МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)
_____Г.В. Павлятенко
«23» апреля 2024 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.О.03.10 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ Микробиология

Кафедра:	Биотехнология, химия и аквакультура
Направление подготовки:	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль):	Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2023
Общая трудоемкость:	108 часов/3 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону, 2024 г.

Программу составил(и):
к.с.х. наук доц Вертий Н.С.

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Микробиология"
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 26 октября 2023 г. протокол № 04 в соответствии
с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

Руководитель ОПОП

канд. техн. наук, доц. Назаренко Сергей Александрович
Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Биотехнология, химия и аквакультура
Протокол от 02 апреля 2024 г. № 9

Зав. кафедрой Вассель Наталья Петровна
Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10

Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Цель дисциплины заключается в формировании системы знаний, умений и навыков по вопросам общей микробиологии, фундаментальных знаний о строении и свойствах микроорганизмов, входящих в состав живой материи, обмене веществ и энергии, заложить основы знаний технологических процессов и подготовить студентов к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии продуктов питания.

1.2. Задачи:

– Формирование у бакалавров системы знаний, умений и навыков по вопросам микробиологии;
– Приобретение основ знаний технологических процессов и подготовка бакалавров к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии продуктов питания;
– Освоение важности комплекса знаний о микробиологической природе и роли микроорганизмов в жизни человека. Об основных биохимических процессах, вызываемых микроорганизмами, о влиянии различных факторов на микроорганизмы
– Создание культуры профессионального понимания необходимости и способности целенаправленно вести поиск прогрессивных методов и технологий по повышению вкусовых качеств, пищевой ценности, увеличению сроков хранения пищевых продуктов;
– Овладение методами анализа микробиологических показателей качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции, направленных на снижение риска, появления некачественных продуктов питания в сфере обращения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО КУРСАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.О

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3
2	Высшая математика	2	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
3	Научные основы технологических процессов производства продукции животного происхождения	2	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3
4	Ознакомительная практика	2	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3, УК-11.1, УК-11.2, УК-11.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
5	Органическая химия	2	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
6	Физика	2	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
7	Неорганическая химия	1	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств	4	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3
2	Технологическая практика	4	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-8.1, УК-8.2, УК-8.3, УК-8.4, УК-8.5, УК-8.6, УК-9.1, УК-9.2, УК-9.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3

Распределение часов дисциплины

Курс	3		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	2	2	2	2
Лабораторные	4	4	4	4
В том числе электрон.	10	6	10	6

Итого ауд.	6	6	6	6
Контактная работа	6	6	6	6
Сам. работа	98	98	98	98
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Вид промежуточной аттестации:
Зачёт 3 курс

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

ОПК-2:Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2.1: Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа

ОПК-2.2: Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов

ОПК-2.3: Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания

ОПК-5:Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

ОПК-5.1: Знает основные этапы производства продукции из сырья животного происхождения

ОПК-5.2: Умеет организовывать производство продукции из сырья животного происхождения

ОПК-5.3: Владеет навыками контроля и оптимизации процессов производства продукции из сырья животного происхождения

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часов	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Раздел 1. Общие сведения						
1.1	**Тема 1. Предмет и задачи микробиологии Краткая история развития микробиологии. Положение микроорганизмов в природе Студент должен знать роль и положение микроорганизмов в природе /Лек/**	3	2	0	0	ОПК-2.1,ОПК-5.1	устный опрос
1.2	**Тема 2. Морфология и классификация микроорганизмов Техника микроскопирования окрашенных препаратов основных форм бактерии Изучение морфологии бактерий в окрашенном состоянии. Изучение морфологии плесневых грибов, дрожжей Студент должен уметь: готовить неокрашенные, простые и сложноокрашенные препараты Студент должен владеть: техникой микроскопирования в объектив № 8 и № 90. /Лаб/**	3	4	0	0	ОПК-2.2,ОПК-2.3,ОПК-5.2,ОПК-5.3	Отчет по лабораторной работе
1.3	**Раздел 1. Общие сведения Краткая история развития микробиологии. Положение**	3	32	0	0	ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-	Вопросы для самоподготовки

