сбраживающих клетчатку, окисляющих жир и клетчатку, симбиотических азотфиксаторов, ацидофильную палочку; проводить качественные реакции на продукты жизнедеятельности микроорганизмов; проводить микробиологический анализ различных типов почв, продуктов биоконверсии, определение численности эпифитных микроорганизмов, оценивать качество зерна, кормов и биопрепаратов по микробиологическим показателям.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Микробиология» включена в обязательный перечень ФГОС ВО, в цикл дисциплин базовой части. Реализация в дисциплине «Микробиология» требований ФГОС ВО, ПООП ВО осуществляется в соответствии с Учебным планом по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4

Краткое содержание дисциплины:

Микробиология - фундаментальная биологическая наука, формирующая научное мировоззрение специалиста, занимающегося вопросами генетики, селекции и фитосанитарного контроля, помогающая анализировать сложные биологические процессы в природе, сельскохозяйственном производстве. Всё это определяет важность курса микробиологии для студентов агрономических, специальностей.

Объем дисциплины Б1.О.27 «Микробиология» составляет 3 зачетных единицы, всего 108 часов, из которых 98,35 составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (34 часов занятия лекционного типа, 20 часа практические работы, 44 часа лабораторные занятия), 9,75 часов составляет самостоятельная работа обучающегося (в т.ч. включая 9 часов подготовки к зачету с оценкой). Дисциплина Б1.О.27 «Микробиология» читается студентам 2 -го курса Технологического института РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева. Это оправданно, так как знания полученные в результате освоения дисциплины необходимы для дальнейшего изучения биологических наук. Структура содержания учебной дисциплины включает такие дидактические единицы, как разделы и темы:

Введение. Тема1 История, объект, методы и задачи микробиологии.
Раздел 1 «Общая микробиология»
Тема 2 Структура бактериальной клетки. Принципы классификации прокариот
Тема 3 Микроорганизмы-эукариоты (грибы, водоросли, простейшие)
Тема 4. Метаболизм микроорганизмов
Тема 5 Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Экология микроорганизмов.
Тема 6. «Превращение соединений углерода микроорганизмами. Основные бродильные и окислительные процессы»
Тема 7. «Трансформация соединений азота микроорганизмами»
Раздел 2 Сельскохозяйственная микробиология
Тема 8 «Микробиология сельскохозяйственной продукции и микробиологический контроль продуктов переработки Применение методов биоконверсии в сельском хозяйстве»
Раздел 3 «Основы пищевой микробиологии. Методы санитарно-микробиологического контроля пищевых продуктов»
Тема 9. Принципы и методы санитарно-микробиологических исследований
Тема 10. Санитарно-показательные микроорганизмы
Тема 11. Источники и пути контаминации пищевой продукции патогенными микроорганизмами
Раздел 4. Критерии развития микроорганизмов в пищевых продуктах. Методы предохранения пищевых продуктов от микробной порчи
Тема 12 Свойства пищевых продуктов, влияющие на развитие в них микроорганизмов
Тема 13 Способы производства и хранения пищевых продуктов, влияющие на развитие в них микроорганизмов
Раздел 5. Микробиологический контроль и санитарно- гигиеническое исследование факторов окружающей среды

Тема 14 Дезинфекция в пищевой промышленности
Тема 15 Санитарно-микробиологическое исследование воздуха
Тема 16 Санитарно-микробиологическое исследование воды
Раздел 6 Микробиологический контроль и санитарно-гигиеническое исследование пищевой продукции
Тема 17 Кишечные инфекционные заболевания и отравления при употреблении недоброкачественных пищевых продуктов
Тема 18 Санитарно-бактериологическое исследование молока и молочных продуктов
Тема 19 Санитарно-микробиологическое исследование мяса и мясных продуктов

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 108 ч. (3 зач. ед.)

Промежуточный контроль: зачет с оценкой в 3 семестре.

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Микробиология» является формирование у обучающихся комплекса универсальных и общепрофессиональных компетенций, направленных на обеспечение высокого уровня подготовки специалистов в области микробиологии и смежных отраслей, а также обеспечивающих способность обучающихся к самостоятельному поиску, анализу и применению микробиологических знаний и технологий в профессиональной деятельности, разработке инновационных подходов к исследованию и развитию процессов, связанных с жизнедеятельностью микроорганизмов, их влиянием на человека, природу и общество.

Студент должен научиться логично и дедуктивно мыслить, творчески подходить к решению профессиональных задач.

В результате освоения курса бакалавр должен получить навыки пользования приборами и оборудованием и овладеть методами микробиологических исследований. Бакалавр должен уметь: приготовить препараты микроорганизмов; различать основные формы бактерий; готовить и стерилизовать искусственные питательные среды и посуду; проводить количественный учет микроорганизмов в различных субстратах; выделять чистые культуры бактерий, сбраживающих клетчатку, окисляющих жир и клетчатку, симбиотических азотфиксаторов, ацидофильную палочку; проводить качественные реакции на продукты жизнедеятельности микроорганизмов; проводить микробиологический анализ различных типов почв, продуктов биоконверсии, определение численности эпифитных микроорганизмов, оценивать качество зерна, кормов и биопрепаратов по микробиологическим показателям.

2 Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Микробиология» включена в обязательный перечень ФГОС ВО, в цикл дисциплин базовой части. Реализация в дисциплине «Микробиология» требований ФГОС ВО, ПООП ВО осуществляется в соответствии с Учебным планом по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Предшествующими курсами, на которых базируется дисциплина Микробиология», являются: Химия, Экология.

Дисциплина «Микробиология» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, Товароведение растительного сырья и продуктов его переработки Консервирование плодов и овощей, Технология хранения и переработки картофеля, Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки.

Особенностью дисциплины является то, что в учебном курсе помимо лекций и семинарских занятий (коллоквиумов), предусмотрен большой лабораторный и практический практикум, в котором студенты знакомятся с особенностями строения, развития, питания и культивирования микроорганизмов. Осва-

ивают методы учета и выделения чистых культур микроорганизмов. Моделируют процессы трансформации веществ в природе. Знакомятся с использованием человеком полезных свойств микроорганизмов в промышленности, сельском хозяйстве, медицине и охране природы. Почти все занятия проводятся в интерактивной форме (работа в малых группах, групповое обсуждение).

Рабочая программа дисциплины «Микробиология» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Аттестация студентов проводится в форме итогового контроля по дисциплине – зачет с оценкой.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4 , представленные в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач.ед. (108 часов), их распределение по видам работ представлено в таблице 2.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1	- Основные компоненты экосистемы микроорганизмов, включая клетки, метаболиты, бактерии, вирусы и грибки. - Понятие экологии и трофических связей внутри микробных сообществ. - Принципы разделения сложной задачи на мелкие подзадачи, облегчающие решение общей проблемы. - Методы оценки значимости отдельных компонентов задачи и приоритетности их рассмотрения. - Типичные сценарии декомпозиции задач в области микробиологии и биоинформатики.	- Выделять ключевые элементы задачи, подлежащие детальному изучению. - Декомпозировать сложную проблему на отдельные модули и подпункты. - Определять взаимосвязи между компонентами задачи и выстраивать иерархию их важности. - Переводить абстрактные задачи в конкретные действия и операции. - Привлекать дополнительные источники информации для лучшего понимания предмета задачи.	- Методом систематического пошагового подхода к решению многокомпонентных задач. - Техника составления карт мышления (mind maps) и таблиц зависимостей. - Этапами последовательного раскрытия сути каждой составляющей задачи. - Методологией написания подробных планов действий и схем алгоритмов. - Отличительными признаками хорошего и плохого дизайна декомпозиции задачи.
			УК-1.2			
			Находит и критиче-			
				- Источники достоверной научной информации в области микробиологии (базы данных, - Грамотно формулировать запросы для поиска нужной информации. - Критически осмысли-	- Навыками самостоятельного поиска литературы и иных форматов информации (ви-	

			ски анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	журналы, учебники, монографии). - Ключевые понятия и терминологию, характерные для микробиологических исследований. - Методы верификации и проверки точности полученной информации. - Основные направления современной микробиологии и перспективы развития. - Значение междисциплинарного подхода в изучении микроорганизмов.	вать прочитанное, выделяя главное и отбрасывая второстепенное. - Применять найденные знания для подтверждения или опровержения гипотез и утверждений. - Использовать библиографические базы данных и специализированные веб-ресурсы. - Работать с большими объемами информации, структурируя и систематизируя материал.	део, презентации, лекции). - Способностью различать уровни доказательности публикаций и обоснованности выводов авторов. - Организацией личного архива научных материалов и удобным доступом к ним. - Выбором оптимальной стратегии поиска и фильтрации больших массивов данных. - Логическим построением цепочки рассуждений и аргументации в пользу принятого решения.
	ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1	- Закон сохранения массы и принцип равновесия химической реакции, лежащие в основе понимания метаболизма микроорганизмов. - Кинетические уравнения, описывающие скорость роста и размножения микроорганизмов. - Термодинамическое обоснование устойчивости бактериальных колоний и биопленок.	- Решать стандартные задачи микробиологии с использованием элементарных математических расчетов и формул. - Объяснять физиологическое поведение микроорганизмов, основываясь на законах физики и химии. - Строить простейшие математические модели динамики численности микроорганизмов.	- Пространственным мышлением и навыком построения графиков и диаграмм, отражающих динамику численного состава популяций микроорганизмов. - Понимание механизмов мутаций и генетической изменчивости, их роли в эволюции микроорганизмов. - Способностью правильно интерпретиро-
			Демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности			

				- Генетические механизмы адаптации микроорганизмов к изменениям среды обитания. - Математические модели распространения инфекций и эпидемий в популяциях микроорганизмов.	- Определять критические концентрации токсичных соединений, способные вызвать гибель микроорганизма. - Анализировать зависимость скорости роста культуры от условий среды (температуры, pH, наличия питательных веществ).	- вать результаты математического моделирования микробиологических процессов. - Готовностью применять комплексный подход, объединяющий химическое, физическое и биологическое мышление для объяснения наблюдаемых феноменов. - Знанием современных тенденций и достижений в области прикладной микробиологии, особенно в части математики и информатики.
			ОПК-2.2	- Законы химии и биологии, объясняющие рост и размножение микроорганизмов в продуктах питания. - Физико-химические факторы, влияющие на стабильность и безопасность пищи (pH, температура, кислород, соли и др.). - Математические модели динамики популяции микроорганизмов, используемые для пред-	- Рассчитывать необходимое количество консервантов и антиоксиданта для защиты продуктов от преждевременной порчи. - Предсказывать сроки годности пищевых продуктов, основываясь на анализе роста микрофлоры. - Применять физико-математические законы для оптимизации рецептуры и технологии при-	- Универсальным инструментом анализа экспериментальных данных, включающим математическое моделирование и обработку статистики. - Инструментарием биотехнолога для стандартизации условий выращивания микроорганизмов и тестирования их активности. - Качественными и количественными мето-
		Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач технологии продуктов питания животного происхождения				

				сказания срока годности продуктов. - Закономерности распределения питательных веществ и энергии среди клеток микробных сообществ. - Современные методы оценки степени загрязнения продуктов животными патогенами.	готовления еды. - Экспериментально проверять точность разработанных моделей и формул. - Регулировать состав питательных сред и подбирать режимы пастеризации и стерилизации.	дами анализа продуктов питания, необходимыми для обеспечения их безопасности и соответствия требованиям рынка. - Техниками оценки рисков микробного загрязнения продуктов питания и путей его предотвращения. - Этикетом правильного документирования и отчетности результатов исследований и разработок.
			ОПК-2.3			
			Владеет навыками теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности	- Теоретические основы микробиологии, включающие классификацию микроорганизмов, их роль в природе и жизнедеятельности человека. - Методы культивирования и выделения чистых культур микроорганизмов. - Современные молекулярно-биологические методы изучения структуры и функций микроорганизмов. - Принципы формирования микрофлоры продуктов питания и меди-	- Самостоятельно ставить цели и задачи эксперимента, планировать этапы работы. - Проводить опыты с микроорганизмами, используя современные приборы и методики. - Интерпретировать полученные данные, выявляя корреляционные связи и закономерности. - Писать научные отчеты, статьи и доклады по результатам проведенных исследований. - Работать с компьютерной техникой и специа-	- Навыками грамотного оформления результатов научных исследований, соблюдением этических норм и законов интеллектуальной собственности. - Уверенным владением основными методами микробиологического анализа и оценки состояния здоровья популяций микроорганизмов. - Глубоким пониманием природы микробиологических процессов и способов их влияния

				цинских препаратов. - Физиологию и биохимию микроорганизмов, механизмы взаимодействия с внешней средой.	лизированным программным обеспечением для обработки и анализа данных.	на здоровье человека и окружающую среду. - Опытной работой с различными видами микроорганизмов и моделями их поведения в искусственных и природных средах обитания. - Высоким уровнем коммуникативных способностей, необходимым для представления собственных выводов и аргументации перед коллегами и научным сообществом.
			ОПК-3.1	- Какое влияние оказывает технология обработки и оборудование на развитие микрофлоры продуктов питания животного происхождения. - Основные виды микроорганизмов, влияющих на продукцию (патогены, сапрофиты, дрожжи, плесневые грибы). - Оптимальные условия для предупреждения размножения нежелательной микрофлоры (температура, влаж-	- Рассчитать оптимальный температурный режим и продолжительность теплового воздействия на продукт, чтобы снизить риск микробного загрязнения. - Подобрать и обосновать выбор оборудования с учётом его способности обеспечить должный уровень чистоты и санитарной обработки. - Располагать оборудование таким образом, чтобы предотвратить	- Технологией программирования систем автоматического контроля микробиологических параметров. - Информационными системами управления качеством и безопасностью продукции (НАССР, ISO 22000). - Новым поколением оборудования с функцией самоочистки и автоматической антибактериальной обработки поверхностей. - Методами постоянно-
	ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Способен осуществлять расчет, подбор, технологические компоновки и размещение технологического оборудования для производства продуктов питания животного происхождения с использованием цифровых средств и технологий			

				ность, pH среды, обработка поверхности). - Современные методы обеззараживания оборудования и помещений (термообработка, УФ-облучение, химические антисептики). - Цифровые инструменты и программы для расчётов и виртуального моделирования санитарно-микробиологических параметров.	перекрестное загрязнение и создать зоны санитарного контроля. - Интегрировать цифровые средства контроля температуры, влажности и других важных параметров окружающей среды. - Автоматически отслеживать состояние оборудования и помещения с помощью датчиков и камер видеонаблюдения.	го мониторинга и быстрой диагностики микробиологических проблем с помощью цифровых платформ. - Современными средствами дезинфекции и очистки, интегрированными в технологические линии.
			ОПК-3.2	- Микрофлору продуктов животного происхождения (мясо, молочные продукты, яйца, рыбу). - Роль микрофлоры в формировании вкуса, аромата и консистенции готовых продуктов. - Механизмы воздействия микроорганизмов на продуктивность сельскохозяйственных животных. - Причины бактериального загрязнения продуктов и способы его предотвращения. - Биохимические процессы ферментации и	- Провести идентификацию микробиоценоза конкретного вида продукции. - Разработать мероприятия по снижению микробиологического риска в процессе производства. - Установить причины появления патогенов и определить пути их нейтрализации. - Создавать благоприятные условия для роста полезных микроорганизмов и подавления вредных бактерий. - Применять автоматизированные методы	- Методами экспресс-диагностики и высокочувствительного анализа микрофлоры продуктов. - Специализированным программным обеспечением для моделирования микробиологических процессов. - Эффективными приемами дезинфекции и стерилизации оборудования. - Программами профилактики бактериальной контаминации продукции. - Техниками сбора и интерпретации резуль-
		Способен вести и оптимизировать основные технологические процессы, определять эффективность производства продуктов питания животного происхождения, в том числе на основе применения современных цифровых средств и технологий				

				консервации продуктов животного происхождения. - Нормативные документы и ГОСТы, регламентирующие микробиологический контроль продуктов.	микробиологического анализа и цифровой инструментарий для оптимизации производства.	татов микробиологических тестов для внесения изменений в технологические карты.
			ОПК-3.3			
		Способен осуществлять контроль технологических параметров производства и эксплуатации оборудования на основе знаний требований к качеству выполнения технологических операций, современных цифровых средств и технологий	- Стандарты и регламенты, определяющие качественные характеристики выпускаемых изделий и порядок их соблюдения. - Конструктивные особенности и принципы функционирования современного промышленного оборудования. - Способы измерения и регистрации технических характеристик технологических процессов. - Возможности цифровых инструментов и технологий автоматизации производства. - Порядок действий при отклонениях показателей от нормативных значений.	- Планировать и организовывать систему регулярного контроля качества выполняемых работ. - Анализировать текущие производственные показатели и оперативно вносить необходимые изменения. - Пользоваться специализированным ПО и цифровыми инструментами мониторинга. - Настраивать оборудование для оптимального режима работы и производить калибровку измерительных приборов. - Составлять отчёты о результатах контроля и предлагать меры по совершенствованию производственных процессов.	- Профессиональными приёмами диагностирования состояния оборудования и выявления возможных неисправностей. - Алгоритмами принятия решений при возникновении аварийных ситуаций. - Современными технологиями цифровизации производства и дистанционного управления оборудованием. - Методами поддержания стабильного качества выпускаемой продукции даже при изменении условий производства. - Управленческими компетенциями для координации работы персонала и своевременного реагирования	

