

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тамбовский государственный университет имени Г.Р. Державина»
Инженерно-технический институт
Кафедра биологии и биотехнологии

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора института



Т. В. Пасько
«17» июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.ДВ.04.1 Пищевая микробиология

Направление подготовки/специальность: 06.04.01 - Биология

Профиль/направленность/специализация: Фундаментальная и прикладная
микробиология

Уровень высшего образования: магистратура

Квалификация: Магистр

год набора: 2026

Автор программы:

Кандидат биологических наук, Гончаров Александр Геннадьевич

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 06.04.01 - Биология (уровень магистратуры) (приказ Министерства науки и высшего образования РФ от «11» августа 2020 г. № 934).

Рабочая программа принята на заседании Кафедры биологии и биотехнологии «16» июня 2026 г. Протокол № 11

Рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета Инженерно-технического института, Протокол от «17» июня 2026 г. № 10.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре ОП магистратуры.....	6
3. Объем и содержание дисциплины.....	6
4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства.....	8
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	17
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	19
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы.....	20

1. Цели и задачи дисциплины

1.1 Цель дисциплины – формирование компетенций:

ПК-3 Способность владеть классическими и современными методами решения теоретических задач микробиологии как фундаментальной науки и в целях использования этих методов для решения практических задач биотехнологии, биогеохимии, сельского хозяйства

ПК-5 Способность владеть знаниями о проблемах и достижениях промышленной, медицинской, сельскохозяйственной микробиологии, проблемах резистентности патогенных микроорганизмов к действию лекарственных препаратов, механизмах важнейших патологий, достижениях молекулярной диагностики

1.2 Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся обучающиеся в рамках освоения дисциплины:

- научно-исследовательский

1.3 Дисциплина ориентирована на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности в сфере: 01 Образование и наука (в сферах: образования; научных исследований живой природы; научных исследований с использованием биологических систем в хозяйственных и медицинских целях, в целях охраны природы)

1.4 В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы:

Обобщенные трудовые функции / трудовые функции / трудовые или профессиональные действия (при наличии профстандарта)	Код и наименование компетенции ФГОС ВО, необходимой для формирования трудового или профессионального действия	Индикаторы достижения компетенций
	ПК-3 Способность владеть классическими и современными методами решения теоретических задач микробиологии как фундаментальной науки и в целях использования этих методов для решения практических задач биотехнологии, биогеохимии, сельского хозяйства	Применяет знания о пищевой микробиологии в области решения практических задач биотехнологии и сельского хозяйства
	ПК-5 Способность владеть знаниями о проблемах и достижениях промышленной, медицинской, сельскохозяйственной микробиологии, проблемах резистентности патогенных микроорганизмов к действию лекарственных препаратов, механизмах важнейших патологий, достижениях молекулярной диагностики	Имеет представление о проблемах и достижениях пищевой микробиологии в области промышленной микробиологии

1.5 Согласование междисциплинарных связей дисциплин, обеспечивающих освоение компетенций:

ПК-3 Способность владеть классическими и современными методами решения теоретических задач микробиологии как фундаментальной науки и в целях использования этих методов для решения практических задач биотехнологии, биогеохимии, сельского хозяйства

№ п/п	Наименование дисциплин, определяющих междисциплинарные связи	Форма обучения	
		Очная (семестр)	
		3	4
1	Практика по профилю профессиональной деятельности	+	
2	Преддипломная практика		+
3	Сельскохозяйственная микробиология		+
4	Цианобактерии: фундаментальное и прикладное значение	+	
5	Экспериментальные исследования в микробиологии		+

ПК-5 Способность владеть знаниями о проблемах и достижениях промышленной, медицинской, сельскохозяйственной микробиологии, проблемах резистентности патогенных микроорганизмов к действию лекарственных препаратов, механизмах важнейших патологий, достижениях молекулярной диагностики

№ п/п	Наименование дисциплин, определяющих междисциплинарные связи	Форма обучения		
		Очная (семестр)		
		2	3	4
1	Бактериология	+		
2	Вирусология	+		
3	Клиническая и лабораторная диагностика	+		
4	Медицинская микробиология	+		
5	Практика по направлению профессиональной деятельности	+		
6	Прикладная микробиология		+	
7	Сельскохозяйственная микробиология			+
8	Цианобактерии: фундаментальное и прикладное значение		+	

9	Экспериментальные исследования в микробиологии			+
---	--	--	--	---

2. Место дисциплины в структуре ОП магистратуры:

Дисциплина «Пищевая микробиология» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана ОП по направлению подготовки 06.04.01 - Биология.