	микроорганизмов в природе Морфология прокариотных микро-организмов. Бактерии. Форма и размеры бактериальной клетки. Строение прокариотической клетки. Подвижность бактерий. Размножение бактерий. Спорообразование бактерий. Актиномицеты. Морфология эукариотных микрооганизмов. Грибы. Строение грибной клетки. Строение тела мицелиальных грибов. Размножение грибов. Классификация грибов. Морфология дрожжей. Форма и размеры дрожжевой клетки. Строение дрожжевой клетки. Размножение дрожжей. Классификация дрожжей. Вирусы и фаги. Строение вирусных частиц. Строение фагов. Размножение фагов Обмен веществ микроорганизмов. Обмен веществ. Химический состав микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Питание микроорганизмов. Энергетический обмен. Источники энергии. Типы энергетического обмена. Способы получения энергии хемогетеротрофами: аэробное дыхание, неполное окисление, брожение, анаэробное дыхание. **Студент должен знать роль и положение микроорганизмов в природе, строение бактериальной и грибной клетки, вирусных частиц, их классификацию и способы размножения, сущность обмена веществ микроорганизмов и их энергетического обмена, типы дыхания** **Студент должен уметь: готовить неокрашенные, простые и сложноокрашенные препараты.** **Студент должен владеть: техникой микроскопирования в объектив № 8 и № 90.** **/Ср/**					2.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	
	Раздел 2.Раздел 2. Экология микроорганизмов						
2.1	**Раздел 2 Экология микроорганизмов** **Микрофлора почвы. Микрофлора воздуха. Микрофлора воды. Роль микроорганизмов в окружающем мире** **Основные типы питательных сред. Способы культивирования микроорганизмов. Поверхностный и глубинный. Периодический и непрерывный. Аэробный и анаэробный. Рост культур микроорганизмов. Закономерности и фазы роста культур. Получение**	3	32	0	0	ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	Вопросы для самоподготовки

	чистых культур микроорганизмов. Превращения безазотистых органических веществ. Спиртовое, молочнокислое, пропионово-кислое, маслянокислое брожение, брожение пектиновых веществ. Окисление жиров и высших жирных кислот. Превращения азотсодержащих органических веществ. Гниение. Возбудители процессов, химизм, условия, роль в природе и в производстве **Студент должен знать микрофлору почвы, воздуха и воды и роль микроорганизмов в окружающем мире, способы культивирования микроорганизмов и закономерности и фазы роста культур, типы превращения безазотистых и азотсодержащих органических веществ** **Студент должен уметь: проводить санитарную оценку воздуха и питьевой воды. готовить питательные среды, высевать микроорганизмы на различные питательные среды различными способами** **Студент должен приобрести навыки учета колоний микроорганизмов на плотной среде, научиться давать оценку качества воды и воздуха по микробиологическим показателям, владеть: техникой посева микроорганизмов различными способами .** **/Ср/**						
	Раздел 3.Раздел 3. Основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности						
3.1	**Раздел 3 Основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности** **Пищевые инфекции. Пищевые отравления** **Общие принципы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности.** **Микрофлора сырья и продуктов из сырья животного происхождения** **Микрофлора молока и молочных продуктов; мяса и мясных продуктов; рыбы и рыбопродуктов; яиц и яйцепродуктов; баночных консервов и пресервов** **Микрофлора сырья и продуктов из сырья растительного происхождения Микрофлора свежих плодов и овощей и продуктов их переработки; крупы, муки, хлебобулочных и макаронных изделий; кулинарных**	3	34	0	0	ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	Вопросы для самоподготовки

	и кондитерских изделий; вкусовых товаров. Микроорганизмы в производстве Микроорганизмы, используемые для производства молочных, мясных, хлебобулочных продуктов. Микробиологическая порча сырья и продукции. Микроорганизмы-вредители производства Студент должен знать виды пищевых инфекций и отравлений, общие принципы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности, микрофлору сырья и продуктов из сырья растительного и животного происхождения и роль микроорганизмов в пищевом производстве Студент должен уметь: проводить санитарную оценку молочных продуктов, консервов, мяса и мясных продуктов по микробиологическим показателям Студент должен владеть: методикой контроля пищевых продуктов по микробиологическим показателям /Ср/						
	Раздел 4.Контроль						
4.1	**Зачет ОПК-2.1 Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа ОПК-2.2 Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов ОПК-2.3 Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания ОПК-5.1 Знает основные этапы производства продукции из сырья животного происхождения ОПК-5.2 Умеет организовывать производство продукции из сырья**	3	4	0	0	ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	Вопросы к зачету. Итоговое тестирование

	животного происхождения ОПК-5.3 Владеет навыками контроля и оптимизации процессов производства продукции из сырья животного происхождения /Зачёт/						

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:
Кейс-технология

Технология включает в себя: индивидуальную самостоятельную работу обучаемых с материалами кейса (идентификация проблемы, формулирование ключевых альтернатив, предложение решения или рекомендуемого действия); работу в малых группах по согласованию видения ключевой проблемы и ее решений; презентацию и экспертизу результатов малых групп на общей дискуссии (в рамках учебной группы)

Технология контекстного обучения

Контекстное обучение отражает тенденцию соединения обучения с будущей профессиональной деятельностью, интеграцию обучения, науки и производства. Основной единицей работы преподавателей и студентов становится здесь не порция информации, а ситуация в ее предметной и социальной определенности; деятельность обучающихся обретает черты, в которых проявляются особенности учебной и будущей профессиональной деятельности»

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

Технология поиска информации (Информационная технология)

Информационная технология неотделима от субъектов образовательной деятельности, она является определяющим фактором технологии работы с информацией, применяемой в образовательной практике

