

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 21.04.2023 12:17:17

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566ab0301e1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н. И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

/Ларионова О.С./

« 21 » апр 20 23 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета

/Попова О.М./

« 21 » апр 20 23 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ
Направление подготовки / специальность	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	заочная

Разработчик(и): доцент, Иващенко С.В.

доцент, Хапцев З.Ю.

(подпись)

(подпись)

Саратов 2023

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины "Пищевая микробиология" является формирование у обучающихся навыков оценки качества и обеспечения безопасности пищевого сырья и продуктов питания по микробиологическим показателям и использование результатов освоения в профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профилю Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий дисциплина "Пищевая микробиология" относится к обязательной части Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: "Неорганическая и аналитическая химия", "Органическая, физическая и коллоидная химия", "Биология", "Экология".

Дисциплина "Пищевая микробиология" является базовой для изучения дисциплин, практик: «Безопасность сырья, продукции и технологических процессов при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», "Технология производства хлебобулочных изделий", "Технология мучных кондитерских изделий", «Технология сахаристых кондитерских изделий», «Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий», «Технология производства пищевых дрожжей», «Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах»

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижениями компетенций

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
	ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2.Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Количественный и качественный состав микрофлоры пищевого сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов; влияние различных условий производства и хранения пищевого сырья и пищевых продуктов на их микрофлору, в т.ч. вызывающую порчу продуктов; виды порчи пищевых продуктов и меры её предупреждения; источники и пути загрязнения пищевых продуктов посторонней микрофлорой, в т.ч. возбудителями пищевых инфекций, токсикоинфекций, токсикозов, харак-теристику данных возбудителей и наиболее характерные поражения, вызываемые ими у людей; микробиологические показатели, определяемые по гигиеническим требованиям безопасности	Проводить санитарно-бактериологическое исследование воздуха, воды, оборудования; осуществлять качественный и количественный учет санитарно значимых микроорганизмов в пищевом сырье и пищевых продуктах; на основе проведенных микробиологических исследований давать заключение о дальнейшем использовании данного пищевого продукта и сырья; проводить анализ пищевых продуктов и сырья на полезную микрофлору с оценкой их пищевой ценности	Методами определения полезной и вредной микрофлоры в пищевых продуктах, оборудовании, воздухе, на руках

				и пищевой ценности различных пищевых продуктов, и схемы их определения; методы определения в пищевых продуктах и сырье вредной и полезной микрофлоры, а также влияние данной микрофлоры на качество пищевых продуктов и сырья		
--	--	--	--	---	--	--

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Таблица 2

Объём дисциплины

	Количество часов						
	Всего	в т.ч. по годам					
		1	2	3	4	5	6
Контактная работа – всего, в т.ч.	22,2			22,2			
<i>аудиторная работа:</i>							
лекции	10			10			
лабораторные	12			12			
практические	–			–			
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2			0,2			
<i>контроль</i>	9			9			
Самостоятельная работа	112,8			112,8			
Форма итогового контроля	экз.			экз.			
Курсовой проект (работа)	–		–	–			

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3 курс								
1.	Общая микробиология Морфология, физиология и классификация бактерий. Грибы, актиномицеты и вирусы. Влияние факторов внешней среды на микробы	1	Л	В	2	20		УО
2.	Микроскопия и культивирование микро-	1	ЛЗ	Т	2		ТК	УО,

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	организмов Микроскопия бактерий в окрашенном и живом виде. Микроскопия плесеней. Питательные среды и стерилизация. Культивирование бактерий.							ЛР
3.	Экология микроорганизмов Микрофлора воздуха, воды, почвы и организма животных. Дисбактериоз. Санитарно-показательные микроорганизмы. Микрофлора почвы. Круговорот азота и углерода в природе. Процесс гниения и его возбудители. Брожения, и их использование в пищевой промышленности.	2	Л	В	2	20		УО
4	Питательные среды для выращивания микроорганизмов. Методы стерилизации Питательные среды для выращивания микроорганизмов в лабораторных условиях. Методы стерилизации, используемые в микробиологических лабораториях.	2	ЛЗ	Т	2		ТК	УО, ЛР
5	Инфекции и отравления Инфекционная болезнь. Виды инфекций. Патогенность и вирулентность возбудителя инфекции. Группы патогенных бактерий. Факторы патогенности микробов. Классификация микробных поражений желудочно-кишечного тракта человека. Кишечные инфекции человека бактериальной природы. Пищевые отравления человека бактериальной природы. Микотоксикозы человека.	3	Л	В	2	20		УО
6.	Индикация и идентификация микроорганизмов Получение чистых культур микроорганизмов. Методы идентификации бактерий. Изучение культуральных и биохимических признаков бактерий	3	ЛЗ	Т	2		ТК	УО, ЛР
7.	Микробиология продуктов животного происхождения Микробиология молока и кисломолочных продуктов. Микробиология мяса. Микробиология колбас, яиц птицы и консервов	4	Л	В	2	20		УО
8.	Исследование кисломолочных продуктов Микроскопия и посев кисломолочных продуктов на питательные среды	4	ЛЗ	Т	2		ТК	УО, ЛР
9.	Микробиология рыбных и растительных продуктов Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микробиология плодоовощной продукции.	5	Л	В	2	20		УО