Дисциплина «Пищевая микробиология» изучается в 3 семестре.

3. Объем и содержание дисциплины

3.1. Объем дисциплины: 3 з.е.

Очная: 3 з.е.

Вид учебной работы	Очная (всего часов)
Общая трудоёмкость дисциплины	108
Контактная работа	16
Лекции (Лекции)	8
Практические (Практ. раб.)	8
Самостоятельная работа (СР)	56
Экзамен	36

3.2. Содержание курса:

№ темы	Название раздела/темы	Вид учебной работы, час.			Формы текущего контроля
		Лек ции	Пра кт. раб.	СР	
		О	О	О	
4 семестр					
1	Строение и способы размножения бактерий	1	-	10	Опрос
2	Санитарно-показат ельные микроорганизмы	1	2	10	Реферат
3	Условно патогенные и патогенные микроорганизмы	2	2	12	Реферат; Контрольная работа
4	Методы идентификации микроорганизмов	2	2	12	Реферат
5	Методы обеспечения микробиологическ ой безопасности пищевых продуктов	2	2	12	Реферат; Контрольная работа

Тема 1. Строение и способы размножения бактерий (ПК-3)

Лекция.

Морфология бактерий. Особенности строения цитоплазматической мембраны прокариот. Клеточная стенка фирмикутных и гациликутных бактерий. Химический состав и функции капсулы. Типы, строение и назначение пилей (фимбрий). Организация генетического материала у прокариот. Особенности процессов транскрипции и трансляции у прокариот. Плазмиды: виды и функции. Покоящиеся формы бактерий. Прорастание спор. Бактерии, образующие цисты. Способы размножения прокариот.

Практическое занятие.

не предусмотрено

Задания для самостоятельной работы.

- проработка конспектов лекций и вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы;
- конспектирование материалов, работа со справочной литературой;

Тема 2. Санитарно-показательные микроорганизмы (ПК-5)

Лекция.

Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы. Бактерии группы кишечной палочки. Энтерококки. Бактериофаги.

Практическое занятие.

Семинарское занятие. Санитарно-показательные микроорганизмы.

Задания для самостоятельной работы.

- проработка конспектов лекций и вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы;
- конспектирование материалов, работа со справочной литературой;

Тема 3. Условно патогенные и патогенные микроорганизмы (ПК-5)

Лекция.

Условно патогенные микроорганизмы. Патогенные микроорганизмы. Пищевые отравления, вызываемые микроорганизмами.

Практическое занятие.

Семинарское занятие. Условно патогенные и патогенные микроорганизмы.

Задания для самостоятельной работы.

- проработка конспектов лекций и вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы;
- конспектирование материалов, работа со справочной литературой;

Тема 4. Методы идентификации микроорганизмов (ПК-5)

Лекция.

Классические, косвенные, автоматические методы идентификации.

Практическое занятие.

Семинарское занятие. Методы идентификации микроорганизмов.

Задания для самостоятельной работы.

- проработка конспектов лекций и вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы;
- конспектирование материалов, работа со справочной литературой;

Тема 5. Методы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов (ПК-5)

Лекция.

Использование высоких и низких температур, химических веществ, дегидратации, радиации, использование модифицированной атмосферы.

Практическое занятие.

Семинарское занятие. Методы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов.

Задания для самостоятельной работы.