Технология развития критического мышления

Технология направлена на развитие ученика, основными показателями которого являются оценочность, открытость новым идеям, собственное мнение и рефлексия собственных суждений

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во
внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве педагогического работника, отнесенного к профессорско-преподавательскому составу (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП

ОПК-2:Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Недостаточный уровень:

Знает фундаментальных законов физики, биохимии,

Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин

Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;

Пороговый уровень:

Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, химии,

УУмеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства

Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических процессов

Продвинутый уровень:

Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии

Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования

Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов,

Высокий уровень:

Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа

Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов

Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания

ОПК-5:Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

Недостаточный уровень:

Знает основные этапы производства продукции из молочного сырья

Умеет организовывать производство продукции из молочного сырья

Владеет навыками контроля процессов производства продукции из молочного сырья

Пороговый уровень:

Знает основные этапы производства продукции из мясного сырья

Умеет организовывать производство из мясного сырья

Владеет навыками контроля процессов производства из сырья животного происхождения

Продвинутый уровень:

Знает способы организации производство продукции из сырья животного происхождения

умеет организовать производство продукции из сырья животного происхождения

Владеет навыками контроля процессов производства из сырья животного происхождения

Высокий уровень:

Знает способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения

Умеет организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

Владеет навыками контроля и оптимизации процессов производства продукции из сырья животного происхождения

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения компетенций	**1. Недостаточный: компетенции не сформированы.**	**2. Пороговый: компетенции сформированы.**	**3. Продвинутый: компетенции сформированы.**	**4. Высокий: компетенции сформированы.**
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и

знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (молулю) для проведения промежуточной аттестации

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Знает фундаментальных законов физики, биохимии,
Умеет организовывать производство продукции из молочного сырья
Знает основные этапы производства продукции из молочного сырья
Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин
Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
Владеет навыками контроля процессов производства продукции из молочного сырья
2. Пороговый уровень
Знает основные этапы производства продукции из мясного сырья
Умеет организовывать производство из мясного сырья
Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических процессов
УУмеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства
Владеет навыками контроля процессов производства из сырья животного происхождения
Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, химии,
3. Продвинутый уровень
Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов,
Владеет навыками контроля процессов производства из сырья животного происхождения
Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии
Знает способы организации производство продукции из сырья животного происхождения
Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования

умеет организовать производство продукции из сырья животного происхождения
4. Высокий уровень
Умеет организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения
Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания
Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов
Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа
Знает способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения
Владеет навыками контроля и оптимизации процессов производства продукции из сырья животного происхождения

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)
Вопросы к устному опросу

Тема 1. Предмет и задачи микробиологии
1 Что такое микробиология?
2. Что такое клон?
3. Что такое популяция?
4. Что такое номенклатура?
5. Перечислите задачи изучения микробиологии?
6. Что означает описательный период в развитии микробиологии?
7. Каковы открытия Л. Пастера?
8. Какова заслуга В. Левенгука в становлении микробиологии как науки?
9. Кто изобрел микроскоп?
10. В чем заслуга С.Н. Виноградского в развитие мировой микробиологии?

Вопросы к лабораторной работе

Тема 2. Морфология и классификация микроорганизмов
1. Потребности микроорганизмов в питательных веществах: органогенах, минеральных веществах, микроэлементах, дополнительных факторах роста.
2. Краткая история развития микробиологии и роль русских учёных в её развитии. Задачи технической микробиологии.
3. Значение энергетического обмена. Изложите сущность и химизм брожения у микроорганизмов. Примеры.
4. Типы питания микроорганизмов. Автотрофы (хемотрофы, фототрофы). Гетеротрофы (сапрофита, паразиты). Примеры.
5. Формы, размеры и структурные особенности (прокариотной) бактериальной клетки.
6. Факторы, определяющие интенсивность поступления питательных веществ в микробную клетку. Тургор, плазмолиз, плазмоптис. Роль ферментов в процессе питания.
7. Химический состав структурных элементов клеток микроорганизмов (клеточной стенки, цитоплазматической мембраны, цитоплазмы, ядра, рибосом и др.).
8. характеристика бактерий. Форма, размеры клеток/ Размножение. Подвижность бактерий, спорообразование.
9. Общая характеристика энергетического обмена у микроорганизмов. Особенности энергетических процессов в мире микроорганизмов и различия ферментов у аэробов и анаэробов.
10. Процесс спорообразования у бактерий, типы спорообразования, функции бактериальных спор, причины высокой устойчивости спор.

Вопросы для самоконтроля

Раздел 1 Общие сведения
1. Основные признаки, используемые при классификации бактерий.
2. Морфологическая и физиологическая характеристика актиномицетов. Их значение в природе и практике.
3. Типы питания микроорганизмов. Автотрофы (хемотрофы, фототрофы). Гетеротрофы (сапрофита, паразиты). Примеры.
4. Краткая классификация ферментов и их значение в процессах питания и энергетического обмена у микроорганизмов.
5. Способы размножения у различных микроорганизмов (бактерии, актиномицеты, дрожжи, плесневые грибы).
6. Процесс спорообразования у бактерий, типы спорообразования, функции бактериальных спор, причины высокой устойчивости спор.
7. Различия в строении клеток бактерий, дрожжей и плесневых грибов.
8. Гетеротрофное питание микроорганизмов. Сапрофиты, их роль в природе; паразиты, их значение в жизни человека.
9. Принципы классификации мицелиальных грибов (характеристика шести классов).
10. Основные признаки, используемые при классификации бактерий.