						на сбой в работе оборудования.
			ОПК-4.1	- Основную технологию производства продуктов питания животного происхождения (мясо, молоко, рыба, яйца). - Особенности химического состава и биологические свойства сырья животного происхождения. - Правила выбора исходного сырья и условия его первичной обработки. - Методы повышения сохранности продуктов и увеличения сроков годности. - Современную технику и оборудование для производства продуктов питания. - Законодательные нормы и стандарты качества продукции.	- Выполнять технологический процесс изготовления продукции по установленным рецептурам и технологиям. - Правильно выбирать режимы тепловой обработки и охлаждения продукции. - Определять пригодность сырья и оценивать степень готовности конечного продукта. - Производить расчеты расхода сырья и выхода готового изделия. - Организовывать производственный процесс и управлять его эффективностью. - Проводить профилактику порчи продукции и предотвращать пищевые отравления.	- Техниками подбора оптимальных режимов производства. - Приемами снижения потерь сырья и повышения производительности труда. - Способами устранения дефектов продукции и улучшения её потребительских качеств. - Методами оценки эффективности технологических процессов и внедрения инноваций. - Умениями грамотно составлять технологическую документацию и вести учет производственной деятельности. - Принципами рационального использования ресурсов и минимизации отходов производства.
			ОПК-4.4	- Законодательство и нормативно-правовые акты, регулирующие производство и контроль продуктов живот-	- Проводить отбор проб и осуществлять оценку качества и безопасности продукции. - Выявлять нарушения	- Навыками организации производственного контроля качества и безопасности. - Методиками оценки
	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	Использует теоретические знания и практические навыки в технологии продуктов питания животного происхождения			

			хождения - Технологий переработки, хранения и транспортировки продуктов животного происхождения. - Требования стандартов качества и безопасности продукции. - Методы диагностики инфекционных и паразитарных болезней животных. - Современные методы лабораторных исследований.	технологического процесса и предупреждать риски ухудшения качества продукции. - Осуществлять мониторинг условий содержания и кормления животных. - Обеспечивать соблюдение требований санитарии и гигиенических норм на производстве. - Использовать современные методики лабораторных испытаний.	риска развития опасных факторов при переработке и хранении продукции. - Практическим применением современных технологий производства и сертификации продукции. - Инструментами планирования мероприятий по повышению уровня качества и безопасности. - Способностью анализировать результаты проверок и разрабатывать рекомендации по устранению выявленных недостатков.
--	--	--	---	--	---

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. /всего*	в т.ч. по семестрам 3
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	108	108
1. Контактная работа:	98,35	50,35/4
Аудиторная работа	98,35	50,35/4
<i>лекции (Л)</i>	34	34
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	44	44
<i>лабораторные занятия (ЛР)</i>	20	20
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,35	0,35
2. Самостоятельная работа (СРС)	9,65	9,65
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям, вопросы к контрольным работам, и т.д.)</i>	0,65	0,65
<i>Подготовка к зачету с оценкой (контроль)</i>	9	9
Вид промежуточного контроля:	зачет с оценкой	

* в том числе практическая подготовка. (см учебный план)

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнёно)	час. /всего *	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ЛР	ПЗ /всего *	ПКР	
Введение. Тема1 История, объект, методы и задачи микробиологии.	4	2		2		
Раздел 1 «Общая микробиология»						
Тема 2 Структура бактериальной клетки. Принципы классификации прокариот	10	2	8			
Тема 3 Микроорганизмы-эукариоты (грибы, водоросли, простейшие)	4	2		2		
Тема 4. Метаболизм микроорганизмов	8	2	6			
Тема 5 Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Экология микроорганизмов.	4	2		2		
Тема 6. «Превращение соединений углерода микроорганизмами. Основные бродильные и	10	2	6	2		

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнёно)	час. /всего *	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ЛР	ПЗ /всего *	ПКР	
окислительные процессы»						
Тема 7. «Трансформация соединений азота микроорганизмами»	8	2		6		
Раздел 2 Сельскохозяйственная микробиология						
Тема 8 «Микробиология сельскохозяйственной продукции и микробиологический контроль продуктов переработки Применение методов биоконверсии в сельском хозяйстве»	6	2		4		
Раздел 3 «Основы пищевой микробиологии. Методы санитарно-микробиологического контроля пищевых продуктов»						
Тема 9. Принципы и методы санитарно-микробиологических исследований	4	2		2		
Тема 10. Санитарно-показательные микроорганизмы	10	2		8		
Тема 11. Источники и пути контаминации пищевой продукции патогенными микроорганизмами	2	2				
Раздел 4. Критерии развития микроорганизмов в пищевых продуктах. Методы предохранения пищевых продуктов от микробной порчи						
Тема 12 Свойства пищевых продуктов, влияющие на развитие в них микроорганизмов	2	2				
Тема 13 Способы производства и хранения пищевых продуктов, влияющие на развитие в них микроорганизмов	2	2				
Раздел 5. Микробиологический контроль и санитарно-гигиеническое исследование факторов окружающей среды						
Тема 14 Дезинфекция в пищевой промышленности	2	2				
Тема 15 Санитарно-микробиологическое исследование воздуха	6	2		4		
Тема 16 Санитарно-микробиологическое исследование воды	6	2		4		

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнёно)	час. /всего *	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ЛР	ПЗ /всего *	ПКР	
Раздел 6 Микробиологический контроль и санитарно-гигиеническое исследование пищевой продукции						
Тема 17 Кишечные инфекционные заболевания и отравления при употреблении недоброкачественных пищевых продуктов	2,65	2				0,65
Тема 18 Санитарно-бактериологическое исследование молока и молочных продуктов	4			4		
Тема 19 Санитарно-микробиологическое исследование мяса и мясных продуктов	4			4		
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,35				0,35	
Подготовка к зачету с оценкой (контроль)	9					9
Всего за 3 семестр	108	34	20	44/4	0,35	9,65
Итого по дисциплине	108	34	20	44/4	0,35	9,65

* в том числе практическая подготовка. (см учебный план)

4.2 Содержание дисциплины

Введение Тема1 История, объект, методы и задачи микробиологии.

История микробиологии. Открытие микроорганизмов Антони Ван Левенгуком. Период бессистемных наблюдений («описательный период» в развитии микробиологии). Открытия Луи Пастера (невозможность самозарождения, открытие природы брожения, возбудители болезней, применение вакцин). «Физиологический период» в развитии микробиологии. Работы Р.Коха, И.И. Мечникова. Роль отечественных ученых в развитии микробиологии.

Особенности и свойства микроорганизмов, объект, методы и задачи микробиологии

Раздел 1 «Общая микробиология»

Тема 2 Структура бактериальной клетки. Принципы классификации прокариот

Микроорганизмы – прокариоты и эукариоты, их основные различия. Морфология бактерий, Строение клеток бактерий, Клеточные структуры бактерий: капсулы (и слизистые слои), клеточные стенки грамположительных и грамотрицательных бактерий, клеточная мембрана, жгутики, фимбрии (пили) у бактерий. Включения, их химический состав и функции. Эндоспоры и другие покоящиеся формы прокариот. Рост и размножение бактерий. Способы размножения бактерий.

Тема 3 Микроорганизмы-эукариоты (грибы, водоросли, простейшие)

Грибы. История изучения грибов. Общая характеристика, особенности строения, размножения. Сходства и различия грибов с растениями и животными. Значение в природе и жизни человека.

Водоросли. Распространение в природе, общая характеристика, строение, размножение. Значение в природе и жизни человека.

Простейшие. Общая характеристика, особенности питания, распространение.

Сапротрофные и паразитические формы. Систематика, характеристика отдельных систематических групп.

Тема 4. Метаболизм микроорганизмов

Химический состав клеток микроорганизмов, его постоянство и зависимость от условий среды. Разнообразие потребностей в источниках питания у микроорганизмов. Способы питания и поступление питательных веществ в клетку. Использование микроорганизмами источников углерода. Автотрофы и гетеротрофы. Фотосинтез (окислительный и анаэробный) и хемосинтез у микроорганизмов. Открытие хемосинтеза С.Н.Виноградским. Литотрофы и органо-трофы. Сапротрофы, паратрофы, миксотрофы. Источники азота, фосфора, серы. Потребность в железе, калии, кальции, микроэлементах, витаминах.

Понятие о ферментах, их классификация и особенности. Роль ферментов в жизнедеятельности микроорганизмов. Экзо- и эндоферменты. Конститутивные и адаптивные (индуцибельные) ферменты. Локализация ферментов в клетке. Использование ферментов человеком в различных отраслях народного хозяйства.

Культивирование микроорганизмов. Чистая и накопительная культуры. Элективные среды. Системы культивирования микроорганизмов.

Способы получения микроорганизмами энергии: брожение, дыхание, анаэробное дыхание. АТФ – центроболит клетки и способы её образования: субстратное фосфорилирование – гликолиз и схема Эмдена – Мейергофа – Парнаса (ЭМП); окислительное фосфорилирование – цикл Кребса или цикл трикарбоновых кислот (ЦТК) и электронтранспортная цепь (ЭТЦ).

Сходство и различие брожения, дыхания, анаэробного дыхания. Гликолиз у эукариот (высших организмов) и разнообразие анаэробных путей у микроорганизмов: гликолиз, пентозофосфатный путь, путь Энтнера – Дудорова. Химизм аэробного дыхания: схема ЭМП, ЦТК, ЭТЦ.

Тема 5 Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Экология микроорганизмов.

Абиотические и биотические факторы. Абиотические факторы. Зависимость микроорганизмов от водного режима среды. Осмотическое давление клетки у разных групп микроорганизмов и их отношение к разным уровням влажности среды. Осмофилы и галофилы. Их распространение и практическое значение. Критические температурные точки в жизнедеятельности микроорганизмов. Мезофиллы, психрофилы, психротрофы, термофилы, экстремально термофильные и экстремально психрофильные формы. Влияние кислотности среды на развитие отдельных микроорганизмов. Критические значения pH в жизнедеятельности микроорганизмов. Мезофиллы, алкалофилы, ацидофилы и

экстремальные ацидофилы. Отношение микроорганизмов к кислороду. Аэробы и анаэробы (факультативные и облигатные).

Биотические факторы (взаимоотношения микроорганизмов между собой и другими существами). Взаимоотношения между организмами: трофическая и аллелохимическая природа взаимосвязей. Нейтрализм, мутуализм (протокооперация, симбиоз), комменсализм, активная конкуренция, паразитизм, метабиоз, синтрофия (микроорганизмы рубца жвачных животных). Симбиоз и антагонизм между прокариотами и эукариотами. Практическое использование симбиоза и антагонизма в сельском хозяйстве и медицине.

Микроорганизмы почвы, воды и воздуха.

Тема 6. «Превращение соединений углерода микроорганизмами. Основные бродительные и окислительные процессы».

Значение процессов превращения углеродсодержащих веществ в круговороте углерода в природе и роль микроорганизмов в распаде органического вещества. Процессы брожений, вызываемые бактериями рода *Clostridium*. Маслянокислое и ацетонобутиловое брожения. Значение в природе, сельском хозяйстве, промышленности. Основные свойства возбудителей этих процессов (облигатный анаэробизм, «всеядность» в отношении источников углерода и др.) Маслянокислое брожение пектиновых веществ. Бактерии рода *Clostridium* и брожение целлюлозы.

Неполное окисление углеводов и других органических соединений микроорганизмами с образованием кислот.

Аэробное разложение целлюлозы. Целлюлозоразрушающие бактерии и грибы-возбудители процесса разрушения целлюлозы. Окисление микроорганизмами гемицеллюлоз, лигнина, жира, углеводов, Возбудители и значение этих процессов. Трансформация азотсодержащих соединений: минерализация (аммонификация), нитрификация, денитрификация и биологическая фиксация азота.

Тема 7 «Трансформация соединений азота микроорганизмами»

Значение минерализации органических соединений, содержащих азот (белков, нуклеиновых кислот и др.). Разложение белковых веществ в аэробных и анаэробных условиях. Возбудители процесса минерализации.

Процессы нитрификации и денитрификации. Окисление аммиака в азотистую и азотную кислоты (первая и вторая фазы нитрификации). Хемоавтотрофная природа процесса. Работы С.Н.Виноградского по изучению процесса нитрификации и открытия явления хемосинтеза. Возбудители процесса. Энергетика первой и второй фазы процесса. Гетеротрофная нитрификация.

Восстановление нитратов и нитритов с образованием молекулярного азота (денитрификация). Ассимиляционная и диссимиляционная нитратредукция. Значение этих процессов, Возбудители процесса денитрификации.

Биологическая фиксация азота. Биологическая и абиологическая фиксация атмосферного азота. Масштабы и значение биологической фиксации в природе. Фиксация азота атмосферы микроорганизмами. Свободноживущие, ассоциативные и симбиотические азотфиксаторы – аэробные и анаэробные формы.

Симбиотическая азотфиксация у бобовых растений. Клубеньковые бактерии (ризобии), их свойства: специфичность, вирулентность, активность, конку-

рентноспособность. Симбиотическая азотфиксация у растений, не относящихся к бобовым (древесных, кустарниковых, травянистых).

Превращение микроорганизмами соединений фосфора. Роль микроорганизмов в высвобождении кислоты из органических фосфорсодержащих соединений и в переводе фосфатов в растворимое состояние. Биологическое связывание фосфора. Роль микроорганизмов в фосфорном питании растений.

Круговорот серы в природе. Ассимиляционная сульфатредукция. Образование сероводорода из серосодержащих органических соединений. Образование сероводорода из минеральных соединений (сульфатов) и микроорганизмы, вызывающие эти процессы. Окисление микроорганизмами сероводорода в серу и серную кислоту, Серобактерии и тионовые бактерии.

Раздел 2 «Сельскохозяйственная микробиология»

Тема 8 «Микробиология сельскохозяйственной продукции и микробиологический контроль продуктов переработки Применение методов биоконверсии в сельском хозяйстве»

Микробиология кормов. Основные приемы консервирования растительной массы. Сушка сена. Основы силосования и сенажирования. Сукцессия микроорганизмов при силосовании. Оптимальные условия получения высококачественного силоса. Принципы управления микробиологическими процессами при консервировании кормов. Получение кормового белка путем микробного синтеза. Дрожжевание кормов.

Биоконверсия отходов сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности. Микробиологические процессы в навозе. Потери аммиака при хранении навоза. Рациональные способы хранения навоза. Обеззараживание навоза. Компостирование.

Микробиология продуктов животноводства и птицеводства. Первичная микрофлора молока. Изменение состава микроорганизмов молока при хранении и транспортировке. Пороки молока микробного происхождения. Микробиология молочных продуктов. Закваски. Микроорганизмы мяса и мясных продуктов. Эндогенное и экзогенное обсеменение мяса. Пороки мяса. Микробиология яиц сельскохозяйственной птицы. Порча яиц. Санитарная оценка продуктов животноводства.

Микробиология продукции растениеводства. Эпифитные микроорганизмы. Значение эпифитов в жизни растений. Микрофлора зерна и семян. Микробиология крупы, муки и хлеба. Микрофлора свежих плодов и овощей. Микрофлора квашеных и соленых плодов и овощей. Микробиологические процессы в виноделии. Микробиологические основы хранения и переработки растениеводческой продукции.

Раздел 3. Основы пищевой микробиологии. Методы санитарно-микробиологического контроля пищевых продуктов

Тема 9 Принципы и методы санитарно-микробиологических исследований

Предмет, цели и задачи пищевой микробиологии, ее место в системе современных наук. Значение санитарного состояния окружающей среды для распространения инфекционных заболеваний. Морфологические особенности

микроорганизмов. Методы оценки загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов микроорганизмами. Принципы и методы санитарно-микробиологических исследований. ХАССП (система безопасности пищевой продукции).

Тема 10 Санитарно-показательные микроорганизмы

Количественная и качественная характеристика микроорганизмов окружающей среды как санитарно-микробиологический показатель. Группы микроорганизмов в зависимости от степени их опасности. Понятие о санитарно-показательных микроорганизмах. Группы санитарно-показательных микроорганизмов и методы их выявления в пищевых продуктах. Дифференциально-диагностические питательные среды для санитарно-показательных микроорганизмов. Количественные показатели санитарного состояния продуктов и объектов: общее микробное число, титр, индекс. Микрофлора тела человека. Санитарно-микробиологический анализ чистоты рук и спецодежды. Личная гигиена работников пищевых предприятий.

Тема 11 Источники и пути контаминации пищевой продукции патогенными микроорганизмами

Понятие об инфекции. Инфекционный процесс как форма взаимоотношений между микро- и макроорганизмами. Источники и пути передачи инфекции. Патогенные микроорганизмы в окружающей среде и пищевых продуктах. Классификация инфекционных заболеваний. Сапронозные инфекции. Патогенность и вирулентность бактерий. Факторы патогенности. Условно-патогенные микроорганизмы.

Раздел 4 Критерии развития микроорганизмов в пищевых продуктах. Методы предохранения пищевых продуктов от микробной порчи.

Тема 12 Свойства пищевых продуктов, влияющие на развитие в них микроорганизмов.

Субстратзависимые механизмы защиты пищевых продуктов от проникновения и развития в них микроорганизмов: влажность, рН, окислительно-восстановительный потенциал и др.

Тема 13 Способы производства и хранения пищевых продуктов, влияющие на развитие в них микроорганизмов

Субстратнезависимые механизмы защиты пищевых продуктов от проникновения и развития в них микроорганизмов: температура хранения, взаимоотношения между присутствующими микроорганизмами (биоконтроль), влияние антибиотиков, органических кислот и др.

Раздел 5 Микробиологический контроль и санитарно-гигиеническое исследование факторов окружающей среды

Тема 14 Дезинфекция в пищевой промышленности

Виды и способы дезинфекции в пищевой промышленности. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов, оборудованию, таре и упаковочным материалам.

Тема 15 Санитарно-микробиологическое исследование воздуха

Источники поступающих в воздушную среду микроорганизмов. Количественный и качественный состав микроорганизмов воздуха. Санитарно-показательные микроорганизмы воздуха. Численный и видовой состав микро-

флоры воздуха цехов, камер хранения. Бактериологические показатели, используемые для гигиенической и эпидемиологической характеристики атмосферного воздуха и воздуха производственных помещений. Способы снижения численности микроорганизмов в воздухе производственных помещений. Микробиологические методы исследования воздушной среды. Постановка санитарно-микробиологических анализов воздуха.

