

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

Микробиология

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины		
Учебный план	35.03.07_2025_945.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Инновационные агротехнологии		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 2	
аудиторные занятия	44		
самостоятельная работа	54,4		
часов на контроль	8,85		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя		12 3/6	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	12	12	12	12
Лабораторные	32	32	32	32
Консультации (для студента)	0,6	0,6	0,6	0,6
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44,75	44,75	44,75	44,75
Сам. работа	54,4	54,4	54,4	54,4
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

К.б.н., доцент, Архипова Н.Д.

Рабочая программа дисциплины

Микробиология

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
утвержденного учёным советом вуза от 30.01.2025 протокол № 2.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 10.04.2025 протокол № 9

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2028 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2029-2030 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2029 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	<i>Цели:</i> - формирование у будущего специалиста научного мировоззрения о многообразии микроорганизмов, об их роли в общебиологических процессах, порчи продуктов растительного и животного происхождения, освоение знаний санитарной микробиологии.
1.2	<i>Задачи:</i> - изучение систематики, морфологии и физиологии, широты распространения микроорганизмов в природе особенностей их биологии и экологии; - роль микробов в превращении веществ в природе и эффекты действия факторов внешней среды на прокариотические клетки; - овладение основами учения об инфекции и иммунитете, о наследственности и об изменчивости; - освоение методов индикации и идентификации патогенных для животных бактерий и грибов

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Химия
2.1.2	Сельскохозяйственная экология
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Производство продукции животноводства
2.2.2	Растениеводство
2.2.3	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.2.4	Кормопроизводство
2.2.5	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
2.2.6	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
2.2.7	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
2.2.8	Консервирование плодов и овощей
2.2.9	Переработка зерна и хлебопечение
2.2.10	Технология бродительных производств
2.2.11	Технология переработки и хранения продукции растениеводства
2.2.12	Технология производства вин
2.2.13	Технология производства Алтайских национальных продуктов на основе животноводческого сырья

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	
ИД-1.ОПК-1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области профессиональной деятельности.	
- основные законы для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;	
ИД-2.ОПК-1: Использует знания основных законов математических и естественных дисциплин для решения типовых задач в области профессиональной деятельности.	
- применять на практике знания микробиологии сельскохозяйственной продукции в профессиональной деятельности;	
ПК-4: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	
ИД-1.ПК-4: Знает современные методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.	
- методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;	
- санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях;	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Систематика микроорганизмов.						
1.1	Общие свойства микроорганизмов и их положение в системе живых существ. /Лек/	2	2	ИД-2.ОПК-1	Л1.1Л2.1	0	
1.2	Правила работы в лаборатории и техника безопасности. Особенности микроскопии в микробиологической практике. Приготовление питательных сред. /Лаб/	2	4	ИД-2.ОПК-1	Л1.1Л2.1	0	Контрольная работа №1.Тестирование, вопросы к зачёту, реферат.
1.3	Распространение микроорганизмов в природе. /Ср/	2	12	ИД-2.ОПК-1	Л1.1Л2.1	0	
	Раздел 2. Физиология микроорганизмов.						
2.1	Химический состав. Ферменты микроорганизмов, их классификация. Энергетический обмен. Рост и размножение микроорганизмов. Условия роста микроорганизмов. /Лек/	2	2	ИД-2.ОПК-1	Л1.1Л2.1	0	
2.2	Приготовление препаратов из бактериальной культуры. /Лаб/	2	4	ИД-2.ОПК-1	Л1.1Л2.1	0	Контрольная работа №2.Тестирование, вопросы к зачёту,
2.3	Особенности биологических свойств микробов в зависимости от фазы размножения на разных питательных средах. /Ср/	2	8	ИД-2.ОПК-1	Л1.1Л2.1	0	
	Раздел 3. Влияние факторов окружающей среды на микроорганизмы						
3.1	Адаптация микроорганизмов.Влияние физических, химических, биологических факторов на микроорганизмы /Лек/	2	2	ИД-2.ОПК-1	Л1.1Л2.1	0	
3.2	Изменения микрофлоры при различных способах хранения продуктов питания. /Ср/	2	10	ИД-2.ОПК-1	Л1.1Л2.1	0	
3.3	Методы стерилизации. /Лаб/	2	4	ИД-2.ОПК-1	Л1.1Л2.1	0	
	Раздел 4. Микрофлора. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.						
4.1	Микрофлора почвы. Микрофлора воды.Микрофлора воздуха.Микрофлора продуктов животного происхождения. /Лек/	2	2	ИД-2.ОПК-1	Л1.1Л2.1	0	
4.2	Пути обсеменения и пороки продукоов животного происхождения. /Лаб/	2	4	ИД-2.ОПК-1	Л1.1Л2.1	0	Контрольная работа