Раздел 2 Экология микроорганизмов

10. Характеристика спиртового брожения. Возбудители, химизм и практическое использование.

Раздел 3. Основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности
1. Роль микроорганизмов в производстве вина
2. Роль микроорганизмов в производстве спирта
3. Роль микроорганизмов в производстве пива
4. Роль микроорганизмов в производстве мяса и мясных продуктов
5. Роль микроорганизмов в производстве сахара
6. Роль микроорганизмов в производстве крахмала и патоки
7. Роль микроорганизмов в производстве пшеничного хлеба
8. Роль микроорганизмов в производстве кондитерских изделий
9. Роль микроорганизмов в производстве муки и крупы
10. Роль микроорганизмов в производстве масел и маргарина
11. Роль микроорганизмов в производстве ржаного хлеба
12. Виды порчи хлебобулочных изделий (меловая болезнь, картофельная болезнь, плесневение)
13. Молочнокислое брожение, возбудители, химизм, значение в пищевой промышленности

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.
Вопросы к зачету

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Вопросы для проверки уровня обученности «знать»
1. Перечислите основные формы микроорганизмов.
2. Каков химический состав структурных элементов клеток микроорганизмов (клеточной стенки, цитоплазматической мембраны, цитоплазмы, ядра, рибосом и др.).
3. Опишите процесс спорообразования у бактерий, типы спорообразования, функции бактериальных спор, причины высокой устойчивости спор.
4. Перечислите принципы систематики бактерий.
5. Укажите формы, размеры и строение клетки дрожжей.
6. Укажите различия в строении клеток бактерий, дрожжей и плесневых грибов.
7. Перечислите основные группы микроорганизмов по отношению к температуре. Условия их развития в природе и значение в пищевой промышленности.
8. Опишите сущность процесса спорообразования у бактерий. Типы спорообразования. Устойчивость спор. Значение в пищевой промышленности.
9. Перечислите микрофлора воды и методы её санитарно-бактериологического контроля.
10. Перечислите микрофлору воздуха
11. Перечислите заболевания, передающиеся через пищевые продукты (пищевые инфекции, токсикозы, токсикоинфекции). Возбудители, условия развития, меры предупреждения.
12. Укажите характеристики основных видов гнилостных бактерий, вызывающих порчу сырья и пищевых продуктов.
13. Укажите характеристики патогенных микроорганизмов, понятие об инфекции, пути и источники её передачи. Понятие об иммунитете, его разновидностях.
14. В чем заключается превращение пектиновых веществ в аэробных и анаэробных условиях, их возбудители и практическое значение процессов.
15. Перечислите микроорганизмы, вызывающе окисление жиров, их характеристика, химизм и значение процесса.

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»
1. Охарактеризуйте основные типы питания микроорганизмов.
2. Охарактеризуйте основные типы дыхания микроорганизмов.
3. Охарактеризуйте роль ферментов в физиологии клетки
4. Изложите сущность и химизм брожения у микроорганизмов. Примеры.
5. Охарактеризуйте факторы, определяющие интенсивность поступления питательных веществ в микробную клетку.
6. Охарактеризуйте метаболизм микробной клетки (основные черты конструктивного и энергетического обмена).
7. Раскройте сущность и методику анализа определения БГКП в воде
8. Раскройте сущность и методику анализа определения дрожжей и плесневых грибов в воздухе
9. Охарактеризуйте основные признаки, используемые при классификации бактерий.
10. Охарактеризуйте роль микроорганизмов в производстве ржаного хлеба
11. Охарактеризуйте роль микроорганизмов в производстве мяса и мясных продуктов
12. Охарактеризуйте роль микроорганизмов в производстве масел и маргарина
13. Охарактеризуйте роль микроорганизмов в производстве спирта
14. Охарактеризуйте роль микроорганизмов в производстве кондитерских изделий
15. Охарактеризуйте влияние разных способов обезвоживания (сушки) на микрофлору сырья и пищевых продуктов. Значение в практике.

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»
1. На молокоперерабатывающем предприятии на участке приемки молока отказали в приемки сырья. В чем причина?
2. На мясоперерабатывающем предприятии на участке приемки отказали в приемки сырья. В чем причина?