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Микробиология зерна и хлеба							
10.	Исследование колбасы Посев колбасы на питательные среды	5	ЛЗ	Т	2		ТК	УО, ЛР
11.	Исследование муки Посев муки на питательные среды	6	ЛЗ	П	2		ТК	УО, ЛР
	Промежуточная аттестация				0,2	12,8	Вых К	Э
	Итого:				28,2	112,8	9	

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

Виды контроля: ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ЛР – лабораторная работа, Э – экзамен.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине "Пищевая микробиология" проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются.

Целью лабораторных занятий является выработка навыков оценки качества и обеспечения безопасности пищевого сырья и продуктов питания по микробиологическим показателям и использования результатов освоения в профессиональной деятельности.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение лабораторных работ, так и интерактивные методы – проблемное занятие.

Лабораторные занятия проводятся в специальных аудиториях с использованием соответствующего оборудования и материалов.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-

методических материалов дисциплины. Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы экзамена и рубежных контролей.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Микробиология: учебник https://znanium.com/catalog/product/912637	О.Д. Сидоренко, Е.Г. Борисенко, А.А. Ванькова, Л.И. Войно	М.: ИНФРА-М, 2017	Л – 1-3
2.	Санитарная микробиология https://e.lanbook.com/book/103139	Р.Г. Госманов, А.Х. Волков, А.К. Галиуллин, А.И. Ибрагимова.	С.-Пб.: Изд-во "Лань", 2018	Л – 3-4
3.	Микробиология пищевых производств: учебник https://znanium.com/catalog/product/894777	Н.Г. Ильяшенко, Е.А. Бетева, Т.В. Пичугина	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017	Л – 5-10
4.	Санитарная микробиология пищевых продуктов: учеб. пособие https://e.lanbook.com/book/58164	Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, Г.Ф. Кабилов, А.К. Галиуллин	С.-Пб.: Изд-во "Лань", 2015	Л – 4-10
5.	Практикум по ветеринарной микробиологии и иммунологии: учеб. пособие https://znanium.com/catalog/product/883955	В.Н. Кисленко	М.: ИНФРА-М, 2017	ЛЗ – 1-9
6.	Микробиология продуктов животноводства (практическое руководство): учеб. пособие https://znanium.com/catalog/product/1032543	О.Д. Сидоренко	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019	ЛЗ – 10-17

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Микробиология: учеб.-метод. пособие https://znanium.com/catalog/product/1034265	Ю.Ю. Красноперова, Н.А. Ильина, Н.М. Касаткина, Н.В. Бугеро	М.: ФЛИНТА, 2017	Л – 1-3
2.	Микробиология: учеб. пособие https://e.lanbook.com/book/112044	Р.Г. Госманов, А.К. Галиуллин, А.Х. Волков, А.И. Ибрагимова	С.-Пб.: Изд-во "Лань", 2019	Л – 1-3