- проработка конспектов лекций и вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы;
- конспектирование материалов, работа со справочной литературой;

4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства

4.1. Распределение баллов:

4 семестр

- посещаемость – 10 баллов
- текущий контроль – 70 баллов
- контрольные срезы – 2 среза по 10 баллов каждый

Распределение баллов по заданиям:

№ те мы	Название темы / вид учебной работы	Формы текущего контроля / срезы	Мах. кол-во баллов	Методика проведения занятия и оценки
1.	Строение и способы размножения бактерий	Опрос	10	Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке: - правильность ответа по содержанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использованных при-емов и способов решения поставленной учебной задачи; - своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнительного материала; - рациональность использования вре-мени, отведенного на задание. 8-10 баллов – студент умеет сопоставить полученную при подготовке к практическому занятию информацию, сравнивать разные точки зрения на анализируемую проблему, уметь четко формулировать свои вопросы и отвечать на задаваемые ему вопросы, вести дискуссию с использованием терминологии современной биологии. 4-7 балла - студент умеет применять полученную при подготовке к практическому занятию информацию, отвечать на большинство вопросов, вести дискуссию с использованием терминологии современной биологии. 1-3 балл – студент владеет теоретическим материалом по теме практического занятия, иногда затрудняется при ответе на вопросы, не умеет сформулировать свою точку зрения на обсуждаемую проблему Если студент не владеет проблематикой практического занятия, не может отвечать на вопросы, зачитывает ответ по напечатанному тексту – ответ баллами не оценивается.

2.	Санитарно-показательные микроорганизмы	Реферат	15	Устное выступление автора по результатам доклада/реферата сосредоточено на принципиальных вопросах, таких как: актуальность темы исследования; методологический аппарат и основные научные подходы (школы), занимавшиеся решением вопросов; новизна работы и основные выводы, сформулированные в ходе изучения материала. Индивидуальная защита предполагает раскрытие личностного аспекта автора доклада/реферата в ходе работы над темой. Необходимо обосновать выбор темы и привести собственные методы и способы работы над проблемой, вынесенной в заглавие. Приведены оригинальные находки, собственные суждения, интересные факты и идеи, полученные в ходе разработки материала. В докладе должна быть отражена личностная значимость проделанной работы и намечены перспективы продолжения исследования. Возможны презентации, раздаточный материал, слайды и т.д. 11-15 баллов – студент грамотно выстраивает логику своего доклада по материалам реферата, раскрывает тему исследования, опираясь на результаты теоретических и экспериментальных исследований последних 3-5 лет, демонстрирует оригинальные находки в решении проблемы, намечены перспективы исследования, продемонстрированы хорошие ораторские способности, выступление сопровождается презентацией полученных результатов. Грамотные ответы на дополнительные вопросы 5-10 балла - студент грамотно выстраивает логику своего доклада по материалам реферата, раскрывает тему исследования, опираясь на результаты исследований, демонстрирует отдельные оригинальные находки в решении проблемы, перспективы исследования намечены отдельными штрихами, продемонстрированы хорошие ораторские способности, выступление сопровождается презентацией полученных результатов. Даны грамотные ответы на отдельные дополнительные вопросы 3-4 балла - логика выступления в отдельных местах нарушается, тема исследования раскрывается, опираясь на результаты теоретических исследований, отсутствуют оригинальные находки в решении проблемы, перспективы исследования намечены пунктирно, продемонстрированы средние ораторские способности, выступление сопровождается презентацией полученных результатов, ответы на вопросы требуют уточнения. 2 балла – представленные результаты в массе своей не новы, ответ представляет собой простое зачитывание текста, отдельные ответы на дополнительные вопросы требуют уточнения. 1 балл - представленные результаты в массе своей не новы, ответ представляет собой простое зачитывание текста, студент не может дать ответы на дополнительные вопросы.
----	--	---------	----	---