Тема 16 Санитарно-микробиологическое исследование воды

Микроорганизмы природных вод. Автохтонная и аллохтонная микрофлора. Основные методы исследования питьевой воды. Методы отбора проб для бактериологического исследования. Колиметрия бродильным методом и методом мембранных фильтров. Эпидемиологическое значение общего микробного числа и санитарно-показательных микроорганизмов. Оценка качества питьевой воды в соответствии с ГОСТ. Определение коли-титра и коли-индекса воды. Постановка санитарно-микробиологических анализов питьевой воды. Очистка и обеззараживание питьевой воды. Водоподготовка в пищевой промышленности.

Раздел 6 Микробиологический контроль и санитарно-гигиеническое исследование пищевой продукции)

Тема 17 Кишечные инфекционные заболевания и отравления при употреблении недоброкачественных пищевых продуктов

Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления бактериальной и грибной природы. Немикробные пищевые отравления. Кишечные инфекционные заболевания. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений.

Тема 18 Санитарно-бактериологическое исследование молока и молочных продуктов

Антибиотические вещества свежесыродобавленного молока. Контаминация микроорганизмами свежесыродобавленного молока. Динамика микробиологических процессов в молоке при его хранении. Пороки молока, вызываемые микроорганизмами. Инфекционные болезни, передаваемые через молоко и молочные продукты. Санитарно-гигиенический контроль молока и молочных продуктов

Тема 19 Санитарно-микробиологическое исследование мяса и мясных продуктов

Прижизненное и постмортальное обсеменение мяса микроорганизмами. Туалет туши. Пороки мяса, вызываемые микроорганизмами. Микробиологическая оценка сырого мяса с помощью микроскопии. Микрофлора колбасных изделий. Инфекции, передаваемые через мясо и мясные продукты. Санитарно-гигиенический контроль мяса и мясных продуктов.

4.3 Содержание лекций, практических и лабораторных занятий и контрольных мероприятий

Таблица 4

№ п/п	№ темы	№ и название лекций, практических, и лабораторных занятий	Формиру емые компетен ции	Вид контрольно го мероприяти я	Кол- во часов из них прак- тиче- ская под- го- тов- ка*
1.	Тема 1. История, объект, методы и задачи микробио- логии.	Лекция 1. История, объект, методы и задачи микробио- логии.	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Проверка конспекта лекции	2
		Практическая работа № 1. Микробиологическая лабо- ратория и правила работы в ней устройство микроскопа и его характеристики. Тех- ника приготовления бакте- риальных препаратов и тех- ника микрокопирования	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Контроль выполнения и защита ЛР.	2
2	Раздел 1. «Общая микробиология»				
	Тема 2 Структура бактери- альной клетки. Принципы классифи- кации про- кариот.	Лекция 2. Структура бакте- риальной клетки. Принципы классификации прокариот.	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Проверка конспекта лекции	2

№ п/п	№ темы	№ и название лекций, практических, и лабораторных занятий	Формиру емые компетен ции	Вид контрольно го мероприяти я	Кол- во часов из них прак- тиче- ская под- го- тов- ка*
		Лабораторная работа № 2. Изучение основных морфо- логических типов микроор- ганизмов (бактерии).	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Контроль выполнения и защита ЛР	4
		Лабораторная работа № 3. Изучение основных морфо- логических типов микроор- ганизмов (актиномицеты, микроскопические грибы, дрожжи).	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Контроль выполнения и защита ЛР.	1,84
		Контрольная тестовая рабо- та «Устройство микроскопа и техника микрокопирова- ния»	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Тестирова- ние	0,16

№ п/п	№ темы	№ и название лекций, практических, и лабораторных занятий	Формиру емые компетен ции	Вид контрольно го мероприяти я	Кол- во часов из них прак- тиче- ская под- го- тов- ка*
		Лабораторная работа №4. Выявление включений в клетках микроорганизмов. Окраска спор.	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Контроль выполнения и защита ЛР.	2
	Тема 3. Микроор- ганизмы- эукариоты (грибы, водоросли, простей- шие)	Лекция 3. Микроорганизмы- эукариоты (грибы, водорос- ли, простейшие)	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Проверка конспекта лекции	2
		Практическая работа 2. Коллоквиум «Морфология и структура бактериальной клетки».	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Контроль выполнения ПР., колло- квиум	1,84
		Тестовая контрольная рабо- та «Морфология и структура бактериальной клетки».	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1;	Проверка контрольных тестов	0,16

№ п/п	№ темы	№ и название лекций, практических, и лабораторных занятий	Формиру емые компетен ции	Вид контрольно го мероприяти я	Кол- во часов из них прак- тиче- ская под- го- тов- ка*
			ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4		
	Тема 4. Метабо- лизм мик- роорга- низмов.	Лекция 4. Метаболизм мик- роорганизмов	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Проверка конспекта лекции	2
		Лабораторная работа № 5. Микробиологический ана- лиз различных субстратов (почва, растение).	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Контроль проведения микробиоло- гического посева.	2
		Лабораторная работа № 6 Количественный учет чис- ленности микроорганизмов в различных субстратах (ре- зультаты посева). Выделе- ние чистой культуры.	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1;	Контроль правильно- сти проведе- ния учета	2

№ п/п	№ темы	№ и название лекций, практических, и лабораторных занятий	Формиру емые компетен ции	Вид контрольно го мероприяти я	Кол- во часов из них прак- тиче- ская под- го- тов- ка*
			ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4		
		Лабораторная работа №7. Анализ выделенной чистой культуры. Окраска культу- ры по Граму. Определение чувствительности микроор- ганизмов к антибиотикам.	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Контроль правильно- сти выпол- нения ЛР	1,84
		Контрольная тестовая рабо- та «Питание микроорганиз- мов»	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Тестирова- ние	0,16
3	Тема 5. Влияние факторов внешней среды на микроор- ганизмы. Экология	Лекция № 5 Влияние факто- ров внешней среды на мик- роорганизмы. Экология микроорганизмов.	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3;	Проверка конспекта лекции	2

№ п/п	№ темы	№ и название лекций, практических, и лабораторных занятий	Формиру емые компетен ции	Вид контрольно го мероприяти я	Кол- во часов из них прак- тиче- ская под- го- тов- ка*
	микроор- ганизмов.		ОПК-4.1; ОПК-4.4		
		Практическая работа 3 Оценка чувствительности чистой культуры к антибио- тикам. Коллоквиум «Влияние фак- торов внешней среды на микроорганизмы. Питание и ферменты микроorganiz- мов.	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Контроль выполнения и защита ПР., колло- квиум.	1,84
		Контрольная работа «Пита- тельные среды и методы стерилизации»	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Контрольная работа	0,16
	Тема 6. «Превра- щение со- единений углерода микроор- ганизмами. Основные бродитель- ные и	Лекция 6. «Превращение со- единений углерода микро- организмами. Основные бродительные и окислитель- ные процессы».	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Проверка конспекта лекции	2

№ п/п	№ темы	№ и название лекций, практических, и лабораторных занятий	Формиру емые компетен ции	Вид контрольно го мероприяти я	Кол- во часов из них прак- тиче- ская под- го- тов- ка*
	окисли- тельные процессы».	Лабораторная работа № 8. Моделирование процессов спиртового, маслянокислого брожений и брожения цел- люлозы, брожение пектино- вых веществ	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Контроль выполнения и защита ЛР	4
		Практическая работа 4. Молочнокислое брожение. Анализ кисломолочных продуктов».	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Контроль выполнения и защита ЛР	1,84
		Контрольная тестовая рабо- та «Роль микроорганизмов в трансформации соединений углерода. Процессы получе- ния энергии	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Тестирова- ние	0,16
		Практическая работа 5 Коллоквиум «Основные бродительные и окислитель-	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1;	Коллоквиум	2

№ п/п	№ темы	№ и название лекций, практических, и лабораторных занятий	Формиру емые компетен ции	Вид контрольно го мероприяти я	Кол- во часов из них прак- тиче- ская под- го- тов- ка*
		ные процессы»	ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4		
	Тема 7 «Транс- формация соедине- ний азота микроор- ганизма- ми»	Лекция 7. «Трансформация соединений азота микроор- ганизмами»	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4		2
		Практическая работа 6. Мо- делирование процессов кру- говорота азота в природе (минерализация, денитрифи- кация и азотфиксация). Про- смотр клубеньков бобовых растений	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Контроль выполнения и защита ПР	2
		Практическая работа 7 Результаты Моделирование процессов круговорота азота в природе.	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1;	Контроль выполнения и защита ПР.	1,84

№ п/п	№ темы	№ и название лекций, практических, и лабораторных занятий	Формиру емые компетен ции	Вид контрольно го мероприяти я	Кол- во часов из них прак- тиче- ская под- го- тов- ка*
			ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4		
		Контрольная тестовая работа «Микробиологические про- цессы трансформации азот- содержащих соединений».	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Тестирова- ние	0,16
		Практическая работа 8. Пре- вращение азота микроорга- низмами	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Коллоквиум	2
4	Раздел 2. «Сельскохозяйственная микробиология»				
	Тема 8 Ис- пользо- вание микро- организмов в техноло- гиях сель- скохозяй- ственного	Лекция № 8 Использование микроорганизмов в техноло- гиях сельскохозяйственного производства	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3;	Проверка конспекта лекции	2

№ п/п	№ темы	№ и название лекций, практических, и лабораторных занятий	Формиру емые компетен ции	Вид контрольно го мероприяти я	Кол- во часов из них прак- тиче- ская под- го- тов- ка*
	производ- ства.		ОПК-4.1; ОПК-4.4		
		Практическая работа 9 Биотические связи в мик- робном сообществе. Микробиологический ана- лиз силоса, сенажа, квашен- ной капусты.	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Контроль выполнения и защита ПР	4
4	Раздел 3 «Основы пищевой микробиологии. Методы санитарно-микробиологического контроля пищевых продуктов»				
	Тема 9. Принципы и методы санитарно- микробио- логических исследова- ний	Лекция № 9 Принципы и ме- тоды санитарно- микробиологических иссле- дований	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Проверка конспекта лекции	2
		Практическая работа 10 Окраска по Граму	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1;	Контроль выполнения и защита ПР	2

№ п/п	№ темы	№ и название лекций, практических, и лабораторных занятий	Формиру емые компетен ции	Вид контрольно го мероприяти я	Кол- во часов из них прак- тиче- ская под- го- тов- ка*
			ОПК-4.4		
	Тема 10. Санитарно- показатель- ные микро- организмы	Практическая работа 11 Группы санитарно- показательных микроорга- низмов и методы их выяв- ления в пищевых продуктах. Дифференциально- диагностические питатель- ные среды для санитарно- показательных микроорга- низмов.	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Контроль выполнения и защита ПР	4
		Практическая работа 12. Санитарно- микробиологический анализ чистоты рук и спецодежды.	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Контроль выполнения и защита ПР	4

№ п/п	№ темы	№ и название лекций, практических, и лабораторных занятий	Формиру емые компетен ции	Вид контрольно го мероприяти я	Кол- во часов из них прак- тиче- ская под- го- тов- ка*
	Тема 11. Источники и пути кон- таминации пищевой продукции патогенны- ми микро- организма- ми	Лекция № 10 Источники и пути контаминации пище- вой продукции патогенными микроорганизмами	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Проверка конспекта лекции	1,84
		Рубежная контрольная ра- бота по разделу 1	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Тестирова- ние	0,16
4	Раздел 4. Критерии развития микроорганизмов в пищевых продуктах. Методы предохранения пищевых продуктов от микробной порчи				
	Тема 12 Свойства пищевых продуктов, влияющие на разви- тие в них микроор- ганизмов	Лекция № 11 Принципы и методы санитарно- микробиологических иссле- дований	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4		2

№ п/п	№ темы	№ и название лекций, практических, и лабораторных занятий	Формиру емые компетен ции	Вид контрольно го мероприяти я	Кол- во часов из них прак- тиче- ская под- го- тов- ка*
	Тема 13 Способы производ- ства и хра- нения пи- щевых про- дуктов, влияющие на развитие в них мик- роorganiz- мов	Лекция № 12. Способы про- изводства и хранения пище- вых продуктов, влияющие на развитие в них микроор- ганизмов	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4		2
4	Раздел 5. Микробиологический контроль и санитарно-гигиеническое ис- следование факторов окружающей среды				
	Тема 14 Дезинфек- ция в пи- щевой промыш- ленности	Лекция 13. Виды и способы дезинфекции в пищевой промышленности. Санитар- но-гигиенические требова- ния к транспортировке и хранению пищевых продук- тов, оборудованию, таре и упаковочным материалам.	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4		
	Тема 15 Санитар- но- микробио- логическое исследова- ние возду- ха	Лекция 14. Санитарно- микробиологическое иссле- дование воздуха	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1;		

№ п/п	№ темы	№ и название лекций, практических, и лабораторных занятий	Формиру емые компетен ции	Вид контрольно го мероприяти я	Кол- во часов из них прак- тиче- ская под- го- тов- ка*
			ОПК-4.4		
		Практическая работа 13. Микробиологические мето- ды исследования воздушной среды. Постановка сани- тарно-микробиологических анализов воздуха.	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Контроль выполнения и защита ПР	4
	Тема 16 Са- нитарно- микробио- логическое исследова- ние воды	Лекция 15 Санитарно- микробиологическое иссле- дование воды	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4		2
		Практическая работа 14. Основные методы исследо- вания питьевой воды. Мето- ды отбора проб для бакте- риологического исследова- ния. Колиметрия бродиль- ным методом и методом мембранных фильтров.	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Контроль выполнения и защита ПР	3,84
		Рубежная контрольная ра-	УК-1.1;	Тестирова-	0,16

№ п/п	№ темы	№ и название лекций, практических, и лабораторных занятий	Формиру емые компетен ции	Вид контрольно го мероприяти я	Кол- во часов из них прак- тиче- ская под- го- тов- ка*
		бота по разделу 5.	УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	ние	
4	Раздел 6 Микробиологический контроль и санитарно-гигиеническое исследование пищевой продукции				
	Тема 17 Кишечные инфекци- онные за- болевания и отравле- ния при употреб- лении не- доброкаче- ственных пищевых продуктов	Лекция 15 Классификация пищевых отравлений. Пище- вые отравления бактериаль- ной и грибной природы. Не- микробные пищевые отрав- ления. Кишечные инфекци- онные заболевания. Профи- лактика кишечных инфек- ций, пищевых отравлений.	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Контроль выполнения и защита ПР	2
	Тема 18 Санитар- но- бактерио- логическое исследова- ние молока и молоч- ных про-	Практическая работа 15 Са- нитарно- бактериологическое иссле- дование молока и молочных продуктов	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1;	Контроль выполнения и защита ПР	4

№ п/п	№ темы	№ и название лекций, практических, и лабораторных занятий	Формиру емые компетен ции	Вид контрольно го мероприяти я	Кол- во часов из них прак- тиче- ская под- го- тов- ка*
	дуктов		ОПК-4.4		
	Тема 19 Санитар- но- микробио- логическое исследова- ние мяса и мясных продуктов	Практическая работа 16 Са- нитарно- микробиологическое иссле- дование мяса и мясных про- дуктов	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4	Контроль выполнения и защита ПР	4

*Участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы.

4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Таблица 5

№ п/п	№ раздела и те- мы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
	Раздел 6 Микробиологический контроль и санитарно-гигиеническое исследование пищевой продукции	

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
1	Тема 17 Кишечные инфекционные заболевания и отравления при употреблении недоброкачественных пищевых продуктов	Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления бактериальной и грибной природы. Немикробные пищевые отравления. Кишечные инфекционные заболевания. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений. УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий	Кол-во часов
1	Тема 1. История, объект, методы и задачи микробиологии	ЛР	индивидуальной образовательной траектории, и сквозные цифровые технологии	2
2	Тема 2 Структура бактериальной клетки. Принципы классификации прокариот.	ЛР	индивидуальной образовательной траектории, и сквозные цифровые технологии	2
3	Тема 3. Микроорганизмы-эукариоты (грибы, водоросли, простейшие)	Л	информационно-коммуникационная технология.	2
4	Тема 4. Метаболизм микроорганизмов.	ЛР	индивидуальной образовательной траектории, и сквозные цифровые технологии	2
5	Тема 5 Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Экология микроорганизмов.	ЛР	индивидуальной образовательной траектории, и сквозные цифровые технологии	2
6	Тема 6. «Превращение соединений углерода микроорганизмами. Основные бродильные и окислительные процессы».	ЛР	индивидуальной образовательной траектории, и сквозные цифровые технологии	2
7	Тема 7 «Трансформация соединений азота микроорганизмами»	ПР	индивидуальной образовательной траекто-	2

№ п/ п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий	Кол-во часов
			рии, и сквозные цифровые технологии	
8	Тема 8 Использование микроорганизмов в технологиях сельскохозяйственного производства	ПР	индивидуальной образовательной траектории, и сквозные цифровые технологии	2
	Тема 9. Принципы и методы санитарно-микробиологических исследований	ПР	индивидуальной образовательной траектории, и сквозные цифровые технологии	2
	Тема 10. Санитарно-показательные микроорганизмы	ПР	индивидуальной образовательной траектории, и сквозные цифровые технологии	2
	Тема 11. Источники и пути контаминации пищевой продукции патогенными микроорганизмами	ПР	индивидуальной образовательной траектории, и сквозные цифровые технологии	2
	Тема 12 Свойства пищевых продуктов, влияющие на развитие в них микроорганизмов	ПР	индивидуальной образовательной траектории, и сквозные цифровые технологии	2
	Тема 13 Способы производства и хранения пищевых продуктов, влияющие на развитие в них микроорганизмов	ПР	индивидуальной образовательной траектории, и сквозные цифровые технологии	2
	Тема 14 Дезинфекция в пищевой промышленности	ПР	индивидуальной образовательной траектории, и сквозные цифровые технологии	2
	Тема 15 Санитарно-микробиологическое исследование воздуха	ПР	индивидуальной образовательной траектории, и сквозные цифровые технологии	2
	Тема 16 Санитарно-микробиологическое исследование воды	ПР	индивидуальной образовательной траектории, и сквозные цифровые технологии	2
	Тема 17 Кишечные инфекционные заболевания и отравления	ПР	индивидуальной образовательной траекто-	2

№ п/ п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий	Кол-во часов
	при употреблении недоброкачественных пищевых продуктов		рии, и сквозные цифровые технологии	
	Тема 18 Санитарно-бактериологическое исследование молока и молочных продуктов	ПР	индивидуальной образовательной траектории, и сквозные цифровые технологии	2
	Тема 19 Санитарно-микробиологическое исследование мяса и мясных продуктов	ПР	индивидуальной образовательной траектории, и сквозные цифровые технологии	2

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Вопросы к коллоквиуму по теме: «Морфология и систематика микроорганизмов».