11. Появление на поверхности сгущенного молока с сахаром «шоколадных» пуговиц. Объясните причину
12. Разрыв сырной головки во второй половине созревания. Объясните причину.
13. При неправильном режиме хранения: повышенной температуре (25 - 30 ºС) и влажности (80 -85 %) в хранилищах, а также при повышенной влажности самого хлеба и при плотной укладке его какой порок может возникнуть. Объясните причину.
14. В мякише хлеба появились сухие порошковатые включения, хлеб потерял товарный вид. Объясните причину.
15. При употреблении хлеба в пищу произошло отравление с симптомами, напоминающими опьянение. Объясните причину.

Итоговое тестирование

Тестовые задания итогового контроля

1. Изобретателем микроскопа считается:
А) Л. Пастер
Б) Р. Кох
В) А. Левенгук
Г) С.Н. Виноградский
Д) Д.И. Ивановский
Е) И.И. Мечников

2. В физиологический период развития микробиологии внесли свой вклад:
А) Л. Пастер
Б) Р. Кох
В) А. Левенгук
Г) С.Н. Виноградский
Д) Д.И. Ивановский

3. В морфологический период развития микробиологии внесли свой вклад:
А) Л. Пастер
Б) Р. Кох
В) А. Левенгук
Г) И.И. Мечников
Д) С.Н. Виноградский
Е) Д.И. Ивановский

4. В каких единицах определяют размер бактерий:
А) мкм;
Б) мм;
В) нм;
Г) см.
5. Установите соответствие

Ферменты Локализация в клетке
1) гидролазы А) эндоферменты
2) оксидоредуктазы Б) экзоферменты
6.Больше всего микроорганизмов находится в
А. воде
Б. воздухе
В. почве
Г. пище

7. Главным резервуаром микроорганизмов в окружающей среде является:
А) Тело человека
Б) Вода
В) Почва
Г) Воздух
Д) Теплокровные животные

8. Санитарно-показательный микроорганизм воздуха:
А) Протей
Б) Менингококк
В) Кишечная палочка
Г) Энтерококк
Д) Золотистый стафилококк

9. Санитарно-показательные микроорганизмы почвы:
А) V. cholerae
Б) M. leprae
В) Cl. Perfringens
Г) Str. pyogenes

10. Патогенные микробы, длительно сохраняющиеся в почве:
А) Менингококки
Б) Клостридии
В) Шигеллы
Г) Кишечная палочка
Д) Стрептококки

11.Санитарно-показательные микробы воды:
А) Перфрингенс
Б) Холерный вибрион
В) Энтерококки
Г) Кишечная палочка
Д) Стрептококки

12. Для контроля качества питательной среды в практических лабораториях чаще применяют:
1. определение аминного азота; определение pH;
2. титрованный посев контрольного штамма;
3. определение окислительновосстановительного потенциала.
А) верно 1, 2;
Б) верно 3, 4;
В) верно 2, 3.

13. Наиболее распространенным методом стерилизации питательных сред является:
А) сухожаровой;
Б) автоклавирование;
В) фильтрация;
Г) кипячение.

14. Для выращивания микроорганизмов наиболее важным является:
1) соблюдение температурного режима;
2) определенное значение pH среды;
3) обеспечение определенной степени аэрации среды;
4) определение окислительновосстановительного потенциала среды.
А) верно 1, 2;
Б) верно 3, 4;
В) верно 2, 4.

15. Микроорганизмы, способные развиваться на средах только с добавлением факторов роста:
А. Ауксотрофы.
Б. Полноценные.
В. Прототрофы.
Г. Азотфиксаторы.

16 . Основные питательные среды используют:
а) для дифференциации одних видов от других;
б) для культивирования «требовательных» видов микроорганизмов;
в) для культивирования неприхотливых видов;
г) для создания оптимальных условий роста определенным видам микроорганизмов

17. .К жидким питательным средам относят:
А) Мясопептонный агар
Б) Среда Эндо
В) Кровяной агар
Г) Мясопептонный бульон
Д) Желточно-солевой агар

18. Пищевые токсикоинфекции развиваются только после употребления:
а) пищевых продуктов, содержащих в большом количестве живые микроорганизмы или токсины бактерий;
б) пищевых продуктов, содержащих живые микроорганизмы в большом количестве;
в) пищевых продуктов, содержащих в большом количестве токсины бактерий;
г) некачественных пищевых продуктов.

19. Ботулинический токсин разрушается при кипячении за:
а) 60 минут;
б) 45 минут;
в) 90 минут;
г) 10 – 20 минут.