4.3	Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль пищевого производства. /Ср/	2	12	ИД-2.ОПК-1	Л1.1Л2.1	0	
Раздел 5. Учения об инфекции.							
5.1	Пищевые продукты, как возможный источник заболеваний. Микробиология продуктов питания. /Лек/	2	4	ИД-2.ОПК-1	Л1.1Л2.1	0	
5.2	Микроорганизмы порчи пищевых продуктов. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Лабораторная диагностика. /Лаб/	2	16	ИД-2.ОПК-1	Л1.1Л2.1	0	Контрольная работа №4. Тестирование, вопросы к зачёту, реферат.
5.3	Экология безопасной продукции /Ср/	2	12,4	ИД-2.ОПК-1	Л1.1Л2.1	0	
Раздел 6. Консультации							
6.1	Консультация по дисциплине /Конс/	2	0,6	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-1.ПК-4		0	
Раздел 7. Промежуточная аттестация (зачёт)							
7.1	Подготовка к зачёту /Зачёт/	2	8,85	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-1.ПК-4		0	
7.2	Контактная работа /КСРАтт/	2	0,15	ИД-1.ОПК-1 ИД-2.ОПК-1 ИД-1.ПК-4		0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Микробиология».
2. Фонд оценочных средств включает промежуточной аттестации в форме вопросов и тестовых заданий к зачету.

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Входной контроль

Примерные тестовые задания

1. Люминесценция-это:
 - а) слабое свечение объекта;
 - б) длительное свечение объекта
 - в) неспособность к свечению
2. Стафилококки имеют форму:
 - а) палочки;
 - б) пакета;
 - в) грозди винограда
3. Естественные питательные среды;
 - а) молоко
 - б) МПА
 - в) среда Чапека
4. К грамм положительным относятся бактерии, которые по Грамму окрашиваются в:
 - а) красный цвет;
 - б) зеленый цвет;
 - в) синий цвет

5. Микомицеты-это:
- а) низшие грибы;
 - б) высшие грибы;
 - в) нитевидные грибы

Текущий контроль 1

Примерные тестовые задания

1. Тиндализация это:
 - а) дробная стерилизация при температуре ниже 100 С;
 - б) действие высокой температуры в виде сухого нагретого воздуха;
 - в) стерилизация паром под давлением.
2. Вирусы, адаптировавшиеся в процессе эволюции к паразитированию в прокариотических клетках это:
 - а) споры;
 - б) бактерии;
 - в) капсула.
3. Стафилококки имеют форму:
 - а) цепочки;
 - б) пакета;
 - в) грозди винограда
4. К грамм отрицательным относятся бактерии, которые по Грамму окрашиваются в:
 - а) красный цвет;
 - б) зеленый цвет;
 - в) синий 5
5. Микомицеты-это:
 - а) низшие грибы;
 - б) высшие грибы;
 - в) нитевидные грибы,

Текущий контроль 2

Примерные тестовые задания

1. Микроорганизмы, которые растут и развиваются при температуре 0°- 30°С
 - а) термофилы
 - б) психрофилы
 - в) мезофиллы
2. Микроорганизмы, которые растут и развиваются при температуре 10°- 40°С
 - а) термофилы
 - б) психрофилы
 - в) мезофиллы
3. Анаэробный распад углеводов называется
 - а) брожение
 - б) аммонификация
 - в) гниение
4. Токсины выделяемые в окружающую среду
 - а) экзотоксины
 - б) эндотоксины
 - в) ринотоксины
5. Формы взаимоотношений микроорганизмов;
 - а) Симбиоз;
 - б) популяция;
 - в) патогенность