1. Дайте сравнительную характеристику строения клетки эукариот и прокариот.
2. Какие структуры входят в состав бактериальной клетки?
3. Перечислите поверхностные структуры бактериальной клетки, назовите их функции.
4. Значение окраски по Граму для идентификации бактерий.
5. Движение бактерий.
6. Что такое таксисы? Дайте определение понятиям: фототаксис, аэротаксис, хемотаксис, магнетотаксис, вискозитаксис.
7. В чем особенности строения и функций цитоплазматической мембраны прокариот?
8. Какие внутренние структуры бактериальной клетки вы знаете?
9. Чем представлен генетический материал прокариот?
10. Что представляют собой внехромосомные факторы наследственности у бактерий? Как они влияют на выживаемость бактерий в окружающей среде?
11. Что такое включения, какие функции они выполняют и чем отличаются от органелл клетки?
12. Как происходит образование эндоспор у бактерий? Чем обусловлена устойчивость эндоспор к факторам окружающей среды?
13. Что вы знаете о размножении бактерий? Способы размножения.
14. Основные принципы систематики микроорганизмов.

15. Характеристика отдельных групп прокариот, имеющих сельскохозяйственное значение.
16. Основные направления исследований С.Н. Виноградского, В. Л. Омелянского.
17. Вклад Н. А. Красильникова в развитие микробиологии.
18. Современная систематика микроорганизмов. Иерархия таксонов. Номенклатура.
19. Принципы классификации царства Prokarya. Назвать отделы и классы. Методы
20. определения типа клеточной стенки бактерий.
21. Строение прокариотной клетки. Отличия от клеток высших организмов.
22. Строение генетического аппарата бактерий. Понятие вида, штамма, клона бактерий.
23. Рост, размножение бактерий. Основные характеристики. Фазы развития микробной
24. Морфологические группы бактерий.
25. Риккетсии, микоплазмы, хламидии. Общая характеристика, экология.
26. Актиномицеты, систематическое положение, экология, значение.
27. Царство Mucota, отделы и классы.
28. Дрожжи, экологические группы дрожжей.
29. Общая характеристика грибов. Экологические группы грибов.
30. Особенности строения клеток микромицетов.
31. Открытие и строение вирусов.
32. Царство Vira. Основные критерии систематики вирусов и их номенклатура.

Вопросы к коллоквиуму по теме: «Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Питание и ферменты микроорганизмов».

1. В чем сущность голофитного способа питания микроорганизмов?
2. Какая структура бактериальной клетки служит барьером, определяющим поступление питательных веществ в клетку?
3. Какие механизмы транспорта через цитоплазматическую мембрану вам известны?
4. Что собой представляют по химической природе пермеазы, и какую роль они играют в питании микроорганизмов?
5. Какие критерии положены в основу классификации организмов по типам питания?
6. На какие группы делятся бактерии по отношению к источнику углерода?
7. На какие группы делятся микроорганизмы по отношению к источнику энергии?
8. Чем отличается фотосинтез у бактерий от фотосинтеза у растений?
9. Что такое хемосинтез? Какие микроорганизмы отнесены к хемосинтезирующим?
10. Назовите микроорганизмы, для которых характерны фотолитоавтотрофный, хемолитоавтотрофный и хемоорганогетеротрофный типы питания.
11. Роль ферментов в жизнедеятельности микроорганизмов. Ферменты конститутивные и адаптивные.

12. Эндогенные и экзогенные ферменты.
13. В чем сущность действия ферментов? Что такое энергия активации?
14. Чем отличаются ферменты от неорганических катализаторов? Химическая природа ферментов.
15. Классификация ферментов согласно международной номенклатуре. Основные группы ферментов.
16. Влияние влажности на микроорганизмы. Практическое значение снижения влажности для консервации продукции и кормов.
17. Влияние температуры на микроорганизмы: психро-, мезо- и термофилы. Биологические механизмы термофилии.
18. Влияние pH и химических веществ на микроорганизмы: ацидофилы и базофилы, осмо- и галофилы.
19. Влияние радиации на микроорганизмы, практическое значение этих знаний.
20. Отношение микроорганизмов к кислороду: облигатные аэробы и анаэробы, факультативные анаэробы, аэротолерантные и микроаэрофильные микроорганизмы, примеры.
21. Механизмы устойчивости микробных популяций в экстремальных условиях.
22. Метабиоз, сущность, экологическое значение, примеры.
23. Симбиоз, его формы, экологическое значение, примеры.
24. Антагонизм, его формы, экологическое значение, примеры.
25. Антибиотики: открытие, определение, классификация. Единица действия антибиотиков. Синтез антибиотиков в почве.
26. Антибиотики бактерий. Актино- и микромицетов: продуценты, объекты и механизмы действия. Методы определения чувствительности микробов к антибиотикам.
27. Какие способы питания характерны для микроорганизмов?
28. К какому классу ферментов относятся экзоферменты?
29. Какая из органелл служит строгим контролером при поступлении питательных веществ в клетку?
30. Охарактеризуйте возможные способы транспорта питательных веществ в клетку.
31. Какие специфические транспортные механизмы работают при переносе через мембрану питательных веществ?
32. На чем основана классификация микроорганизмов по типу питания?
33. Какой источник углерода используют автотрофные и гетеротрофные микроорганизмы?
34. Назовите возможные источники энергии, используемые микроорганизмами?
35. Что такое хемосинтез?
36. Какие микроорганизмы относятся к хемоорганогетеротрофам?
37. Как влажность среды влияет на жизнедеятельность микроорганизмов?
38. При каких значениях активности воды микроорганизмы не развиваются?
39. На какие группы разделяют микроорганизмы по отношению к температуре?

40. Особенности психрофильных и термофильных микроорганизмов.
41. Дайте характеристику нейтрофильным, ацидофильным и алкалофильным микроорганизмам.
42. Роль кислорода для жизнедеятельности различных микроорганизмов. Для каких бактерий кислород токсичен?
43. Что такое антибиотики? Их влияние на различные физиологические группы микроорганизмов.
44. В чем заключается действие ультрафиолетового и других видов излучения на микроорганизмы?
45. Назовите и охарактеризуйте основные формы взаимоотношений микроорганизмов.

Вопросы к коллоквиуму по теме «Превращение микроорганизмами соединений углерода»

1. В чем сходство и различие процессов брожения и дыхания?
2. Дайте характеристику гликолиза: химизм, особенности процесса и его значение.
3. Охарактеризуйте процессы дыхания. Каково значение цикла Кребса?
4. Как происходит образование АТФ в ЭТЦ?
5. Дайте характеристику спиртового брожения: возбудители, химизм процесса и его значение.
6. Молочнокислое брожение. Химизм процесса и его значение. Характеристика молочнокислых бактерий.
7. Пропионовокислое брожение: химизм, возбудители и значение в природе и жизни человека.
8. Брожения, вызываемые бактериями рода *Clostridium*. Особенности процессов, характеристика возбудителей и значение в природе и жизни человека.
9. Окисление углеводов, значение и характеристика микроорганизмов, осуществляющих этот процесс.
10. Окисление этилового спирта до уксусной кислоты микроорганизмами, значение процесса.
11. Аэробное и анаэробное разложение целлюлозы, гемицеллюлозы, лигнина микроорганизмами, значение процессов в природе.
12. Разложение пектиновых веществ микроорганизмами, значение процесса при технической обработке волокнистых растений.
13. Дайте определение понятиям «метаболизм», «катаболизм», «анаболизм».
14. Охарактеризуйте возможные пути образования пировиноградной кислоты.
15. Что такое субстратное и окислительное фосфорилирование?
16. Приведите сравнительную характеристику брожению и аэробному дыханию.
17. Каков биологический смысл цикла трикарбоновых кислот?
18. Значение электронтранспортной цепи в энергетике клетки.
19. Что такое анаэробное дыхание?
20. Что является конечным акцептором электронов при анаэробном дыхании?
21. Каковы пути получения пирувата в изученных процессах брожения?

22. Назовите возбудителей спиртового брожения.
23. Что такое эффект Пастера?
24. Какие расы дрожжей существуют? Их использование.
25. Значение спиртового брожения в пищевой промышленности и сельском хозяйстве.
26. Охарактеризуйте типы молочнокислого брожения.
27. Морфологические и физиологические особенности молочнокислых бактерий.
28. Каковы особенности возбудителей пропионовокислого брожения?
29. Значение молочнокислого и пропионовокислого брожений в народном хозяйстве.
30. Морфологические и физиологические особенности бактерий рода *Clostridium*.
31. Назовите типичного представителя маслянокислого брожения.
32. Значение маслянокислого брожения в кормопроизводстве.
33. Особенности возбудителей ацетонобутилового брожения.
34. Значение конечных продуктов ацетонобутилового брожения в промышленности.
35. Возбудители сбраживания пектиновых веществ.
36. Каков состав ферментного комплекса возбудителей брожения пектиновых веществ?
37. Какие способы существуют для обработки лубоволокнистых растений и извлечения из них волокна?
38. Различия возбудителей водяной и росяной мочки лубоволокнистых растений.
39. Значение разложения пектиновых веществ в народном хозяйстве.
40. Значение разложения клетчатки в природе.
41. Приведите схему гидролиза целлюлозы. Какие ферменты участвуют в этом процессе?
42. Назовите возбудителей окисления клетчатки.
43. Какова роль окисления клетчатки для диагностики плодородия почв?
44. Распространение возбудителей брожения клетчатки.
45. Назовите конечные продукты процессов разложения целлюлозы.
46. Значение и особенности сбраживания клетчатки в рубце жвачных животных.
47. Почему окисление этилового спирта до уксусной кислоты называют неполным окислением?
48. Особенности уксуснокислых бактерий.
49. Какой фермент принимает участие в процессе окисления жира?

Вопросы к коллоквиуму по теме:

«Превращение микроорганизмами азотсодержащих соединений»

1. Назовите основные стадии круговорота азота в природе.
2. Почему превращения микроорганизмами соединений азота имеют большое значение в природе и сельском хозяйстве?
3. Какая из стадий имеет ключевое значение для сохранения жизни на Земле, обеспечивая непрерывность цепей питания?

4. Назовите возбудителей и конечные продукты аммонификации в аэробных и анаэробных условиях.
5. Особенности аммонификации мочевины.
6. В чём заключается процесс нитрификации? Из каких фаз он состоит?
7. С какой целью применяют ингибиторы нитрификации?
8. Чем отличается гетеротрофная нитрификация?
9. Какой процесс приводит к образованию недоступных для растений форм азота?
10. Какое значение имеет соотношение C:N для процесса иммобилизации азота?
11. Почему денитрификацию называют анаэробным нитратным дыханием?
12. Особенности возбудителей денитрификации.
13. Каковы размеры потерь азота в результате денитрификации?
14. Какие агротехнические приемы следует применять для предотвращения денитрификации в почве и навозе?
15. Вклад биологической фиксации молекулярного азота в баланс азота в почве.
16. Почему возбудителей азотфиксации называют также и diaзотрофами?
17. На какие группы подразделяют возбудителей азотфиксации?
18. Характеристика ферментной системы процесса азотфиксации.
19. Каковы затраты энергии при осуществлении азотфиксации?
20. Особенности и распространение свободноживущих азотфиксаторов.
21. Сравните вклад в баланс азота в почве анаэробными и аэробными азотфиксаторами.
22. Опишите характерные виды свободноживущих diaзотрофов для различных типов почв.
23. Особенности фиксации атмосферного азота цианобактериями.
24. Назовите основные отличия ассоциативной азотфиксации.
25. Вклад ассоциативных азотфиксаторов в азотный баланс почв.
26. Отличия симбиотической азотфиксации от других видов этого процесса.
27. Морфологические и физиологические свойства клубеньковых бактерий.
28. Опишите процесс взаимодействия клубеньковых бактерий с растением-хозяином.
29. В какой форме клубеньковые бактерии фиксируют азот?
30. Роль леггемоглобина для фиксации азота бактериоидами.
31. Перечислите и уточните свойства клубеньковых бактерий для успешного формирования азотфиксирующего симбиоза.
32. Значение бобово-ризобияльного симбиоза для азотного баланса почв.
33. Охарактеризуйте микроорганизмы, разлагающие белковые вещества в аэробных и анаэробных условиях.
34. Каковы оптимальные условия разложения мочевины микроорганизмами?
35. Назовите фамилию учёного, открывшего энергетический процесс, названный хемосинтезом.
36. В чём заключается процесс нитрификации? Из каких двух фаз он состоит?

37. Каковы отличительные особенности ассимиляционного и диссимиляционного процессов восстановления нитратов?
38. Размеры потерь молекулярного азота из почв в результате процесса нитрификации.
39. Назовите наиболее распространённые свободноживущие азотфиксирующие бактерии.
40. Чем отличаются свободноживущие азотфиксирующие бактерии от ассоциативных азотфиксаторов?
41. Симбиотические азотфиксаторы и их роль в накоплении азота в почве.
42. Как называется препарат, основанный на использовании симбиотических клубеньковых бактерий?
43. Дайте общую характеристику круговорота азота и роль микроорганизмов в этом процессе.
44. Каково значение фиксации молекулярного азота для растений?
45. На какие этапы можно подразделить процесс минерализации азота микроорганизмами?
46. В чем особенности аммонифицирующих бактерий?
47. Объясните отличие 1 фазы нитрификации от 2 фазы. Особенности гетеротрофной нитрификации. Дайте характеристику нитрифицирующих бактерий.
48. В чем сущность процесса денитрификации? Какие микроорганизмы осуществляют этот процесс и при каких условиях?
49. Приведите примеры процессов, при которых азот переходит в соединения, недоступные для растений.
50. Каково значение свободноживущих и симбиотических азотфиксирующих микроорганизмов? Приведите примеры свободноживущих микроорганизмов, усваивающих азот.
51. В чем особенности ассоциативной азотфиксации и какие микроорганизмы ее осуществляют?
52. Какие растения вступают в симбиотические отношения с азотфиксирующими бактериями?
53. Какими свойствами обладают клубеньковые бактерии?
54. В чем особенности биохимии азотфиксации? На какие стадии можно разделить процесс восстановления молекулярного азота до аммиака?
55. Какие группы микроорганизмов существуют за счет энергии, выделяющейся при окислении неорганических соединений серы?
56. Назовите основные направления трансформации соединений серы в почве.
57. В каких формах фосфор может находиться в почве?
58. В каких доступных для растений формах присутствует в почве фосфор?
59. Какие виды бактерий участвуют в трансформации соединений железа в почве? Охарактеризуйте эти бактерии.
60. В чем особенности микробиологических превращений соединений калия?
61. Какие процессы распада минералов, содержащих калий, идут с участием микроорганизмов?
62. Приведите примеры химических реакций, осуществляемых микроорганизмами рассматриваемых групп.

63. Характеристика и особенности микроорганизмов, участвующих в превращениях серы, фосфора и калия.
64. Каково значение процессов превращения соединений фосфора, серы, железа и калия в природе и жизни человека.