3.	Микробиология https://znanium.com/catalog/product/508546	Н.А. Белясова	Мн.: Вышэйшая школа, 2012	Л – 1-3
4.	Микробиология: учеб. пособие https://e.lanbook.com/book/126153	Я.С. Шапиро	С.-Пб.: Изд-во "Лань", 2019	Л – 1-3
5.	Общая микробиология и общая санитарная микробиология: учеб. пособие https://e.lanbook.com/book/123667	О.В. Сахарова, Т.Г. Сахарова	С.-Пб.: Изд-во "Лань", 2019	Л – 1-4
6.	Микология и микотоксикология: монография https://e.lanbook.com/book/116372	Р.Г. Госманов, А.К. Галиуллин, Ф.М. Нургалиев	С.-Пб.: Изд-во "Лань", 2019	Л – 2-4, 9-10
7.	Основы учения об инфекции и противомикробном иммунитете https://e.lanbook.com/book/89928	Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, А.А. Новицкий	С.-Пб.: Изд-во "Лань", 2017	Л – 4
8.	Пищевая биотехнология продуктов из сырья растит. происхожд.: учеб. https://znanium.com/catalog/product/363762	О.А. Неверова, А.Ю. Просеков [и др.]	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014	Л – 9-10
9.	Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов: монография https://e.lanbook.com/book/116370	Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков	С.-Пб.: Изд-во "Лань", 2019	Л – 4-8
10.	Микробиология молока и молочных продуктов: учеб. пособие https://e.lanbook.com/book/121456	С.А. Рябцева, В.И. Ганина, Н.М. Панова	С.-Пб.: Изд-во "Лань", 2019	Л – 5
11.	Микробиология рыбы и рыбных продуктов https://e.lanbook.com/book/4226	Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова	С.-Пб.: Изд-во "Лань", 2012	Л – 8
12.	Технология производства фруктово-ягодных натуральных вин: монография https://e.lanbook.com/book/90331	К.А. Алексанян, Л.А. Ткачук	Минск: Белорусская наука, 2012	Л – 9
13.	Экспертиза хлебобулочных изделий: учебник https://e.lanbook.com/book/93775	А.С. Романов, Н.И. Давыденко, Л.Н. Шатнюк, И.В. Матвеева	С.-Пб.: Лань, 2017	Л – 10
14.	Технология отрасли. Технология пива https://e.lanbook.com/book/72029	Т.Н. Борисенко, М.В. Кардашева	Кемерово: КемГУ, 2014	Л – 10

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети "Интернет":

1. Официальный сайт СГАУ (www.sgau.ru).
2. Красникова Л.В. Общая и пищевая микробиология: учеб. пособие. часть 2 / Л.В. Красникова, П.И. Гунькова, О.А. Савкина. – С.-Пб.: Университет ИТМО, 2016. – 127 с. – Текст: электронный. – URL: <https://books.ifmo.ru/file/pdf/2208.pdf> (дата обращения: 09.08.2019).

г) периодические издания

1. "Аграрный научный журнал"

2. Журнал "Вестник ветеринарии"
3. Журнал "Ветеринария"
4. "Журнал микробиологии, эпидимиологии, иммунологии"
5. Журнал "Прикладная биохимия и микробиология"

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. ЭБС "IPRbooks" (www.iprbookshop.ru)
2. ЭБС ZNANIUM.COM (<http://znanium.com>)
3. ЭБС издательства "Лань" (<http://e.lanbook.com>)
4. НЭБП "eLIBRARY.RU" (<http://read.sgau.ru/biblioteka>)
5. ЭБС "Юрайт" (<http://www.biblio-online.ru>)
6. "Университетская библиотека ONLINE" (<http://www.biblioclub.ru>)
7. ЭБС "BookReader" (<http://bookre.org/reader>)
8. ЭБС "Z-library" (<https://z-lib.org/>)
9. ЭБС "BookSee" (<https://booksee.org/>)

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.);
- программное обеспечение:

	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1.	Все темы дисциплины	<p>Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent</p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу</p>	Вспомогательная

		неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.	
2.	Все темы дисциплины	<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов.</p> <p>Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света (339, 515).

Для проведения лабораторных занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине "Пищевая микробиология" кафедры "Микробиология, биотехнология и химия" имеются аудитории № 231, 310, оснащенные газовыми горелками, оборудованием для окраски бактериальных мазков, микроскопами и термостатами, лабораторной мебелью.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № 415, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине "Пищевая микробиология" разработаны на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" (с изменениями и дополнениями);

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине "Пищевая микробиология".

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Пищевая микробиология»

Методические указания по изучению дисциплины «Пищевая микробиология» включают в себя:

1. Краткий курс лекций.

Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.

2. Методические указания по выполнению лабораторных работ.

Методические указания по выполнению лабораторных работ оформляются в соответствии с приложением 4.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Микробиология, биотехнология и
химия»
« 21 » мая 2021 года (протокол № 19).*