20. В чем заключается профилактика пищевых инфекций?
А. соблюдение работниками ПОП правил личной гигиены
Б. проведение дезинфекции и дератизации
В. соблюдение сроков хранения и реализации продуктов
Г. использование консервантов

21. Отравление пищей, содержащей сильно действующий яд (токсин) микроба - Ботулинуса
А. стафилококковое отравление
Б. ботулизм
В. фузариотоксикозы
Г. афлотоксикозы

22. Основные продукты, вызывающие стафилококковое отравление
А. грибы
Б. фрукты
В. мясо и мясопродукты
Г. молоко и молочные продукты

23. При каких условиях происходит заражение мяса здорового скота
А. при жизни животного
Б. при транспортировке
В. при убое
Г. при кормлении

24. Оптимальная температура хранения замороженного мяса
А. -10…-12°С
Б. -12…-15°С
В. -15…-17°С
Г. -17…-20°С

25. Допустимая степень обсеменения колбасных изделий бактериями нормируется, число их не должно превышать
А. 107
Б. 105
В. 104
Г. 103 клеток в 1 г продукта

ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

Вопросы для проверки уровня обученности "знать"
1.Что такое тургор, плазмолиз, плазмоптис?
2.Какова роль ферментов в процессе питания?
3.Каков химический состав структурных элементов клеток микроорганизмов (клеточной стенки, цитоплазматической мембраны цитоплазмы, ядра, рибосом и др.)?
4.Какова история развития микробиологии и роль русских учёных в её развитии. Задачи технической микробиологии?
5.Каково значение энергетического обмена. Изложите сущность и химизм брожения у микроорганизмов. Примеры, характеристика бактерий?
6.Что такое осмофильные микроорганизмы?
7.Какова характеристика аэробных и анаэробных микроорганизмов?
8.Какова сущность и химизм аэробного дыхания у микроорганизмов?
9.Каково влияние лучистой энергии и антисептиков на развитие микроорганизмов? Каково их практическое использование этих факторов?
10.Какова морфологическая характеристика плесневых грибов и способы их размножения?
11.Какова роль микроорганизмов в производстве сахара?
12.Какие вы знаете заболевания, передающиеся через пищевые продукты (пищевые инфекции, токсикозы, токсикоинфекции). Возбудители, условия развития, меры предупреждения?
13.Какова характеристика основных видов гнилостных бактерий, вызывающих порчу' сырья и пищевых продуктов?
14.Какова роль микроорганизмов в производстве вина?
15.Что такое маслянокислое брожение, возбудители, химизм, значение в пищевой промышленности?

Вопросы для проверки уровня обученности "уметь"
1.Перечислите факторы, определяющие интенсивность поступления питательных веществ в микробную клетку.
2.Приведите классификацию ферментов и их значение в процессах питания и энергетического обмена у микроорганизмов
3.Способы размножения у различных микроорганизмов (бактерии, актиномицеты, дрожжи, плесневые грибы).
4.Основные принципы систематики бактерий.
5.Основные признаки, используемые при классификации бактерий.
6.Принципы классификации мицелиальных грибов (характеристика шести классов).
7.Влияние реакции среды на развитие микроорганизмов Практическое значение.
8.Влияние влажности и осмотического давления, на развитие микроорганизмов.
9.Перечислите типы взаимоотношений между отдельными группами микробов в естественных средах обитания (симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм).

13.Способы размножения дрожжей и их классификация.
14. Перечислите формы, размеры и структурные особенности (прокариотной) бактериальной клетки.
15. Перечислите виды порчи хлебобулочных изделий (меловая болезнь, картофельная болезнь, плесневение).

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

Задача 1. При бактериологическом исследовании материала, взятого с поверхности пищевых продуктов, выделена культура, у которой необходимо определить подвижность. Назовите методы, которые можно использовать для этого. Назовите методы микроскопии, которые можно использовать с этой целью, их достоинства и недостатки. Опишите методику приготовления препаратов для выявления подвижности микроскопическим методом. Укажите систему микроскопа, применяемую для изучения подвижности микробов.

Задача 2. Для проведения бактериологического исследования получено задание на приготовление питательных сред. Назовите требования, которым должны отвечать питательные среды. Укажите требования, предъявляемые к используемой посуде. Опишите технику определения pH среды. Укажите этапы приготовления питательных сред. Перечислите методы контроля питательных сред.

Задача 3.
Получено задание на определение степени загрязненности воздуха предприятия пищевой промышленности. Определите цели санитарно-бактериологического контроля воздуха в ЛПУ. Назовите санитарные показатели, которые необходимо определить. Назовите санитарно-показательные микроорганизмы воздуха предприятия. Перечислите и опишите методы забора воздуха, которые можно использовать. Перечислите питательные среды, которые необходимо использовать.

Задача 4.
Поставщику мясной продукции с животноводческой фермы был поставлен диагноз «бруцеллез». В местной районной больнице нет лаборатории для диагностики особо опасных инфекций. Определите материал, который можно взять для исследования в обычной лаборатории. Перечислите реакции, используемые для ускоренной диагностики бруцеллеза. Опишите схему постановки выбранной Вами реакции. Назовите антиген, используемый в этой реакции. Опишите схему учета данной реакции.

Задача 5.
Для уточнения диагноза «острая кишечная инфекция» врач направил в бактериологическую лабораторию рвотные массы и слизь из носоглотки больных. Укажите, какой микробиологический метод диагностики нужно использовать для подтверждения диагноза. Перечислите бактерии, которые могли вызывать подобные заболевания у больных. Перечислите питательные среды, необходимые для проведения исследования. Назовите возможный путь заражения больных. Опишите мероприятия, которые можно провести в палате с больными.