Контрольные тесты и задания

Текущий контроль 1

Вопросы теста:

Название вопроса: 1 (ОПК-1)

Формулировка вопроса: Люминесценция-это:

Варианты ответов: 1

1 слабое свечение объекта, 2 длительное свечение объекта, 3 неспособность к свечению, 4 прозрачное свечение

Ключ: 1 слабое свечение объекта

Вопросы теста:

Название вопроса: 2(ОПК-1)

Формулировка вопроса: Стафилококки имеют форму:

Варианты ответов: 1 1 цепочки, 2 пакета, 3 грозди винограда, 4 извитые

Ключ: 3 грозди винограда

Вопросы теста:

Название вопроса: 3(ОПК-1)

Формулировка вопроса: 1 Гематоксилин относится к:

Варианты ответов: 1 1 кислым красителям, 2 основным красителям, 3 спиртовым растворам, 4 щелочным растворам

Ключ: 2 основным красителям

Вопросы теста:

Название вопроса: 4(ОПК-1)

Формулировка вопроса: К грамм положительным относятся бактерии, которые по Грамму окрашиваются в:

Варианты ответов: 1 1 красный цвет, 2 зеленый цвет, 3 темно-фиолетовый цвет, 4 серый цвет

Ключ: 3 темно-фиолетовый цвет

Текущий контроль 2

Вопросы теста:

Название вопроса: 1(ОПК-1)

Формулировка вопроса: Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода

Варианты ответов: 1 аэробы, 2 условные анаэробы, 3 анаэробы, 4 споры

Ключ: 3 анаэробы

Название вопроса: 2(ОПК-1)

Формулировка вопроса: Определение размеров микроорганизмов:

Варианты ответов: 1 1 мкм, 2 вкм, 3 нм, 4 мм

Ключ: 1 мкм

Вопросы теста:

Название вопроса: 3(ОПК-1)

Формулировка вопроса: Профилактические меры по борьбе с микробиологическими загрязнениями проводят.....

Варианты ответов: 1 1 предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и готовой пищи, 2 пища была вкуснее, 3 готовые блюда эстетично выглядели, 4 продукты дольше хранились

Ключ: 1 предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и готовой пищи

Вопросы теста:

Название вопроса: 4(ОПК-1)

Формулировка вопроса: Какие признаки говорят о порче свежего мяса?

Варианты ответов: 1 1 изменение цвета, 2 появление слизи, 3 изменение запаха
4 появление липкой поверхности

Ключ: 1 изменение цвета

Текущий контроль 1

Вопросы теста:

Название вопроса: 1(ПК-4)

Формулировка вопроса: Чем вызван ботулизм баночных консервов?

Варианты ответов: 1 1 из-за малого содержания сахар, 2 из-за малого содержания консервантов, 3 из-за недостаточности стерилизации, 4 из-за малого содержания соли

Ключ: 3 из-за недостаточности стерилизации

Вопросы теста:

Название вопроса: 2(ПК-4)

Формулировка вопроса: Формы взаимоотношений микроорганизмов.....

Варианты ответов: 1 1 симбиоз, 2 популяция, 3 патогенность, 4 токсичность

Ключ: 1 симбиоз

Вопросы теста:

Название вопроса: 3(ПК-4)

Формулировка вопроса: Применение горячей воды, кипятка, пара, горячего воздуха, ультрафиолетового облучения относится к.....

Варианты ответов: 1 1 химическим методам дезинфекции, 2 физическим методам дезинфекции, 3 биологическим методам дезинфекции, 4 физиологическим методам дезинфекции

Ключ: 2 физическим методам дезинфекции

Вопросы теста:

Название вопроса: 4(ПК-4)

Формулировка вопроса: Коли-индекс-это количество кишечных палочек в единице объема (1л) продукта

Варианты ответов: 1 1л, 2л, 3л, 4л

Ключ: 1л
Текущий контроль2

Вопросы теста:

Название вопроса: 1(ПК-4)

Формулировка вопроса: Наиболее распространенный вид порчи муки:

Варианты ответов: 1 1 прокисание, 2 прогоркание, 3 плесневение, 4 вспучивание

Ключ: 3 плесневение

Вопросы теста:

Название вопроса: 2(ПК-4)

Формулировка вопроса: Токсичность- способность патогенных микробов вырабатывать ядовитые вещества.....