Тестовые задания

Тестовые задания по теме «Устройство микроскопа и техника микроскопирования бактериальных препаратов»

Напишите номер правильного ответа:

1. К механической части микроскопа относится

1. окуляр
2. конденсор
3. макровинт
4. револьверное устройство с объективами

2. По длине волны и типу используемого излучения современные микроскопы делятся на:

1. световые и электронные
2. световые и темнопольные
3. фазовоконтрастные и темнопольные
4. электронные и механические

3. Фазово-контрастная микроскопия основана на:

1. уменьшении интенсивности освещения препарата за счёт опускания конденсора и сужения диафрагмы
2. превращении оптическими средствами фазовых колебаний в амплитудные
3. отсечении проходящего света и визуализации объектов в рассеянных лучах
4. поляризации двух лучей во взаимно перпендикулярных плоскостях

4. Темнопольная микроскопия основана на:

1. способности некоторых веществ излучать свет при воздействии коротковолнового излучения
2. уменьшении интенсивности освещения препарата за счёт опускания конденсора и сужения диафрагмы
3. превращении оптическими средствами фазовых колебаний в амплитудные
4. отсечении проходящего света и визуализации объектов в рассеянных лучах

5. Люминесцентная микроскопия основана на:

1. способности некоторых веществ излучать свет при воздействии коротковолнового излучения
2. превращении оптическими средствами фазовых колебаний в амплитудные
3. отсечении проходящего света и визуализации объектов в рассеянных лучах
4. поляризации двух лучей во взаимно перпендикулярных плоскостях

6. При использовании иммерсионной системы микроскопа разрешающая способность:

1. повышается;
2. понижается;
3. не изменяется;

7. Для приготовления препаратов живых бактерий используется:

1. метод фиксированных окрашенных препаратов;
2. метод раздавленной капли;

8. Единица измерения размеров бактериальной клетки:

1. миллиметр;
2. нанометр;
3. микрометр;

9. Между иммерсионным объективом микроскопа и препаратом находится:

1. вода;
2. кедровое масло;
3. воздух;

10. Максимальная разрешающая способность светового микроскопа составляет:

1. 0,4 мкм;
2. 0,2 мкм;
3. 0,5 мкм;

11. Чтобы определить общее увеличение микроскопа, необходимо:
разделить увеличение окуляра на увеличение объектива;
сложить увеличение окуляра на увеличение объектива;

12. умножить увеличение окуляра на увеличение объектива; ЛУЧШЕЕ
ИЗОБРАЖЕНИЕ препарата обеспечивает сочетание «объектив-окуляр»:

1. 40×24
2. 90×8;
3. 100×16;

13. Объективы рассчитаны на работу с покровным стеклом толщиной:

1. $0,12 \pm 0,5$ мм;
2. $0,17 \pm 0,1$ мм;
3. $0,25 \pm 0,1$ мм;

14. Рабочее увеличение окуляра:

1. 20 ×
2. 5 ×
3. 60 ×

Установите соответствие:

15. Микроскоп:

1. механическая часть
2. оптическая часть

Части микроскопа:

- a) штатив
- b) объектив
- c) конденсор
- d) предметный столик

16. Объективы: 1. иммерсионные: 2. сухие:	e) окуляр f) тубус Увеличения: a) $\times 8$ b) $\times 20$ c) $\times 40$ d) $\times 90$ e) $\times 100$
17. Объективы: 1. иммерсионные 2. сухие:	Маркировка: a) HI b) Ol c) MI d) нет специальной маркировки e) черное опоясывающее кольцо
18. Вещество: 1. воздух: 2. кедровое масло:	цо Показатель преломления показател: a) 1,48 b) 1,0 c) 1,33 d) 1,515
19. Материалы для микроскопирования: 1. иммерсионная жидкость: 2. краситель:	Вещества: a) фуксин b) вода c) кедровое масло d) метиленовый синий
20. Окрашивание препарата краситель 1. фуксин: 2. метиленовый синий:	Время: a) 1 мин b) 2,5 мин c) 30 сек d) 1 ч
21. Красители по химической структуре 1. основные: 2. кислые:	Название красителя: a) нейтральный красный b) кислый фуксин c) эритрозин d) флуоресцин e) фуксин f) метиленовый синий
22. Методы окраски: 1. простые:	Краситель: a) фуксин

2. дифференцированные:

- b) метиленовый синий
- c) фуксин+генциан фиолетовый
- d) генциан фиолетовый

Установите правильную последовательность:

23. Техника приготовления препарата «в раздавленной капле»:

1. нанести на предметное стекло каплю воды;
2. покрыть препарат покровным стеклом;
3. вблизи горелки внести бактериологической иглой клетки микроорганизма в каплю воды;

24. Техника приготовления препарата, фиксированного окрашенного:

1. зафиксировать препарат в пламени горелки
2. нанести на предметное стекло каплю воды
3. обезжирить предметное стекло смесью спирта с эфиром
4. вблизи горелки внести в каплю воды бактериологической иглой клетки микроорганизма
5. окрасить препарат красителем

25. Техника микроскопирования фиксированного окрашенного препарата:

1. опустить в кедровое масло иммерсионный объектив
2. поднять конденсор
3. с помощью микроскопа найти изображение объекта
4. с помощью микроскопа четко сфокусировать объект

Тестовые задания по теме «Морфология и ультраструктура микроорганизмов»

Напишите номер правильного ответа.

1. В основе токсономии бактерий лежит изучение

1. их морфологии и биохимических свойств
2. наличия токсинов
3. способности образовывать споры
4. их патогенных и вирулентных свойств

2. Стрептобациллы в мазках располагаются

1. гроздьевидными скоплениями
2. неправильными скоплениями
3. цепочками
4. одиночно

3. Филогенетическая таксономия бактерий строится на основе:

1. эволюционного родства и генетических признаков
2. морфологических свойств
3. физиологических свойств
4. серологических свойств

4. Эмпирическая классификация бактерий (по Берджи) строится на основе:

1. эволюционного родства и генетических признаков

2. только морфологических свойств
3. только физиологических свойств
4. совокупности фенотипических признаков
5. **Прокариотические клетки, в отличие от эукариотических, лишены:**
 1. ядра
 2. цитоплазмы
 3. цитоплазматической мембраны
 4. рибосом
6. **Булавовидную форму имеют**
 1. фузобактерии
 2. коринебактерии
 3. диплококки
 4. хламидии
7. **К прокариотам относятся**
 1. вирусы
 2. простейшие
 3. бактерии
 4. грибы
8. **Стафилококки располагаются**
 1. одиночное, беспорядочно
 2. цепочкой
 3. в виде пакетов по 8-16
 4. в виде «виноградной грозди»
9. **Роберт Кох открыл**
 1. открыл природу брожения
 2. получил вакцину против бешенства
 3. открыл возбудителя туберкулеза
 4. получил вакцину против сибирской язвы
10. **И.И. Мечников открыл**
 1. открыл природу брожения
 2. открыл возбудителя туберкулеза
 3. создал фагоцитарную теорию иммунитета
 4. ввел в лабораторную практику питательные среды
11. **Наибольшее количество воды в бактериях находится в:**
 1. ионной фракции
 2. кристаллической форме
 3. свободном виде
 4. связи с коллоидами
12. **У грамотрицательных бактерий более выражен**
 1. липополисахаридный компонент клеточной стенки
 2. липопротеиновый компонент клеточной стенки
 3. муреиновый компонент клеточной стенки
 4. фосфолипидный компонент клеточной стенки
13. **Обязательной структурой бактериальной клетки является**
 1. фимбрии

2. спора
3. нуклеоид
4. зерна волютина
14. **Способствует спорообразованию**
 1. недостаток питательных веществ
 2. накопление продуктов обмена
 3. изменение pH
 4. все перечисленное
15. **формы бактерий образуются под влиянием**
 1. антибиотиков
 2. кислот
 3. нагревания
 4. охлаждения
16. **Образующаяся при спорообразовании дипикалиновая кислота обнаруживается**
 1. в кортексе спор
 2. протопласте спор
 3. спороплазме
 4. экзоспориуме
17. **Основной функцией капсулы бактерий является:**
 1. защита от фагоцитоза и антителообразования
 2. участие в делении
 3. защита от химических воздействий
 4. защита от колебаний температуры
18. **Основная функция цитоплазматической мембраны**
 1. образование метаболитов
 2. образование токсинов
 3. участие в дыхании
 4. участие в питании
19. **Для окраски по методу Грама используют**
 1. везулин
 2. 5% раствор серной кислоты
 3. генциан- фиолетовый
 4. карболовый фуксин
20. **Вещество капсулы бактерий представлено:**
 1. гликопептидом
 2. мукопротеином
 3. мурамилдипептидом
 4. мукополисахаридом
21. **Гликановые цепи клеточной стенки бактерий представлены**
 1. пептидами D-аланином и D- глутаминовой кислотой
 2. N-ацетилглюкозамином и N-ацетилмурамовой кислотой
 3. дипикалиновой кислотой
 4. гликогеном
22. **Подвижность бактерий обеспечивается**
 1. вращением жгутиков

2. движением ресничек
3. движением фимбрий
4. сокращением клеточной стенки

23. Бактерии относятся к

1. эукариотам
2. прокариотам

24. Микроскопические грибы:

1. эукариоты
2. прокариоты

25. У прокариот:

1. оформленное ядро
2. нуклеоид
3. эндоспоры образуют бактерии:
4. нитчатые
5. палочковидные

26. Бактерии передвигаются с помощью:

1. нуклеоида
2. жгутиков
3. фимбрий

27. Эндоспоры бактерий погибают при:

1. пастеризации;
2. автоклавировании;
3. нагревании до 50°C

Дополните:

28. Микроорганизмы, не имеющие истинного оформленного ядра, называются _____

29. Шаровидные клетки, соединенные в цепочку, называются _____

30. Шаровидные бактерии в виде виноградной грозди называются _____

31. Бактерии, покрытые жгутиками по всей поверхности клетки, называются _____

Установите соответствие

32. Тип клетки:

1. эукариотический;
2. прокариотический:

Клеточные структуры:

- a) ядерная мембрана;
- b) митохондрии;
- c) клеточная стенка
- d) хромосомы;
- e) аппарат Гольджи;
- f) мезосомы

33. Структуры:

1. клеточная стенка;
2. цитоплазматическая мембрана
3. капсула

Функции:

- a) осмотический барьер;
- b) запас питательных веществ;
- c) избирательная проницае-

- 34. Структура:**
1. ядро;
 2. нуклеоид:
- 35. Структуры бактерий:**
1. клеточная стенка;
 2. цитоплазматическая мембрана;
 3. капсула:

- 36. Кокки:**
1. диплококки;
 2. монококки;
 3. сарцина:
- 37. Форма клетки**
1. шаровидная;
 2. палочковидная;
 3. извитая:

- 38. Кокки:**
1. монококк;
 2. стрептококк;
 3. тетракокк;
 4. сарцина;
- 39. Бактерии:**
1. сарцина;
 2. микрококк;
 3. бацилла;
 4. железобактерия;
 5. спирохета;
 6. вибрион;
 7. стафилококк;
 8. спирилла:

Установите правильную последовательность

- мость;
- d) защита от механических воздействий;
 - e) сохранение формы клетки;
 - f) защита от пересыхания и переувлажнения

Субструктуры:

- a) мембрана с порами;
- b) ядрышко;
- c) ДНК;
- d) хромосомы;

Химический состав:

- a) белки;
- b) липиды;
- c) муреин;
- d) целлюлоза;
- e) хитин;
- f) полисахариды

Вид бактерий:

- a) *Azotobacter chroococcum*;
- b) *Sarcina flava*;
- c) *Clostridium butyricum*;
- d) *Micrococcus agilis*

Вид бактерий:

- a) *Micrococcus agilis*;
- b) *Vibrio colera*;
- c) *Bacillus mycoides*;
- d) *Spirillum sp.*;
- e) *Sarcina flava*;

Плоскости деления:

- a) одна
- b) две
- c) три

Форма клетки:

- d) палочковидная;
- e) шаровидная;
- f) извитая;
- g) нитчатая

40. Расположение структур бактериальной клетки от периферии к центру:

1. нуклеоид
2. цитоплазматическая мембрана
3. капсула
4. клеточная стенка

41. Степень извитости клеток бактерий:

1. спирохета
2. вибрионы
3. спириллы

42. Количество жгутиков на поверхности клеток бактерий:

1. монотрих
2. перитрих
3. лофотрих

43. Размеры клеток микроорганизмов:

1. дрожжи
2. вирусы
3. бактерии

Примерные тесты к теме «Питание микроорганизмов»

Напишите номер правильного ответа:

1. Для бактерий характерен способ питания:

1. голофитный
2. голозойный
3. автотрофный

2. При активном транспорте питательных веществ в бактериальную клетку энергия:

1. затрачивается
2. не затрачивается
3. выделяется

3. Транслоказы (пермеазы) бактерий расположены в:

1. клеточной стенке
2. цитоплазматической мембране
3. капсуле

4. Энергию микроорганизмы получают в результате процессов:

1. катаболизма
2. биосинтеза
3. диффузии

5. Внеклеточное переваривание у бактерий происходит под действием:

1. эндоферментов
2. экзоферментов

6. Хемосинтез у микроорганизмов открыт:

1. Д.И.Ивановским
2. С.Н.Виноградским
3. Л.Пастером

7. **Автотрофные микроорганизмы используют углерод:**
 1. органических соединений
 2. CO_2
 8. **Микроорганизмы-паратрофы используют органический углерод:**
 1. живых организмов
 2. отмерших организмов
 3. мертвых и живых организмов
 4. животных организмов
 5. растительных организмов
- Дополните:**
9. Микроорганизмы, использующие углерод органических соединений, называются _____
 10. Микроорганизмы, использующие энергию солнца, называются _____
 11. Поступление веществ в бактериальную клетку без затраты энергии и участия молекул-переносчиков называется _____

12. Тип питания:

1. хемоорганогетеротрофия
2. хемолитоавтотрофия

Микроорганизмы:

- a) нитрификаторы
- b) паратрофы
- c) цианобактерии

13. Ферменты:

1. гидролазы
2. оксидоредуктазы

Локализация в клетке:

- a) эндоферменты
- b) экзоферменты

Установите правильную последовательность:

14. **Содержание элементов в составе клеток микроорганизмов (в порядке убывания):**
 1. фосфор
 2. азот
 3. сера
 4. углерод
 5. железо
15. **Усвоение углеродных групп микроорганизмами:**
 1. CH_3
 2. CHON
 3. COOH
16. **Использование питательных веществ микроорганизмами (явление диауксии):**
 1. сорбит
 2. глюкоза
17. **Усвоение питательных веществ микроорганизмами:**
 1. пептиды
 2. белки

3. аминокислот

Тестовые задания по теме «Метаболизм микроорганизмов»

Напишите номер правильного ответа:

1. Биосинтез включает процессы:

1. распада веществ
2. синтеза макромолекул клетки
3. окисление веществ

2. Ферменты – это:

1. нейтральные соединения
2. кислоты
3. биологические катализаторы

3. К оксидоредуктазам относят:

1. эстеразы
2. ФАД
3. лигазы

4. Процессы брожения открыты:

1. И.И.Мечниковым
2. С.Н.Виноградским
3. Л.Пастером

5. Возбудитель спиртового брожения относится к роду:

1. *Saccharomyces*
2. *Rhizobium*
3. *Clostridium*

6. Дрожжи по отношению к кислороду:

1. анаэробы
2. аэробы
3. факультативные анаэробы

7. Дрожжи используют в качестве источника углерода:

1. крахмал
2. сахарозу
3. целлюлозу

8. Бактерии рода *Clostridium* имеют форму:

1. шаровидную
2. извитую
3. палочковидную

9. Дрожжи верхового брожения применяют в производстве при температуре:

1. 0°
2. 6-10 °С
3. 14-25 °С

10. Дрожжи низового брожения применяют в производстве при температуре:

1. 14-25°С
2. 6-10°С
3. 0°

11. Молочнокислые бактерии сбраживают:

1. крахмал
2. лактозу
3. жир

12. Молочнокислые бактерии при кипячении:

1. погибают
2. не погибают

13. В аэробных условиях целлюлозу разлагают:

1. Clostridium
2. Cytophage
3. Pseudomonas

14. В анаэробных условиях целлюлозу разлагают:

1. Cytophage
2. Sorangium
3. Clostridium

15. Жир окисляют:

1. Pseudomonas
2. Cytophage
3. Lactobacillus

Дополните:

9. Аэробный окислительно-восстановительный процесс, идущий с образованием АТФ, при котором роль доноров водорода играют органические или неорганические соединения, называется _____ и котором роль донора и акцептора водорода играют органические соединения, называется _____

10. Тип молочнокислого брожения, при котором образуется только молочная _____ кислота, называется _____

11. Тип молочнокислого брожения, при котором, кроме молочной кислоты, _____ образуются _____ другие _____ продукты, _____ называется _____

12. Маслянокислые бактерии гидролизуют крахмал под действием фермента _____

13. Молочнокислое брожение в сельском хозяйстве используется при приготовлении _____

Установите соответствие:

22. Процесс:

1. брожение
2. окисление

Выход энергии:

- a) 2 АТФ
- b) 8 АТФ
- c) 36 АТФ
- d) 38 АТФ

23. Бактерии:

1. молочнокислые
2. маслянокислые

Форма клетки:

- a) кокковидная
- b) палочковидная

24. Брожение:

1. спиртовое
2. молочнокислое

25. Брожение:

1. спиртовое
2. глицериновое

26. Микроорганизмы:

1. *Saccharomyces cerevisiae*
2. *Clostridium butyricum*

27. Брожение:

1. спиртовое
2. маслянокислое

28. Микроорганизмы:

1. маслянокислые бактерии
2. молочнокислые бактерии
3. дрожжи

29. Разложение целлюлозы:

1. аэробное
2. анаэробное

30. Разложение целлюлозы:

1. аэробное
2. анаэробное

с) извитая

Элективные условия:

- a) анаэробные условия
- b) наличие крахмала
- c) наличие сахара
- d) кислая среда
- e) пастеризация
- f) среда нейтральная

pH:

- a) 4,0-5,0
- b) 8,0
- c) 5,0-7,0
- d) 3,0-4,0

Запасные вещества в клетке:

- a) жир
- b) гранулеза
- c) гликоген

Конечные продукты:

- a) C_2H_5OH
- b) H_2
- c) CO_2
- d) CH_3COOH
- e) $CH_3CHONCOOH$
- f) CH_3CH_2COOH

Процессы:

- a) молочнокислое брожение
- b) брожение пектиновых веществ
- c) спиртовое брожение
- d) брожение крахмала
- e) маслянокислое брожение
- f) брожение клетчатки
- g) окисление клетчатки

Конечные продукты:

- a) этиловый спирт
- b) вода
- c) углекислый газ
- d) органические кислоты
- e) водород

Микроорганизмы:

- a) грибы микроскопические
- b) бактерии

31. Брожение:

1. маслянокислое
2. молочнокислое

с) актиномицеты

д) дрожжи

Применение:

- а) маслоделие
- б) силосование
- с) производство сыра
- д) мочка лубоволокнистых растений
- е) производство масляной кислоты

Установите правильную последовательность:

32. Ферменты электронтранспортной цепи аэробных бактерий:

1. цитохром а
2. ФАД
3. цитохром b
4. НАД
5. цитохром а₃
6. цитохром с

33. Пути катаболизма у аэробных бактерий:

1. электронтранспортная цепь
2. цикл Кребса
3. путь Эмбдена – Мейергофа – Парнаса

34. Соединения, образующиеся в процессе спиртового брожения:

1. этиловый спирт
2. пировиноградная кислота
3. уксусный альдегид

35. Этапы аэробного разложения клетчатки:

1. гидролиз
2. окисление

36. Этапы разложения крахмала маслянокислыми бактериями:

1. брожении
2. гидролиз

37. Группы бактерий различной кислотоустойчивости:

1. молочнокислые
2. гнилостные
3. маслянокислые

38. Процессы катаболизма с различным выходом энергии:

1. спиртовое брожение
2. окисление целлюлозы
3. нитратное дыхание

39. Соединения, образующиеся в процессе брожения целлюлозы:

1. глюкоза
2. масляная кислота
3. пировиноградная кислота
4. целлобиоза

Тестовые задания по теме Роль микроорганизмов в круговороте соединений азота, серы, фосфора и железа

Напишите номер правильного ответа:

1. Аммонифицирующие бактерии:

- 1) *Bacillus mycoides*
- 2) *Azotobacter chroococcum*
- 3) *Lactobacillus bulgaricus*

2. Продукты аммонификации белковых веществ в аэробных условиях:

- 1) сероводород
- 2) аммиак
- 3) молочная кислота

3. Продукты аммонификации белковых веществ в анаэробных условиях:

- 1) глицерин
- 2) кадеверин
- 3) сульфаты

4. Продукты аммонификации мочевины:

- 1) индол
- 2) аммиак
- 3) сульфаты

5. Процесс аммонификации:

- 1) окисление аммиака до нитритов
- 2) минерализация азотсодержащих органических соединений до минерального азота

6. Соединения, используемые аммонификаторами:

- 1) пектиновые вещества
- 2) белки
- 3) целлюлоза

7. Отрицательное значение нитрификации в почве:

- 1) адсорбция продуктов нитрификации почвенными коллоидами
- 2) вымывание продуктов нитрификации

8. При окислении аммиака в нитрит и нитрита в нитрат нитрификаторы получают:

- 1) азот
- 2) энергию
- 3) кислород

9. Первая фаза нитрификации:

- 1) окисление азотистой кислоты
- 2) окисление атмосферного азота
- 3) окисление аммиака в азотистую кислоту

10. Вторая фаза нитрификации:

- 1) окисление аммиака в азотистую кислоту
- 2) окисление азотистой кислоты в азотную
- 3) ассимиляция атмосферного азота

11. Положительное значение нитрификации в почве:

- 1) перевод труднодоступных соединений фосфора в доступные растениям формы
- 2) закрепление азотсодержащих соединений в почве
- 12. Отрицательное значение денитрификации в почве:**
 - 1) накопление минерального азота
 - 2) переход нитритов в молекулярный азот
 - 3) накопление органического азота
- 13. Источник углерода, используемый нитрификаторами:**
 - 1) глюкоза
 - 2) углекислый газ
 - 3) целлюлоза
- 14. Выход энергии при нитратном дыхании:**
 - 1) больше, чем при брожении
 - 2) меньше, чем при брожении
 - 3) как при дыхании
 - 4) как при брожении
- 15. Бактерии – действующее начало в бактериальном препарате «ризоторфин»:**
 - 1) азотобактер
 - 2) клубеньковые бактерии
 - 3) молочнокислые бактерии
- 16. Ассоциативные бактерии находятся:**
 - 1) на поверхности корня растений
 - 2) в клубеньках
 - 3) в почве
- 17. Бактериальный препарат, действующий эффективно в защищенном грунте:**
 - 1) ризоторфин
 - 2) нитрагин
 - 3) азотобактерин
- 18. Бактериальный препарат, действующий эффективно в открытом грунте:**
 - 1) ризоторфин
 - 2) азотобактерин
- 19. Зона корня растений, где развиваются микроорганизмы:**
 - 1) ризосфера
 - 2) филлосфера
- 20. Поверхность корня растений, на которой развиваются микроорганизмы:**
 - 1) разосфера
 - 2) ризоплана
 - 3) филлосфера

Дополните:

21. Трансформация азотсодержащих органических соединений, недоступных растениям, в аммонийную форму называется _____

22. Перевод минеральных форм азота в белок плазмы микробных клеток
23. называется _____
-
24. Усвоение бактериями молекулярного азота называется _____
-
25. Восстановление нитратов в молекулярный азот называется _____
-
26. Бактерии, фиксирующие азот в клубеньках растений, называются _____
-
27. Бактериальный препарат, где действующее начало клубеньковые бактерии, называется _____
-
28. Бактериальный препарат, где действующее начало азотобактер, называется _____
-
29. Окисление аммиака в нитрит называется _____
-
30. Окисление нитрита в нитрат называется _____
-
31. Микроорганизмы зоны корня называются _____
-
32. Микроорганизмы поверхности растений называются _____
-
33. Микроорганизмы, завершающие минерализацию органических соединений, называются _____
-
34. Основные свойства клубеньковых бактерий _____

Установите соответствие:

35. Микроорганизмы:

1. нитрификаторы
2. азотфиксаторы

Источник углерода:

- a) глюкоза
- b) углекислый газ
- c) маннит
- d) целлюлоза

36. Микроорганизмы:

1. аммонификаторы
2. нитрификаторы
3. денитрификаторы

Источник азота:

- a) аммиак
- b) белок
- c) гумус
- d) нитрат
- e) мочеви́на

37. Микроорганизмы:

1. Нитрификаторы 1-фазы
2. Нитрификаторы 2-фазы
3. Азотфиксаторы

Источник азота:

- a) азот молекулярный
- b) аммиак
- c) нитрит
- d) нитрат

38. Процесс:

1. азотфиксация

Бактерии:

- a) *Bacillus mycoides*

2. нитрификация
3. аммонификация

39. Процесс:

1. аммонификация
2. нитрификация

40. Процесс:

1. нитрификация 1-фазы
2. нитрификация 2-фазы
3. денитрификация

41. Группы азотфиксаторов:

1. ассоциативные
2. свободноживущие
3. симбиотические

- b) *Clostridium butyricum*
- c) *Azotobacter*
- d) *Nitrosomonas*

Конечные продукты:

- a) нитрат
- b) кадеверин
- c) сероводород
- d) аммиак
- e) индол
- f) скатол

Конечные продукты:

- a) азот молекулярный
- b) нитрат
- c) мочевины
- d) нитрит

Бактерии:

- a) *Clostridium*
- b) *Azospirillum*
- c) *Azotobacter*
- d) *Frankia*
- e) *Rhizobium*

Установите правильную последовательность:

41. Этапы круговорота азота:

1. нитрификация
2. денитрификация
3. аммонификация
4. азотфиксация

42. Этапы аммонификации белка:

1. гидролиз
2. дезаминирование аминокислот
3. трансформация углеродных остатков

43. Азотсодержащие соединения в процессе диссимильной денитрификации:

1. NO_2
2. N
3. NO_3
4. NO

44. Этапы инфицирования растения-хозяина клубеньковыми бактериями:

1. специфическое искривление корневых волосков
2. образование инфекционной нити
3. распространение клеток ризобий в цитоплазме клеток растения-хозяина

Напишите номер правильного ответа:

45. Окисление неорганических соединений серы осуществляют бактерии:

1. Тионовые бактерии
2. Микоплазмы
3. Железобактерии
4. Нитрификаторы

46. Активными окислителями восстановления соединений серы являются бактерии родов:

1. Thiobacillus
2. Beggiatoa
3. Nitrosomonas
4. Clostridium

47. Тионовые бактерии впервые выделил:

1. Л.Пастер
2. М.Бейеринк
3. С.Н.Виноградский

48. Бактерии рода Thiobacillus являются:

1. облигатными хемоорганотрофами
2. факультативными хемолитогетеротрофами
3. облигатными хемолитоавтотрофами
4. Одноклеточные бесцветные серобактерии представлены родами:
5. Bacillus
6. Achromatium
7. Pseudomonas
8. Thiospira

49. К многоклеточным бесцветным (нитчатым) серобактериям относятся микроорганизмы родов:

1. Clostridium
2. Klebsiella
3. Beggiatoa
4. Thiothrix

49. Бактерии, вызывающие восстановление сульфатов, относятся к роду:

1. Desulfovibrio
2. Thioploca
3. Desulfotomaculum

50. Фосфор в почве содержится в формах:

1. первичных минералов
2. фосфатов
3. кальцита

Раздел 3 «Основы пищевой микробиологии. Методы санитарно-микробиологического контроля пищевых продуктов»

Тема 9 Принципы и методы санитарно-микробиологических исследований

Тема 10. Санитарно-показательные микроорганизмы.

Контрольная работа «Основы санитарной микробиологии»

Вариант №1

- 1. Вирулентность микроорганизма – это признак**
 - 1) фенотипический
 - 2) генотипический
 - 3) морфологический
 - 4) физиологический
- 2. Эндотоксины бактерий по химическому составу:**
 - 1) лиОПОПлисахариды+белок
 - 2) полисахариды+липиды
 - 3) моносахара
 - 4) белки
- 3. Условно-патогенные микроорганизмы могут вызвать инфекционный процесс при условии:**
 - 1) большой инфицирующей дозы и снижении уровня сопротивляемости макроорганизма
 - 2) большой концентрации условных патогенов
 - 3) снижения уровня иммунитета макроорганизма
 - 4) наличия у микроорганизмов факторов патогенности
- 4. Общее микробное число (ОМЧ) – это:**
 - 1) суммарное микробное обсеменение объекта
 - 2) обсеменение объекта гнилостными микроорганизмами
 - 3) суммарное обсеменение объекта бактериями и простейшими
 - 4) суммарное обсеменение бактериями, вирусами и простейшими
- 5. Санитарно-показательная бактерия – представитель микрофлоры кишечника:**
 - 1) *Proteus mirabilis*
 - 2) *Staphylococcus aureus*
 - 3) *Streptococcus viridans*
 - 4) *Bacillus mycoides*

Раздел 5. Микробиологический контроль и санитарно-гигиеническое исследование факторов окружающей среды

Тема 14. Дезинфекция в пищевой промышленности.

Тема 15 Санитарно-микробиологическое исследование воздуха

Тема 16. Санитарно-микробиологическое исследование воды

Контрольная работа «Санитарно-микробиологическая характеристика факторов окружающей среды»

Вариант №1

- 1. Бактериальная обсемененность воздуха производственных помещений, как правило:**
 - 1) во много раз превышает обсемененность атмосферного воздуха
 - 2) соответствует обсемененности атмосферного воздуха
 - 3) во много раз ниже обсемененности атмосферного воздуха
 - 4) немного ниже обсемененности атмосферного воздуха

2. К санитарно-показательным микроорганизмам питьевой воды относятся:

- 1) палочка протей
- 2) термофильные микроорганизмы
- 3) гемолитические стрептококки
- 4) БГКП

3. Санитарно-показательная бактерия воздуха:

- 1) *Streptobacillus moderatus*
- 2) *Streptomyces chromogenes*
- 3) *Staphylococcus aureus*
- 4) *Staphylococcus saprophyticus*

4. Фактор среды, способствующий уменьшению концентрации микроорганизмов в атмосферном воздухе:

- 1) зеленые насаждения
- 2) ветер
- 3) теплая погода
- 4) повышенная влажность воздуха

5. Самый эффективный и безопасный окислитель для обеззараживания питьевой воды:

- 1) активный хлор
- 2) озон
- 3) хлорноватистая кислота
- 4) хлорамин

Раздел 6. Микробиологический контроль и санитарно-гигиеническое исследование пищевой продукции

Тема 17. Кишечные инфекционные заболевания и отравления при употреблении недоброкачественных пищевых продуктов

Тема 18. Санитарно-бактериологическое исследование молока и молочных продуктов.

Тема 19. Санитарно-микробиологическое исследование мяса и мясных продуктов

Контрольная работа «Санитарная микробиология пищевых продуктов»

Вариант №1

1. К пищевым интоксикациям относится:

- 1) сальмонеллез
- 2) эшерихиоз
- 3) ботулизм
- 4) иерсиниоз

2. Экзогенное обсеменение мяса обусловлено:

- 1) низким содержанием гликогена в мясе
- 2) отсутствием в рационе животных сахара
- 3) инфекционными заболеваниями животных
- 4) попаданием микроорганизмов в мясо при снятии шкуры и разделке

туши

3. На поверхности плодов и ягод преобладают:

- 1) дрожжи
- 2) плесневые грибы
- 3) бациллы
- 4) актиномицеты

4. Антимикробные свойства молока обуславливает, содержащийся в нем:

- 1) липаза
- 2) лизоцим
- 3) лигаза
- 4) оксидаза

5. Назовите примерного возбудителя гниения мяса:

- 1) *Leuconostoc*
- 2) *Proteus*
- 3) *Nitrobacter*
- 4) *Azotobacter*

Контрольная работа «Питательные среды и методы стерилизации».

Билет № 1

1. Почему натуральные среды малопригодны для изучения физиологии микроорганизмов?
2. Как подразделяются питательные среды по физическому состоянию (консистенции)?
3. С какой целью в микробиологической практике используются элективные среды?
4. Каким способом и при каком режиме стерилизуют лабораторную стеклянную посуду (чашки Петри, пипетки)?
5. Какой метод применяют в пищевой промышленности для обработки продуктов, теряющих при кипячении питательные вкусовые свойства?

Билет № 2

1. Какие по составу среды используются для получения продуктов жизнедеятельности микроорганизмов (витаминов, антибиотиков и др.)?
2. Какие по консистенции питательные среды используют для накопления биомассы микроорганизмов?
3. Для чего в микробиологической практике используют плотные среды?
4. Перечислите методы термической стерилизации?
5. В каком случае для стерилизации питательных сред применяют метод холодной стерилизации?

Билет № 3

1. Какие по составу среды используются для изучения обмена веществ микроорганизмов?
2. Что представляет собой агар-агар по химическому составу?
3. Для чего в микробиологической практике используются жидкие среды?
4. Способна ли пастеризация обеспечить стерильность материала? Почему?

5. Каким способом обычно стерилизуют микробиологические петли, иглы, металлические пинцеты и др.?

Билет № 4

1. К каким по составу средам относится МПА (мясо-пептонный агар)?
2. Какие по консистенции питательные среды используют для выделения чистых культур?
3. Что такое фламбирование?
4. Какими способами проводится холодная стерилизация?
5. Какой метод стерилизации наиболее надежен и широко используется в лабораторной практике?

Билет № 5

1. Как подразделяются питательные среды по составу?
2. Какие конкретно среды применяются для выращивания микроорганизмов, использующих органические формы азота?
3. Какие уплотнители используют для приготовления плотных сред?
4. Чем стерилизация отличается от пастеризации?
5. Как стерилизуют питательные среды и воду для разведений?

6.2 Перечень вопросов для проведения зачета с оценкой по дисциплине.

Вопросы, выносимые на зачет с оценкой по дисциплине

1. Морфология и классификация мицелиальных грибов. Роль грибов в природе, сельском хозяйстве и промышленности.
2. Спиртовое брожение, химизм, возбудители, биологическое и практическое значение.
3. Морфология и классификация дрожжей. Роль дрожжей в природе, сельском хозяйстве и промышленности.
4. Брожение пектиновых веществ, возбудители, химизм. Значение в сельском хозяйстве и пищевой промышленности.
5. Анаэробное разложение целлюлозы микроорганизмами.
6. Биологическая фиксация молекулярного азота атмосферы. Симбиотические азотфиксаторы.
7. Биологическая фиксация молекулярного азота атмосферы. Несимбиотические азотфиксаторы.
8. Качественный и количественный состав эпифитных микроорганизмов плодов и овощей. Роль эпифитов в жизни растений.
9. Техника приготовления фиксированного окрашенного препарата.
10. Аэробное дыхание. Химизм процесса и использование энергии микроорганизмами.
11. Гомоферментативное молочнокислое брожение, возбудители, химизм, значение в пищевой промышленности.

12. Влияние влажности среды на рост микроорганизмов и распространение их в природе. Устойчивость к высушиванию.
13. Процесс аммонификации органических азотсодержащих соединений, динамика процесса, возбудители, значение для хранения пищевых продуктов.
14. Маслянокислое брожение, химизм, возбудители.
15. Морфологические особенности бактерий: капсула, фимбрии, пили.
16. Жгутики как локомоторные органоиды бактерий. Строение, химический состав.
17. Типы питания микроорганизмов. Хемоорганотрофы и их роль в круговороте веществ.
18. Усвоение молекулярного азота микроорганизмами: химизм и значение процесса.
19. Приспособления микроорганизмов к различным условиям среды: капсула, спора, жгутики, скорость размножения, антибиотическая активность.
20. Типы питания микроорганизмов. Фотосинтез.
21. Типы питания микроорганизмов. Хемосинтез.
22. Роль температуры окружающей среды для жизнедеятельности микроорганизмов.
23. Значение кислотности среды для жизнедеятельности микроорганизмов.
24. Роль кислорода для жизнедеятельности микроорганизмов.
25. Действие химических веществ на микроорганизмы.
26. Свободноживущие азотфиксаторы, их морфо-физиологические особенности, значение в природе.
27. Движение, рост и размножение бактерий. Способы культивирования бактерий.
28. История микробиологии как науки. Научная деятельность Л. Пастера, Р. Коха.
29. Ультраструктурные различия прокариот и эукариот.
30. Значение работ С. Н. Виноградского и В. Л. Омелянского для развития микробиологии. Открытия Д. И. Ивановского и И. И. Мечникова.
31. Процесс нитрификации, возбудители, значение.
32. Брожение и дыхание. Сходства и различия процессов.
33. Спорообразование у бактерий, стадии образования эндоспор.
34. Свойства молочнокислых бактерий, участвующих в получении силоса.
35. Пропионовокислое брожение, химизм и возбудители процесса.
36. Сравнительная характеристика аэробного и анаэробного дыхания.
37. Способы поступления питательных веществ в микробную клетку.
38. Типы транспортных систем у микроорганизмов.
39. Общая характеристика круговорота азота в природе.