Задача 6.
В лабораторию поступила кровь больного с диагнозом «брюшной тиф». Болеет 10 дней. Определите методы лабораторной диагностики, которые можно применить в данном случае. Опишите способ подготовки крови для проведения серологического исследования. Назовите образец исследуемого материала, который будет использован для дальнейшего исследования. Перечислите все необходимое для проведения исследования. Укажите, чему равен диагностический титр О-антител к сальмонеллам брюшного тифа.

Задача 7.
Чтобы подтвердить или исключить диагноз «бруцеллез», необходимо провести дополнительные лабораторные исследования. Определите методы лабораторной диагностики, которые можно использовать в обычных микробиологических лабораториях для уточнения диагноза. Перечислите серологические реакции, которые можно применить для диагностики. Укажите время постановки реакции Райта. Назовите характерные особенности диагностикума для реакции Райта. Назовите критерии, по которым реакцию можно оценивать как положительную.

Задача 8.
В бактериологическую лабораторию больницы поступили промывные воды и испражнения больного с подозрением на острый гастроэнтерит, а также остатки мяса, которое употреблял накануне больной. Определите инфекционное заболевание, о котором можно подумать в данном случае. Перечислите дифференциальные среды, на которые можно сделать посевы всех образцов исследуемого материала. Опишите характер роста, который будут иметь микроорганизмы на этих средах. Укажите, краткую схему дальнейшего выделения и идентификации культуры бактерий. Перечислите биохимические свойства, характерные для возбудителей сальмонеллезов.

Задача 9.
В инфекционное отделение ЦРБ в течение суток поступили 3 члена одной семьи с диагнозом «острый гастроэнтерит», которые накануне употребляли в пищу мясной салат, купленный в буфете общественного питания. Укажите метод диагностики, который нужно использовать. Назовите исследуемый материал, который необходимо использовать для проведения микробиологического исследования. Перечислите микроорганизмы, которые чаще всего могут вызывать это заболевание. Укажите, каким путем могли инфицироваться члены этой семьи. Перечислите питательные среды, которые вы приготовите для проведения исследования.

Задача 10.
В одном из предприятий общественного питания проводится санитарно-микробиологическое исследование питьевой воды и оценка ее качества. Назовите микробиологические показатели, определяемые в воде. Правила забора питьевой воды

г) диплококки
д) стрептококки

4.Какой формы бациллы?
а) нитчатые
б) сферические
в) пластинчатые
г) ветвящиеся
д) цилиндрические

5.Подвижность бактерий обеспечивают:
а) аппарат Гольджи
б) митохондрии
в) жгутики
г) органеллы
д) рибосомы

6.Температурный оптимум развития для микроорганизмов-психрофилов:
а) менее 0оС
б) около 10оС
в) 30-45оС
г) 45-60оС
д) 60-80оС

7.Какой группы микроорганизмов по отношению к температуре не существует:
а) психрофилы
б) мезофилы
в) термофилы
г) осмофилы

8.Взаимоотношения между видами живых существа, которые соревнуются за питание на одних и тех же субстратах:
а) нейтрализм
б) конкуренция
в) синтрофия
г) антагонизм
д) аменсализм

9.Какого типа симбиоза не существует:
а) комменсализм
б) мутуализм
в) антагонизм
г) паразитизм

10.Какая среда обитания подвержена наибольшим воздействием со стороны человека:
а) атмосфера
б) почва
в) вода

11.Пищевые заболевания, характеризующиеся заразностью, распространенностью контактно-бытовым путем, довольно продолжительным инкубационным периодом и небольшой заражающей дозой микробов называются:
а) бактериальные токсикозы
б) пищевые инфекции
в) пищевые отравления
г) пищевые сальмонеллезы

12.Вид иммунитета, связанный с невосприимчивостью организма к инфекционным агентам или их токсинам, приобретенной индивидуумом в течение жизни:
а) врожденный иммунитет
б) неспецифический иммунитет
в) специфический иммунитет
г) приобретенный иммунитет

13.Изменение реакции макроорганизма под действием микроорганизмов, токсинов, лечебных препаратов и других веществ называется:
а) аллергия
б) патогенность
в) эпидемичность
г) вирулентность
д) бактерии группы кишечной палочки

14.Острый вкус и запах созревающим сырам придают продукты жизнедеятельности:

б) молочнокислых бактерий
в) дрожжей
г) плесневые грибов

15.В каких технологиях применяют вторичное яблочно-молочнокислое брожение:
а) получение спирта
б) пивоварение
в) производство красных вин
г) производство маргарина
д) производство сырокопченых колбас

16.Какие виды кондитерских изделий не подвергаются микробной порче:
а) мармелад
б) пастила
в) карамель
г) сливочная помадка
д) ликерные конфеты

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)
Учебным планом не предусмотрено

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием

практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает: изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы); выполнение необходимых расчетов и экспериментов; оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам; по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительными элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения,

которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
 знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
 характеристика реализации цели и задач исследования;
 степень обоснованности аргументов и обобщений;
 качество и ценность полученных результатов;
 использование литературных источников;
 культура письменного изложения материала;
 культура оформления материалов работы.
Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы

коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также
решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и
самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов,
воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных
положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис).