Варианты ответов: 1 1 токсины, 2 ферменты, 3 антигены, 4 редуктазы

Ключ: 1 токсины

Название вопроса: 2(ПК-4)

Формулировка вопроса: Система мероприятий, направленных на уничтожение микроорганизмов и их источников

Варианты ответов: 1 1 стерилизация, 2 дезинфекция, 3 асептика, 4 антисептика

Ключ: 1 2 дезинфекция

Вопросы теста:

Название вопроса: 3 (ПК-4)

Формулировка вопроса: Продлить сроки хранения плодов и овощей в хранилище необходимо:

Варианты ответов: 1 1 при температуре до 1,5-5С, 2 при температуре до 1,5-8С, 3 при температуре до 4-8С, 4 при температуре до 5-9С

Ключ: при температуре до 1,5-5С

Вопросы теста:

Название вопроса: 4(ПК-4)

Формулировка вопроса: Наиболее распространённый вид заболевания свежей капусты

Варианты ответов: 1 1 серая гниль, 2 белая гниль, 3 чёрная гниль, 4 зелёная гниль

Ключ: 1 серая гниль

Критерии оценки:

задание выполнено в полном объеме и правильно. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную и дополнительную литературу. Студент ответил на вопросы самостоятельно. «отлично», 84-100%

выполнено в полном объеме, но есть отдельные замечания по содержанию задания. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную и дополнительную литературу. Студент выполнил задание самостоятельно. «хорошо», 66-83%

выполнено не в полном объеме и есть замечания по содержанию. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную литературу. Студент выполнил задание самостоятельно. «удовлетворительно», 50-65%

выполнено не в полном объеме и с ошибками. Сложно оценить самостоятельность выполнения задания. «неудовлетворительно», менее 50%

Контрольная работа №1

1 вариант

1. Техника безопасности и правила работы с микроорганизмами. Цель и правила получения патологического материала.

2. Природа и происхождение микроорганизмов.

2 вариант

1. Техника безопасности работы в лаборатории бактериологического отдела.

2. Подготовка патологического материала для исследования.

3. Химический состав микроорганизмов.

3 вариант

1. Режим работы бактериологического отдела.

2. Основные принципы культивирования бактерий.

3. Морфология микроорганизмов.

Контрольная работа №2

1 вариант

1. Световая микроскопия.

2. Рост и размножение микроорганизмов.

2 вариант

1. Люминесцентная микроскопия.

2. Строение микробной клетки.

3. Разделение микроорганизмов по типу питания и их характеристика..

- 3 вариант
1. Электронная микроскопия.
 2. Формы взаимоотношений микроорганизмов.
 3. Суть понятий «рост» «размножение» микроорганизмов.
- 4 вариант
1. Пищевая токсикоинфекция..
 2. Патогенность и вирулентность микроорганизмов.
 3. Ферменты микробов и какая их роль в питании дыхании микробов.
- Контрольная работа №3
- 1 вариант
1. Характеристика инфекционного процесса.
 2. Санитарно-показательные микроорганизмы.
 3. Пути проникновения, локализация и выделение микроорганизмов из организма.
- 2 вариант
1. Специфический барьер организма.
 2. Понятие об инфекции. Качество и безопасность пищевых продуктов.
 3. Схема и порядок лабораторного исследования.
- 3 вариант
1. Пороки молока.
 2. Патогенные и условно-патогенные микроорганизмы..
 3. Дезинфекция в пищевой промышленности.