40. Основные принципы классификации прокариот. Естественная и искусственная систематики.
41. Фаги. Строение, взаимодействие с клеткой. Значение для жизнедеятельности человека.
42. Анаэробное дыхание. Значение нитратного и сульфатного дыхания в круговороте азота и серы.
43. Типы взаимодействия микроорганизмов и растений.
44. Цитоплазма бактериальной клетки. Бактериальный геном.
45. Плазмиды. Цитоплазматические включения.
46. Взаимоотношения микроорганизмов между собой и высшими организмами. Симбиоз, антагонизм и другие формы.
47. Размеры, формы и структурная организация бактериальных клеток.
48. Правила работы и техники безопасности при работе в микробиологической лаборатории.
49. Световой микроскоп (устройство, принцип работы). Правила работы с иммерсионной системой микроскопа.
50. Общая характеристика процессов брожения. Пути сбраживания углеводов.
51. Сходства и различия энергетических процессов микробной клетки (брожения и дыхания).
52. Окисление углеводов до лимонной и других органических кислот.
53. Фазы роста бактерий в периодической культуре. Рост бактерий в непрерывной культуре.
54. Спиртовое брожение. Биологическое и практическое значение эффекта Пастера.
55. Ферменты бактерий. Роль оксидоредуктаз и гидролаз в жизнедеятельности микробной клетки.
56. Распространение микроорганизмов в биосфере. Участие микроорганизмов в круговоротах веществ в природе.
57. Строение и химический состав клеточной стенки бактерий, ее функции.
58. Сферопласты, протопласты, L-формы бактерий.
59. Отношение микроорганизмов к температуре. Температурные режимы для различных физиологических групп микроорганизмов.
60. Иммобилизация минерального азота в почве микроорганизмами.
61. Физиологическая роль азота и источники азота для микроорганизмов.
62. Типы анаэробного дыхания у микроорганизмов: суммарные уравнения, возбудители, значение.
63. Гетероферментативное молочнокислое брожение, возбудители, химизм, значение в пищевой промышленности.

64. Питательные среды для микроорганизмов, их классификация, приготовление, требования, предъявляемые к питательным средам.
65. Спорообразование у бактерий. Значение спорообразования для бактерий и грибов.
66. Типы питания микроорганизмов. Фотоавтотрофия.
67. Типы питания микроорганизмов. Хемоавтотрофия.
68. Отношение микроорганизмов к температуре, воздействие высоких и низких температур.
69. Воздействие на микроорганизмы лучистой энергии.
70. Воздействие на микроорганизмы химических веществ. Бактерициды и бактериостатики.
71. Механизм действия на микроорганизмы антибиотиков.
72. Микробиологические процессы при силосовании кормов. Условия получения силоса хорошего качества.
73. Конститутивные и индуцибельные ферменты. Локализация ферментов в микробной клетке.
74. Конкурентные и ассоциативные взаимоотношения между микроорганизмами.
75. Брожения, вызываемые бактериями рода *Clostridium*. Значение в природе и народном хозяйстве.
76. Фазы роста бактерий в периодической культуре. Рост бактерий в непрерывной культуре.
77. Окисление микроорганизмами жира. Возбудители, ферменты.
78. Симбиотические и антагонистические взаимоотношения между микроорганизмами. Значение в сельском хозяйстве и медицине.
79. Пути получения пировиноградной кислоты у микроорганизмов. Энергетический выигрыш в результате этих процессов.
80. Движение бактерий. Виды таксиса.
81. Клеточные структуры бактерий. Значение и функции капсулы.
82. Строение клеточной стенки грамположительных и грамотрицательных бактерий.
83. Значение и функции цитоплазматической мембраны бактерий.
84. Фимбрии и пили у бактерий.
85. Окисление целлюлозы. Возбудители, значение процесса.
86. Влияние кислотности среды на развитие микроорганизмов.
87. Ультраструктура бактериальной клетки. Различия в строении клеток эукариот и прокариот.
88. Способы получения микроорганизмами энергии: брожение, дыхание, анаэробное дыхание. Значение АТФ для жизнедеятельности микробной клетки и способы ее образования.

89. Окисление этилового спирта до уксусной кислоты. Значение для пищевых производств.
90. Использование пропионовокислых бактерий в пищевых производствах и сельском хозяйстве.
91. Формы и порядок санитарного надзора в области производства продуктов питания.
92. Общие принципы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности. ХААСП.
93. Основные источники посторонних микроорганизмов в пищевых производствах. Специфическая и неспецифическая микрофлора пищевых продуктов
94. Личная гигиена работников пищевых предприятий.
95. Количественная и качественная характеристика микрофлоры внешней среды как санитарно-микробиологический показатель. Общее микробное число.
96. Значение и роль санитарно-показательных микроорганизмов для характеристики объектов окружающей среды и пищевых продуктов.
97. Требования, предъявляемые к санитарно-показательным микроорганизмам.
98. Санитарно-показательные бактерии, определяемые в различных объектах окружающей среды. Определения титра и индекса.
99. Условно-патогенные микроорганизмы. Значение в инфицировании пищевых продуктов.
100. Патогенные микроорганизмы. Патогенность и вирулентность.
101. Бактериальные экзо- и эндотоксины. Микотоксины.
102. Микроорганизмы воздуха. Аэрогенный путь передачи инфекции. Многофазный характер бактериальных аэрозолей.
103. Санитарно-показательные микроорганизмы воздуха закрытых помещений. Методы
104. их определения. Критерий оценки воздуха жилых и производственных помещений.
105. Методы очищения воздуха на пищевых предприятиях. Аэроаллергены.
106. Прокариоты и эукариоты в питьевой воде, опасные для здоровья человека.
107. Санитарно-гигиенические требования к качеству питьевой воды по микробиологическим и химическим показателям. Методы обеззараживания питьевой водопроводной воды.
108. Санитарно-гигиенические требования к производству, транспортированию пищевых продуктов, таре и упаковочным материалам.
109. Дезинфекция в пищевой промышленности. Виды дезинфекции.
110. Пищевые отравления бактериальной природы. Возбудители.
111. Ботулизм. Возбудители. Клиническая картина при заболевании. Меры профилактики ботулизма на пищевых предприятиях и в быту.

112. Пищевые инфекции. Основные источники инфекции и распространение инфекционных заболеваний.
113. Пути передачи инфекции. Методы профилактики пищевых инфекций.
114. Микробиология молока и молочных продуктов. Методы термической обработки молока.
115. Микробиология мяса и мясных продуктов. Прижизненное и постмортальное обсеменение мяса микроорганизмами.
116. Микрофлора баночных консервов. Санитарный и термический режим, исключая возможность присутствия бактерий в консервируемом продукте. Бомбаж.
117. Микробиологические особенности свежих, замороженных овощей и фруктов, нарезанных в упаковке, проростков. Возможность инфицирования патогенными формами.
118. Овощи и плоды как источники кишечных инфекций и отравлений.
119. Предотвращение микробной порчи пищевых продуктов химическими препаратами (консервантами)
120. Многофункциональные пищевые добавки и их антимикробная активность. Создание консервирующих систем.
121. Естественные антимикробные компоненты в пищевых продуктах.
122. Критерии развития микроорганизмов в пищевых продуктах.
123. Значение рН и окислительно-восстановительного потенциала пищевых продуктов для предохранения их от порчи.
124. Роль влажности пищевых продуктов и содержания питательных веществ для развития различных физиологических групп микроорганизмов.
125. Факторы окружающей среды, влияющие на рост микроорганизмов в пищевых продуктах. Технологии препятствия.
126. Значение температуры и влажности окружающей среды для развития микроорганизмов в пищевых продуктах.
127. Микроорганизмы и продукты их обмена, используемые для биоконтроля пищевых продуктов.
128. Микробный антагонизм. Механизмы и значение в пищевой промышленности.
129. Факторы молочнокислого антагонизма. Значение «защитных культур» в производстве пищевых продуктов.
130. Микробиологическая порча пищевых продуктов. Антибиотики и бактериоцины, выделяемые микроорганизмами.
131. Свойства антибиотиков, используемых в качестве пищевых консервантов.
132. Сравнительная характеристика естественной эпифитной микрофлоры плодов и овощей. Значение фитонцидов для получения доброкачественной плодоовощной продукции.
133. Биологические принципы хранения и переработки пищевых продуктов.
134. Микробиологические процессы при хранении плодов и овощей

135. Микробиологические процессы при переработке плодов и овощей.
136. Переработка плодов и овощей на основе молочнокислого брожения.
137. Санитарно-показательные микроорганизмы, определяемые при анализе колбасных изделий.
138. Бактерии рода *Streptococcus* как санитарно-показательные микроорганизмы, морфология, особенности.
139. Микробиология плодов и овощей – свежих и при хранении.
140. Овощи и плоды как передатчики кишечных инфекций.
141. Микробиология замороженных овощей и фруктов. Возможность инфицирования патогенными формами.
142. Особенности микрофлоры сушеных плодов и овощей.
143. Овощи и плоды как источники кишечных инфекций и отравлений.
144. Переработка плодов и овощей на основе молочнокислого брожения.
145. Свойства эпифитных микроорганизмов.
146. Микрофлора сушеных плодов и овощей.
147. Пищевые отравления бактериальной природы. Возбудители.
148. Ботулизм. Возбудители. Клиническая картина при заболевании. Меры профилактики ботулизма на пищевых предприятиях и в быту.
149. Пищевые инфекции. Основные источники инфекции и распространение инфекционных заболеваний.
150. Пути передачи инфекции. Методы профилактики пищевых инфекций.
151. Питательные среды, применяемые для проведения санитарно-микробиологического анализа объектов окружающей среды.
152. Естественные антимикробные компоненты в пищевых продуктах
153. Микробиологическая порча пищевых продуктов. Антибиотики и бактериоцины, выделяемые микроорганизмами.
154. Численность и видовой состав эпифитной микрофлоры зерна.
155. Полевые плесени и плесени хранения. Свойства, значение
156. Самосогревание зерна. Стадии, значение
157. Фитопатогенные и патогенные микроорганизмы зерна и продуктов переработки.
158. Афлатоксины, продуценты, значение для здоровья человека
159. Микрофлора муки и хлеба, источники инфицирования, значение для здоровья человека.
160. Микроорганизмы специй и пряностей. Источники их инфицирования.
161. 7КМАФАнМ. Характеристика показателя. Метод определения.
162. Микробиологические пороки молочных и мясных продуктов.
163. Значение фитонцидных веществ для получения доброкачественной плодоовощной продукции.
164. Влияние микроорганизмов на качество макаронных изделий и круп.
165. Сапронозные инфекции, передаваемые через плодоовощную продукцию.
166. Профилактика инфицирования растительного сырья и пищевых продуктов.

167. Эпифитные микроорганизмы, представители, значение.
168. Микотоксины, продуценты, значение для здоровья и благополучия человека.
169. Воздух как среда обитания микроорганизмов. Постоянная и временная микрофлора воздуха.
170. Патогенные микроорганизмы в воздухе и передача инфекций аэрогенным путем. Бактериальный аэрозоль.
171. Методы отбора проб воды для санитарно-микробиологического анализа (питьевая вода централизованного водоснабжения, вода открытых водоемов и др.).
172. Санитарно-микробиологические показатели, определяемые при исследовании воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Характеристика показателей и их нормативы.
173. Методы санитарно-микробиологического исследования питьевой воды централизованного водоснабжения.
174. Санитарно-гигиеническое значение микробиологических процессов самоочищения почвы.
175. Оценка степени биологического загрязнения почвы. Косвенные и прямые микробиологические показатели.
176. Основные виды патогенных микроорганизмов, передаваемых с воздухом. Факторы и сроки выживания патогенных микроорганизмов в воздухе.
177. Экологические особенности сточных вод. Этапы обезвреживания сточных вод.
178. Эколого-микробиологическая характеристика городских почв – урбаноземов.
179. Наноформы бактерий в городских почвах.
180. Российское санитарное законодательство о качестве и безопасности пищевых продуктов.

6.3. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания.

6.3.1 Оценочные средства текущего контроля успеваемости

Общая оценка ответа складывается из трех оценок по каждому из трех вопросов билета и является их средним арифметическим с округлением в сторону уменьшения. При наличии по одному из вопросов билета оценки «2» (неудовлетворительно) **общая оценка дифференцированного зачета выставляется «2» (неудовлетворительно).**

Оценка ответов производится по пятибалльной шкале и выставляется согласно критериям, приведенным ниже

1. Оценка «5» (отлично) ставится если:

- Полно раскрыто содержание материала билета: исчерпывающие и аргументированные ответы на вопросы в билете.

- Материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, не требует дополнительных пояснений, точно используется терминология.

- Демонстрируются глубокие знания дисциплин специальности.
- Даны обоснованные ответы на дополнительные вопросы преподавателя.

2. Оценка «4» (хорошо) ставится если:

- Ответы на поставленные вопросы в билете излагаются систематизировано и последовательно.

- Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер, в изложении допущены небольшие пробелы (неточности), не искажившие содержание ответа.

- Материал излагается уверенно, в основном правильно даны все определения и понятия.

- При ответе на дополнительные вопросы преподавателя полные ответы даны только при помощи наводящих вопросов.

3. Оценка «3» (удовлетворительно) ставится если:

- Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса.

- Имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов.

- Демонстрируются поверхностные знания дисциплин специальности; имеются затруднения с выводами.

- При ответе на дополнительные вопросы преподавателя ответы даются только при помощи наводящих вопросов.

4. Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится если:

- Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине, не раскрыто его основное содержание.

- Допущены грубые ошибки в определениях и понятиях, при использовании терминологии, которые не исправлены после наводящих вопросов.

- Демонстрирует незнание и непонимание существа вопросов. Не даны ответы на дополнительные или наводящие вопросы преподавателя.

При выставлении оценки, особенно неудовлетворительной, преподаватель объясняет студенту недостатки его ответа. Фактором, влияющим на снижение оценки ответа, является также малограмотная речь с использованием жаргонных и просторечных выражений, неумение правильно пользоваться терминами.

При дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.

7.1 Основная литература

1. Емцев, В. Т. Микробиология: учебник для вузов / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 428 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06081-2. —

- Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/468659>
2. Микробиология : учебное пособие для вузов / Р. Г. Госманов, А. К. Галиуллин, А. Х. Волков, А. И. Ибрагимова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-8107-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171851>
 3. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154401>
 4. Коростелёва, Л. А. Основы экологии микроорганизмов: учебное пособие / Л. А. Коростелёва, А. Г. Кощев. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1400-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168485>
 5. Санитарная микробиология : учебное пособие / Н. А. Ожередова, А. Ф. Дмитриев, В. Ю. Морозов [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-3890-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131032>
 6. Еремина, И. А. Пищевая микробиология : учебное пособие / И. А. Еремина, И. В. Долголю. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 210 с. — ISBN 979-5-89289-139-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102691>
 7. Федорова, О. С. Пищевая микробиология : учебное пособие / О. С. Федорова. — Красноярск : СибГУ им. академика М. Ф. Решетнёва, 2018. — 116 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147486>
 8. Стрельчик, Н. В. Пищевая микробиология / Н. В. Стрельчик. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 128 с. — ISBN 978-5-89764-382-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/60690>

7.2 Дополнительная литература

- 1 А. И. Нетрусов, Е. А. Бонч-Осмоловская, В. М. Горленко и др.; Под ред. А. И. Нетрусова, Экология микроорганизмов – 1-е изд. — М.: Academia, 2004. — 266 (1) с.
- 2 Гусев М.В., Минеева Л.А., Микробиология. — М.: Academia, 2010. - 464 с., 461 с.
- 3 Определитель патогенных и условно патогенных грибов [Текст] / Д. Саттон, А. Фотергилл, М. Ринальди; Пер. с англ. К. Л. Тарасова, Ю. Н. Ковалева, под ред. И. Р. Дорожковой. - М. : Мир, 2001. - 468 с. : ил. - Библиогр.: с. 447-450.- Словарь терминов: с.451-454.-Указ. латин. названий грибов: с.457-463. - Пер. изд. : Guid to Clinically Significant Fungi / D. A. Sutton, A. W. Fothergill, M. G. Rinaldi.

- 4 Микробиология [Текст] : учебник для студ. вузов по спец. 311200 / О. Д. Сидоренко [и др.]. - М. : ИНФРА-М, 2005. - 285[1] с. : ил. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 280-282.
- 5 Карпова, А. Ю. Общая и почвенная микробиология : учебное пособие / А. Ю. Карпова. — Ижевск : Ижевская ГСХА, 2020. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158587>
- 6 Литвина, Л. А. Микробиология молока : учебно-методическое пособие / Л. А. Литвина, В. Г. Горских, И. Ю. Анфилофьева. — Новосибирск : НГАУ, 2012. — 112 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5510>
- 7 Санитария и гигиена питания: учебно-методическое пособие / Г.В. Годова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Рос. гос. аграр. ун-т - МСХА им. К.А. Тимирязева, Фак. почвоведения, агрохимии и экологии, Каф. микробиологии. - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2012. - 89 с.
- 8 Основы санитарной микробиологии пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие / Г.В. Годова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Рос. гос. аграр. ун-т - МСХА им. К.А. Тимирязева, Фак. почвоведения, агрохимии и экологии, Каф. микробиологии. - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2012. - 50 с.
- 9 Курс лекций по дисциплине «Санитарная микробиология» : курс лекций / составители Н. В. Долгополова [и др.]. — Курск : Курская ГСХА, 2018. — 69 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134836>
- 10 Микробиология пищевых продуктов : учебное пособие / составители Т. И. Михалева [и др.]. — Курск : Курская ГСХА, 2018. — 58 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134845>

7.3 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. При проведении практических работ необходимо строго соблюдать правила техники безопасности при работе в микробиологической лаборатории, указания преподавателей и лаборантов кафедры.
2. Рабочая тетрадь для лабораторных занятий по дисциплине «Микробиология». М.: Центр оперативной полиграфии РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева, 2016.
3. СП 1.3.2322-08 Безопасность работы с микроорганизмами 3 - 4 групп патогенности (опасности) и возбудителями паразитарных болезней
4. ФГОС ВО по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
5. ОПОП ВО по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
6. Учебный план по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
7. При проведении практических работ необходимо строго соблюдать правила техники безопасности при работе в микробиологической лаборатории, указания преподавателей и лаборантов кафедры.