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по учебной дисциплине (разделу). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету/ зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины;
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.
После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Шапиро Я. С. Микробиология [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 308 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/154401
Л.1.2	Сахарова О. В., Сахарова Т. Г. Общая микробиология и общая санитарная микробиология [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 224 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/123667

Л.1.3	Ожередова Н. А., Дмитриев А. Ф., Морозов В. Ю., Светлакова Е. В., Веревкина М. Н. Санитарная микробиология [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 176 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/131032
Л.1.4	Шапиро Я. С. Микробиология [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 308 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/126153
Л.1.5	Госманов Р. Г., Волков А. Х., Галиуллин А. К., Ибрагимова А. И. Санитарная микробиология [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 252 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/103139
Л.1.6	Галиуллин А. К., Госманов Р. Г., Гумеров В. Г., Нургалиев Ф. М., Софронов П. В. Микробиология, санитария и гигиена [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 152 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/139302
Л.1.7	Рябцева С. А., Ганина В. И., Панова Н. М. Микробиология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 192 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/139276
Л.1.8	Госманов Р. Г., Галиуллин А. К., Волков А. Х., Ибрагимова А. И. Микробиология [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 496 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/112044
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Долганова Н. В., Першина Е. В., Хасанова З. К. Микробиология рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2012. - 288 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4226
Л.2.2	Госманов Р. Г., Колычев Н. М., Кабиров Г. Ф., Галиуллин А. К. Санитарная микробиология пищевых продуктов [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 560 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58164
Л.2.3	Госманов Р. Г., Ибрагимова А. И., Галиуллин А. К. Микробиология и иммунология [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2013. - 240 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=12976
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard
7.2.4	Microsoft®WINHOME 10 Russian Academic OLP lLicense NoLevel Legalization GetGenuine
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/
7.3.5	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.6	Scirus - система поиска научной информации. Режим доступа: http://www.scirus.com/
7.3.7	База данных международного индекса научного цитирования Scopus. Режим доступа: http://www.scopus.com/
7.3.8	Всемирная виртуальная библиотека (The WWW Virtual Library). Режим доступа: http://www.vlib.org/
7.3.9	Международный индекс научного цитирования Web of Science (Web of Knowledge). Режим доступа: http://apps.webofknowledge.com/
7.3.10	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.11	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.12	ResearcherID - Международная . Режим доступа: https://researcherid.com/
7.3.13	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-23 - Лаборатория : Рабочие места обучающихся; рабочее место преподавателя; лабораторные столы, вытяжной шкаф; весы электронные AND HL-200; рефрактометр ИРФ-454; поляриметр П-161М, кондуктометр «Анион» 7020; фотоколориметры КФК-2; микроскопы; набор ареометров; термометры; электропечь; спиртовки; pH – метр; иономер И-500, установка для определения поверхностного натяжения, установка для определения ЭДС гальванического элемента, плитки электрические; штативы; фильтры; гигрометр психрометрический; денсиметр; набор химической посуды; тигли огнеупорные, термостат, сушильный шкаф, набор химреактивов. Персональный компьютер, проектор, фильмы и презентации по тематике курсов.
8.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-22 - Лаборатория : Рабочие места обучающихся; рабочее место преподавателя; лабораторные столы, вытяжной шкаф; мойка; весы торсионные; весы электронные AND HL-200, рефрактометр ИРФ-454; иономер-И 500; микроскопы МБС-10; микроскоп Prino Star; термометры; кондуктометр «Анион» 7020; фотоколориметр КФК-2; чашки Петри; покровные стекла с препаратами; индикатор радиоактивности экотестер Soeks; люксметр цифровой; титровальная установка; инструментарий для вскрытия рыб; фиксированные образцы молоди рыб в формалине, набор химический, раковина, принтер, компьютер и проектор, наглядные пособия (фильмы и презентации по тематике курса)

8.3	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-24 - Учебная аудитория : Оснащен персональным компьютером и проектором для демонстрации различного рода графического материала, наглядными пособиями (схемы, таблицы, Макет «Хлебозавод», Макет «Мукомольный комплекс»). Компьютер подключен к сети Internet

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются 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. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Назаренко С.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Биотехнология, химия и аквакультура

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Вассель Наталья Петровна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Назаренко С.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Биотехнология, химия и аквакультура

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Вассель Наталья Петровна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Назаренко С.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Биотехнология, химия и аквакультура

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Вассель Наталья Петровна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Назаренко С.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Биотехнология, химия и аквакультура

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Вассель Наталья Петровна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____