Критерии оценки:

задание выполнено в полном объеме и правильно. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную и дополнительную литературу. Студент ответил на вопросы самостоятельно. «отлично», 84-100% выполнено в полном объеме, но есть отдельные замечания по содержанию задания. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную и дополнительную литературу. Студент выполнил задание самостоятельно. «хорошо», 66-83%

выполнено не в полном объеме и есть замечания по содержанию. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную литературу. Студент выполнил задание самостоятельно. «удовлетворительно», 50-65% выполнено не в полном объеме и с ошибками. Сложно оценить самостоятельность выполнения задания. «неудовлетворительно», менее 50%

5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Примерная тематика рефератов

1. Предмет и задачи микробиологии.
2. Отраслевые направления микробиологии.
3. Микробиология продукции растениеводства.
4. Систематика микроорганизмов.
5. Физиология микроорганизмов.
6. Наследственность и изменчивость микроорганизмов.
7. Влияние факторов окружающей среды на микроорганизмы.
8. Распространение микроорганизмов в природе.
9. Культивирование микроорганизмов.
10. Метаболизм микроорганизмов.
11. Пути инфицирования продукции растениеводства.
12. Особенности популяций микроорганизмов.
13. Типы питания микроорганизмов.
14. Спорообразующие бактерии.
15. Качество и безопасность пищевых продуктов.
16. Источники и пути передачи инфекции.
17. Способы предотвращения порчи продукции.
18. Санитарно-микробиологическая оценка продукции животного происхождения.
19. Микрофлора молочной продукции.
20. Микрофлора мясной продукции.

Критерии оценки:

Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. «отлично», 84-100%

Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«хорошо», 66-83%

Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата (доклада) или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. «удовлетворительно», 50-65%

Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы. «неудовлетворительно», менее 50%.

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачёту

1. Микробиология продукции растениеводства.
2. Техника безопасности и правила работы с микроорганизмами.
3. Строение микробной клетки. Морфология микроорганизмов.
4. Классификация микроорганизмов.
5. Химический состав микроорганизмов.
6. Рост и размножение микроорганизмов.
7. Питание и метаболизм микробов.
8. Совершенные и несовершенные микроорганизмы
9. Типы дыхания микроорганизмов.
10. Генетика микроорганизмов.
11. Характеристика питательных сред.
12. Классификация ферментов микробных клеток.
13. Споробразование.
14. Особенности строения плесневых грибов.
15. Понятие об инфекции.
16. Основные принципы культивирования бактерий.
17. Питательные среды и требования к ним.
18. Влияние факторов окружающей среды на микроорганизмы.
19. Микрофлора воды, воздуха, почвы.
20. Микрофлора кормов.
21. Характеристика пищевых токсикоинфекций.
22. Патогенные и условно-патогенные микроорганизмы
23. Методы стерилизации.
24. Роль микроорганизмов в круговороте веществ.
25. Биологическое взаимоотношение между микроорганизмами.
26. Пигменты и ароматобразующие вещества бактерий.
27. Микрофлора растительного сырья.
28. Эпифитная микрофлора растений.
29. Естественные защиты растений.
30. Порча плодов.
31. Порча овощей.
32. Санитарно-микробиологическая оценка продукции растительного происхождения.
33. Микрофлора зерна и продуктов его переработки.
34. Микробиологические основы хранения плодов.
35. Микробиологические основы хранения овощей.
36. Микробиологические основы переработки плодов.
37. Микробиологические основы переработки овощей.
38. Микробиология кормов.
39. Пути инфицирования продукции.
40. Экзотоксины и эндотоксины.
41. Дезинфекция в пищевой промышленности.
42. Требования к дезинфицирующим средствам.
43. Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль пищевого производства.
44. Качество и безопасность пищевых продуктов.
45. Санитарно-показательные микроорганизмы.

Критерии оценки:

задание выполнено в полном объеме и правильно. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную и дополнительную литературу. Студент ответил на вопросы самостоятельно. «отлично», 84-100%

выполнено в полном объеме, но есть отдельные замечания по содержанию задания. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную и дополнительную литературу. Студент выполнил задание самостоятельно. «хорошо», 66-83%

выполнено не в полном объеме и есть замечания по содержанию. При выполнении задания студент использовал конспекты лекции, основную литературу. Студент выполнил задание самостоятельно. «удовлетворительно», 50-65%

выполнено не в полном объеме и с ошибками. Сложно оценить самостоятельность выполнения задания. «неудовлетворительно», менее 50%