8. СП 1.3.2322-08 Безопасность работы с микроорганизмами 3 - 4 групп патогенности (опасности) и возбудителями паразитарных болезней

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины «Микробиология»

1. Электронно-библиотечная система Лань, <http://e.lanbook.com/> Доступ не ограничен.
2. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru Доступ не ограничен
3. Электронная библиотека РГБ <https://search.rsl.ru/ru> Доступ не ограничен.
4. Белорусская цифровая библиотека <https://library.by/> Доступ не ограничен.
5. Электронно-библиотечная система РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева <http://elib.timacad.ru> Доступ не ограничен.

8.1 Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Информационные технологии:

1. Электронные учебники. 2. Технологии мультимедиа. 3. Технологии Интернет (электронная почта, электронные библиотеки, электронные базы данных).

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья освоение данной дисциплины (модуля) может быть осуществлено частично с использованием дистанционных образовательных технологий: слайд-презентаций лекционных занятий, материалы для самостоятельной работы и контрольно-измерительные материалы.

Программное обеспечение:

1. Операционная система MS Windows XP 2. Операционная система MS Windows 7 3. Операционная система MS Windows 8 Prof 4. Операционная система MS Windows 10 Prof 5. Пакет офисных приложений MS Office 2007 6. Пакет офисных приложений MS Office 2013 7. Пакет программ для просмотра, печати электронных публикаций Acrobat Reader 8. Прикладное программное обеспечение для просмотра электронных документов Foxit Reader 9. Свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных 7-zip

Специализированное программное обеспечение:

1. Компьютерная справочная правовая система Консультант + (бесплатная онлайн-версия для обучения) 2. Система автоматизированного проектирования и черчения Autocad for Students 3. Система трехмерного моделирования деталей Компас 3D Учебная версия для студентов

Программное обеспечение для лиц с ограниченными возможностями

1. Экранная лупа в операционных системах линейки MS Windows 2. Экранный диктор в операционных системах линейки MS Windows 3. Бесплатная программа экранного доступа NVDA

Информационно-справочные и поисковые системы

1. Яндекс (<http://www.yandex.ru>)
2. Rambler (<http://www.rambler.ru>)
3. АПОРТ (<http://www.aport.ru>)
4. Mail.ru (<https://mail.ru>)

5. Google (<http://www.google.com>)
6. AltaVista (<http://www.altavista.com>)
7. Полнотекстовая база данных ГОСТов (<http://www.vniiki.ru/catalog/gost.aspx>)
8. Электронный банк книг (<http://bankknig.com>)
9. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru/>)
10. Либрусек (http://lib.rus.ec/g/sci_religion)

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Микробиология»

Для лекционного курса необходима компьютерная техника с мультимедийным обеспечением.

Для проведения практических занятий по дисциплине «Микробиология» необходима лаборатория, оснащенная газо- и водопроводом, вентиляцией, УФ-лампами для стерилизации помещений, ламинарами и микробиологическими боксами, стерилизационной техникой (автоклавы, стерилизационные шкафы), термостатами, анаэростатами, световыми микроскопами, хроматографами, рН-метрами, шейкерами, водяными банями, тест-системами для идентификации микроорганизмов, лабораторной посудой, посудомоечной машиной, дистиллятором, холодильниками для хранения коллекции микроорганизмов и образцов и необходимыми реактивами для приготовления питательных сред, набором красителей, компьютерная техника с мультимедийным обеспечением. Кроме этого необходима коллекция культур микроорганизмов и компьютерная техника с мультимедийным обеспечением.

Таблица 7

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы (9 учебного корпуса, №228, 229, 231 аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы**
1	2
Корп. № 9, ауд. 228	1. Микроскоп ЛОМО 4 шт. (Инв. № 553890/16, Инв. № 553890/17, Инв. № 553890/18, Инв. № 553890/19). 2. Микроскоп «Аквелон» 15 шт. (Инв. № 558457/29, Инв. № 558457/30, Инв. № 558457/31, Инв. № 558457/32, Инв. № 558457/33, Инв. № 558457/34, Инв. № 558457/35, Инв. № 558457/36, Инв. № 558457/37, Инв. № 558457/38, Инв. № 558457/39, Инв. № 558457/40, Инв. № 558457/41, Инв. № 558457/42, Инв. № 558457/43). 3. Термостат биологический BD 115 2 шт. (Инв. № 558444/4, Инв. № 558444/5). 4. Весы технические электронные SPU 401 OHAUS 1 шт. (Инв. № 35078/3). 5. Микробиологический пробоотборник воздуха

	ПУ 1Б 1 шт. (558453/1). 6. Вытяжной шкаф 1 шт. (Инв. № 558626/2). 7. Ламинарный бокс ВЛ-22-600 1 шт. (Инв. № 558459/1). 8. Шкаф для хранения реактивов 1 шт. (Инв. № 558623/4). 9. Стулья 13 шт. 10. Столы 15 шт.
Корп. № 9, ауд. 229	1. Микроскоп ЛОМО 10 шт. (Инв. № 553890/5, Инв. № 553890/6, Инв. № 553890/7, Инв. № 553890/8, Инв. № 553890/9, Инв. № 553890/10, Инв. № 553890/11, Инв. № 553890/12, Инв. № 553890/13, Инв. № 553890/14, Инв. № 553890/15). 2. Микроскоп «Аквелон» 14 шт. (Инв. № 558457/15, Инв. № 558457/16, Инв. № 558457/17, Инв. № 558457/18, Инв. № 558457/19, Инв. № 558457/20, Инв. № 558457/21, Инв. № 558457/22, Инв. № 558457/23, Инв. № 558457/24, Инв. № 558457/25, Инв. № 558457/26, Инв. № 558457/27, Инв. № 558457/28). 3. Термостат биологический BD 115 3 шт. (Инв. № 558444/1, Инв. № 558444/2, Инв. № 558444/3). 4. Весы технические электронные SPU 401 ОНАУС 1 шт. (Инв. № 35078/2). 5. Микробиологический пробоотборник воздуха ПУ 1Б 1 шт. (Инв. № 558453/2). 6. Инфракрасная горелка Bacteria safe 1 шт. (Инв. № 558456). 7. Прибор вакуумного фильтрования для анализа воды (вакуумная станция) ПВФ 35/ЗБ 1 шт. (Инв. № 558454). 8. Ламинарный бокс ВЛ-22-1200 1 шт. (Инв. № 558451/2). 9. Шкаф для хранения реактивов 1 шт. (Инв. № 558623/2-3). 10. Стулья 13 шт.

Корп. № 9, ауд. 231	1. Микроскоп ЛОМО 4 шт. (Инв. № 553890/1, Инв. № 553890/2, Инв. № 553890/3, Инв. № 553890/4). 2. Микроскоп «Аквелон» 14 шт. (Инв. № 558457/1, Инв. № 558457/2, Инв. № 558457/3, Инв. № 558457/4, Инв. № 558457/5, Инв. № 558457/6, Инв. № 558457/7, Инв. № 558457/8, Инв. № 558457/9, Инв. № 558457/10, Инв. № 558457/11, Инв. № Инв. № Инв. № 558457/12, Инв. № 558457/13, Инв. № 558457/14). 3. Термостат биологический BD 115 1 шт. (Инв. № 558444/4). 4. Микробиологический пробоотборник воздуха ПУ 1Б 1 шт. (Инв. № 558453/1). 5. Весы технические электронные SPU401 ОНАУС 1 шт. (Инв. № 35078/1). 6. Вытяжной шкаф 1 шт. (Инв. № 558626). 7. Шкаф вандалоустойчивый 1 шт. 8. Мультимедийный проектор 1 шт. 9. Шкаф для хранения реактивов 1 шт. (Инв. № 558623/1). 10. Стулья 13 шт. 11. Столы– 17 шт.
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова Читальный зал периодических изданий (каб. № 132)	Компьютеры – 1 шт. Столы – 28 шт. Периодические издания в открытом доступе Wi-fi
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова Компьютерный читальный зал (каб. № 133)	Компьютеры – 17 шт. Столы – 28 шт. Учебная литература в открытом доступе
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова Компьютерный читальный зал (каб. № 144)	Компьютеры – 20 шт. Столы – 39 шт. Wi-fi
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова Справочно – библиографический отдел (каб. № 138)	Компьютеры – 2 шт. Столы – 13 шт. Справочные и библиографические издания в открытом доступе Wi-fi
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова Холл 2 этажа (зал традиционных каталогов)	Столы – 8 шт. Wi-fi
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова Отдел библиотечного обслуживания по направлению механики и энергетики (27 уч. корпус) Читальный зал (каб. № 202)	Компьютеры – 4 шт. Столы – 12 шт. Справочные и библиографические издания, учебная литература в открытом доступе Wi-fi
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова Отдел библиотечного обслуживания по направлению природообустройство (28 уч. корпус) Учебный читальный зал (каб. № 223)	Компьютеры – 3 шт. Столы – 15 шт. Справочные и библиографические издания, периодика в открытом доступе Wi-fi
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова Отдел библиотечного обслуживания по направлению природообустройство (29 уч. корпус) Научный читальный зал (каб. № 123)	Компьютеры – 13 шт. Столы – 45 шт. Справочные и библиографические издания, периодика в открытом доступе Wi-fi

9.1 Музейные штаммы микроорганизмов

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. <i>Micrococcus agilis</i> | 2. <i>Proteus</i> spp. |
| 3. <i>Bacillus subtilis</i> . | 4. <i>Aspergillus fumigatus</i> . |
| 5. <i>Candida albicans</i> . | 6. <i>Bacillus mycoides</i> |
| 7. <i>Candida krusei</i> | 8. <i>Pseudomonas aeruginosa</i> . |
| 9. <i>Leptothrix ochracea</i> | 10. <i>Erwinia herbicola</i> |
| 11. <i>Streptococcus</i> spp. | 12. <i>Escherichia coli</i> 3254 |
| 13. <i>Exophiala nigra</i> . | 14. <i>Escherichia coli</i> M-17 |
| 15. <i>Clostridium</i> spp | 16. <i>Bacillus</i> spp. |
| 17. <i>Streptococcus Lactis</i> | 18. <i>Sarcina flava</i> |
| 19. <i>Azotobacter chroococcum</i> | 20. <i>Streptomyces chromogenes</i> |
| 21. <i>Nocardia rubra</i> | 22. <i>Saccharomyces cerevisiae</i> |
| 23. <i>Candida kefir</i> | 24. <i>Schizosaccharomyces pombe</i> |
| 25. <i>Rhizopus stolonifer</i> | 26. <i>Clostridium butyricum</i> |

10. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Занятия по дисциплине проводятся в специально оборудованной лаборатории. Для допуска к проведению практического занятия учащиеся должны быть ознакомлены с техникой безопасности и правилами работы в микробиологической лаборатории. На всех занятиях студенты обязаны быть в белых халатах, каждый имеет свое рабочее место, оснащенное всем необходимым для проведения лабораторно-практического занятия. Работа в лаборатории требует внимания и аккуратности. Учащиеся после выполнения работы, заносят полученные результаты в рабочую тетрадь, оформляют их в соответствии с предъявляемыми требованиями, после чего защищают работу у преподавателя.

Сложность усвоения материала дисциплины заключается в большом объеме информации, которую необходимо запоминать (латинские названия, физиологические особенности, распространение в природе, морфологию и т.д.) поэтому усвоение материала дисциплины должно происходить постепенно и непрерывно от занятия к занятию. От изучения свойств и особенностей микроорганизмов к пониманию их роли в биосфере и жизни человека.

10.1. Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший занятие, обязан в двухнедельный срок во внеурочное время, в соответствии с расписанием отработок, выполнить пропущенное ПЗ. Для этого необходимо самостоятельно проработать пропущенную тему, отработать ПЗ и защитить работу у дежурного преподавателя. После этого сделать соответствующую запись в журнале по учету отработанных занятий.

При невозможности отработать занятие в рекомендуемые сроки, студент пишет конспект и заполняет в рабочей тетради таблицы, относящиеся к пропущенной теме, затем защищает работу у преподавателя.

11 Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Для освоения практических и лабораторных и практических занятий по

дисциплине необходимо делить студентов на небольшие группы (10-12 человек) для обеспечения безопасности проводимых работ и повышения качества обучения.

С целью создания условий для обеспечения эффективного использования учебного времени, данные группы на занятиях делятся на бригады по 2-3 человека. Работа бригадами создает условия для одновременного включения в учебный процесс всех студентов без исключения, происходит совместная познавательная деятельность, создаётся среда образовательного общения и реализуется принцип обратной связи.

12 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Профессорско-педагогический состав знакомится с психологофизиологическими особенностями обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, индивидуальными программами реабилитации инвалидов (при наличии). При необходимости осуществляется дополнительная поддержка преподавания психологами, социальными работниками, прошедшими подготовку ассистентами.

В соответствии с методическими рекомендациями Минобрнауки РФ в курсе предполагается использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Подбор и разработка учебных материалов производятся с учетом предоставления материала в различных формах: аудиальной, визуальной, с использованием специальных технических средств и информационных систем.

Согласно требованиям, установленным Минобрнауки России к порядку реализации образовательной деятельности в отношении инвалидов и лиц с ОВЗ, необходимо иметь в виду, что:

1. инвалиды и лица с ОВЗ по зрению имеют право присутствовать на занятиях вместе с ассистентом, оказывающим обучающемуся необходимую помощь;
2. инвалиды и лица с ОВЗ по слуху имеют право на использование звукоусиливающей аппаратуры.

При проведении промежуточной аттестации по дисциплине обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при промежуточной аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с экзаменатором);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении промежуточной аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность прохождения испытания промежуточной аттестации (зачета.) обучающимся инвалидом может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность сдачи испытания, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;

- продолжительность подготовки обучающегося к ответу, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

В зависимости от индивидуальных особенностей, обучающихся с ОВЗ Университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении аттестации:

а. для слепых:

- задания и иные материалы для прохождения промежуточной аттестации оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б. для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи зачета оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

с. для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию испытания проводятся в письменной форме;

d. для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей)

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию испытания проводятся в устной форме.

О необходимости обеспечения специальных условий для проведения аттестации обучающийся должен сообщить письменно не позднее, чем за 10 дней до начала аттестации. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации). При необходимости для обучающихся с инвалидностью процедура оценивания результатов обучения может проводиться в несколько этапов.

Программу разработал:

ст. преп. Д.В. Снегирев
«08» июня 2025 г.



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины Б1.О.27 «Микробиология»
ФГОС ВО по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность: Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья (квалификация выпускника – бакалавр)

Мосиной Людмилой Владимировной профессором кафедры экологии Российского государственного аграрного университета — МСХА им. К. А. Тимирязева (РГАУ–МСХА им. К. А. Тимирязева), доктор биологических наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Микробиология» - ФГОС ВО по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность: Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре микробиологии и иммунологии (разработчик Снегирев Д.В. старший преподаватель кафедры микробиологии и иммунологии).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

Предъявленная рабочая программа дисциплины «Микробиология» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

1. Представленная в Программе **актуальность** учебной дисциплины в рамках реализации ПООП ВО не подлежит сомнению – дисциплина «Микробиология» включена в обязательный перечень ФГОС ВО, в цикл дисциплин базовой части – Б1.О.27.

2. Представленные в Программе **цели** дисциплины соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность: Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья.

3. В соответствии с Программой за дисциплиной «Микробиология» закреплены следующие компетенции: УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.4 . Дисциплина «Микробиологии» и представленная Программа способна реализовать компетенцию в объявленных требованиях. Компетенция не вызывает сомнения в свете профессиональной значимости и соответствия содержанию дисциплины «Микробиология»

4. **Результаты обучения**, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

5. Общая трудоёмкость дисциплины «Микробиология» составляет три зачётных единицы (108 часов).

6. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Микробиология» взаимосвязана с другими дисциплинами ПООП ВО и Учебного плана по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность: Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья и возможность дублирования в содержании отсутствует.

7. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

8. Программа дисциплины «Микробиология» предполагает восемь занятий в интерактивной форме.

9. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность: Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья.

10. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов, так и выступления, и участие в тематических дискуссиях и групповых обсуждениях), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам. Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета с оценкой

Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины базовой части учебного цикла – Б1.О.27 ФГОС ВО направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность: Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья.

11. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

12. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 8 источников (базовый учебник и учебное пособие), дополнительной литературой – 10 наименования и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Микробиология» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

14. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Микробиология».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Микробио-

логия» ФГОС ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность: Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья (квалификация (степень) выпускника – бакалавр), разработанная ст. преп. кафедры микробиологии и иммунологии, Снегиревым Д. В, соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Мосина Людмила Владимировна д.б.н., профессор кафедры экологии Российского государственного аграрного университета — МСХА им. К. А. Тимирязева (РГАУ–МСХА им К. А. Тимирязева «09» июня 2025 г.