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Госманов Р.Г., Галиуллин А.К., Волков [и др.] А.Х.	Микробиология: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2019	https://e.lanbook.com/book/112044

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Госманов Р.Г., Равилов Р.Х., Галиуллин [и др.] А.К.	Частная ветеринарно-санитарная микробиология и вирусология: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2019	https://e.lanbook.com/book/116373

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.2	MS Office
6.3.1.3	MS WINDOWS
6.3.1.4	NVDA
6.3.1.5	Яндекс.Браузер
6.3.1.6	LibreOffice
6.3.1.7	Moodle
6.3.1.8	РЕД ОС

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронно-библиотечная система IPRbooks
6.3.2.2	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

	презентация
--	-------------

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
201 В1	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Компьютеры с доступом в Интернет
114 В1	Лаборатория технохимических и микробиологических исследований. Учебная аудитория для проведения практических занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Специализированное оборудование для ветеринарно-санитарной экспертизы и микробиологических исследований, термостат ТС-1/20 СПУ, люминескоп «Орион», фотометр КФК-3-01, лабораторные весы, микроскопы, расходный материал, лабораторная посуда, кюветы, эксикаторы

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания по курсу

По курсу предусмотрено проведение лекционных занятий, на которых дается основной систематизированный материал, лабораторных или практических занятий. Распределение занятий по часам представлено в РПД. Важнейшим этапом курса является самостоятельная работа с использованием различных источников литературы.

В объем самостоятельной работы по дисциплине включаются следующие главные аспекты:

- изучение теоретических вопросов по всем темам дисциплины. В соответствии с графиком проведения контрольных точек в семестре проводится две контрольные точки. Результаты оценки успеваемости заносятся в ведомость.
- подготовка к текущему контролю успеваемости студентов в контрольной точке (текущая аттестация);
- подготовка к промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится по расписанию сессии. Результаты аттестации заносятся в экзаменационно-зачетную ведомость и зачетную книжку студента (при получении положительного результата). Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

Общее распределение часов аудиторных занятий и самостоятельной работы по темам дисциплины и видам занятий приведено в соответствующем разделе РПД

Подготовка к занятиям: для успешного освоения материала студентам рекомендуется сначала ознакомиться с учебным материалом, изложенным в лекциях и основной литературе, затем выполнить самостоятельные задания, при необходимости обращаясь к дополнительной литературе.

В процессе работы с учебной и научной литературой студент может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

Студент должен быть готов к контрольным опросам на каждом учебном занятии. Одобряется и поощряется инициативные выступления с докладами и рефератами по темам занятий.

Подготовка докладов, выступлений и рефератов, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины: Реферат представляет письменный материал по определённой теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников. В нем в обобщенном виде представляется материал на определенную тему, включающий обзор соответствующих литературных и других источников. Рефераты могут являться изложением содержания какой-либо научной работы, статьи и т.п.

Доклад представляет публичное, развёрнутое сообщение (информирование) по определённому вопросу или комплексу вопросов, основанное на привлечении документальных данных, результатов исследования, анализа деятельности и т.д. Необходимо подготовить текст доклада и (или) иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 20-25 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения. Особенно следует обратить внимание на безусловную обязательность решения домашних задач, указанных преподавателем к занятию.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации студент должен повторно изучить конспекты лекций и рекомендованную литературу, просмотреть решения основных задач, решенных самостоятельно и на занятиях. Если у студента имеются вопросы, которые он не понял, то он может получить на них пояснения на консультации.

Самостоятельная работа (СР).

Задачи самостоятельной работы:

- обретение навыков самостоятельной научно-исследовательской работы на основании анализа текстов литературных источников и применения различных методов исследования;
- выработка умения самостоятельно и критически подходить к изучаемому материалу.

Технология СР должна обеспечивать овладение знаниями, закрепление и систематизацию знаний, формирование умений и навыков. Апробированная технология характеризуется алгоритмом, который включает следующие логически связанные действия студента:

- чтение текста (учебника, пособия, конспекта лекций); - конспектирование текста;
- решение задач и упражнений, заданий;
- подготовка к практическим (лабораторным) занятиям;
- ответы на контрольные вопросы;
- составление планов и тезисов устного ответа.