3.	Условно патогенные и патогенные микроорганизмы	Реферат	15	Устное выступление автора по результатам доклада/реферата сосредоточено на принципиальных вопросах, таких как: актуальность темы исследования; методологический аппарат и основные научные подходы (школы), занимавшиеся решением вопросов; новизна работы и основные выводы, сформулированные в ходе изучения материала. Индивидуальная защита предполагает раскрытие личностного аспекта автора доклада/реферата в ходе работы над темой. Необходимо обосновать выбор темы и привести собственные методы и способы работы над проблемой, вынесенной в заглавие. Приведены оригинальные находки, собственные суждения, интересные факты и идеи, полученные в ходе разработки материала. В докладе должна быть отражена личностная значимость проделанной работы и намечены перспективы продолжения исследования. Возможны презентации, раздаточный материал, слайды и т.д. 11-15 баллов – студент грамотно выстраивает логику своего доклада по материалам реферата, раскрывает тему исследования, опираясь на результаты теоретических и экспериментальных исследований последних 3-5 лет, демонстрирует оригинальные находки в решении проблемы, намечены перспективы исследования, продемонстрированы хорошие ораторские способности, выступление сопровождается презентацией полученных результатов. Грамотные ответы на дополнительные вопросы 5-10 балла - студент грамотно выстраивает логику своего доклада по материалам реферата, раскрывает тему исследования, опираясь на результаты исследований, демонстрирует отдельные оригинальные находки в решении проблемы, перспективы исследования намечены отдельными штрихами, продемонстрированы хорошие ораторские способности, выступление сопровождается презентацией полученных результатов. Даны грамотные ответы на отдельные дополнительные вопросы 3-4 балла - логика выступления в отдельных местах нарушается, тема исследования раскрывается, опираясь на результаты теоретических исследований, отсутствуют оригинальные находки в решении проблемы, перспективы исследования намечены пунктирно, продемонстрированы средние ораторские способности, выступление сопровождается презентацией полученных результатов, ответы на вопросы требуют уточнения. 2 балла – представленные результаты в массе своей не новы, ответ представляет собой простое зачитывание текста, отдельные ответы на дополнительные вопросы требуют уточнения. 1 балл - представленные результаты в массе своей не новы, ответ представляет собой простое зачитывание текста, студент не может дать ответы на дополнительные вопросы.
		Контрольная работа(контрольный срез)	10	В зависимости от вида проведения коллоквиума определяется методика и ранжируется оценка по баллам от 1 до 10.

4.	Методы идентификации микроорганизмов	Реферат	15	Устное выступление автора по результатам доклада/реферата сосредоточено на принципиальных вопросах, таких как: актуальность темы исследования; методологический аппарат и основные научные подходы (школы), занимавшиеся решением вопросов; новизна работы и основные выводы, сформулированные в ходе изучения материала. Индивидуальная защита предполагает раскрытие личностного аспекта автора доклада/реферата в ходе работы над темой. Необходимо обосновать выбор темы и привести собственные методы и способы работы над проблемой, вынесенной в заглавие. Приведены оригинальные находки, собственные суждения, интересные факты и идеи, полученные в ходе разработки материала. В докладе должна быть отражена личностная значимость проделанной работы и намечены перспективы продолжения исследования. Возможны презентации, раздаточный материал, слайды и т.д. 11-15 баллов – студент грамотно выстраивает логику своего доклада по материалам реферата, раскрывает тему исследования, опираясь на результаты теоретических и экспериментальных исследований последних 3-5 лет, демонстрирует оригинальные находки в решении проблемы, намечены перспективы исследования, продемонстрированы хорошие ораторские способности, выступление сопровождается презентацией полученных результатов. Грамотные ответы на дополнительные вопросы 5-10 балла - студент грамотно выстраивает логику своего доклада по материалам реферата, раскрывает тему исследования, опираясь на результаты исследований, демонстрирует отдельные оригинальные находки в решении проблемы, перспективы исследования намечены отдельными штрихами, продемонстрированы хорошие ораторские способности, выступление сопровождается презентацией полученных результатов. Даны грамотные ответы на отдельные дополнительные вопросы 3-4 балла - логика выступления в отдельных местах нарушается, тема исследования раскрывается, опираясь на результаты теоретических исследований, отсутствуют оригинальные находки в решении проблемы, перспективы исследования намечены пунктирно, продемонстрированы средние ораторские способности, выступление сопровождается презентацией полученных результатов, ответы на вопросы требуют уточнения. 2 балла – представленные результаты в массе своей не новы, ответ представляет собой простое зачитывание текста, отдельные ответы на дополнительные вопросы требуют уточнения. 1 балл - представленные результаты в массе своей не новы, ответ представляет собой простое зачитывание текста, студент не может дать ответы на дополнительные вопросы.
----	--------------------------------------	---------	----	---

5.	Методы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов	Реферат	15	Устное выступление автора по результатам доклада/реферата сосредоточено на принципиальных вопросах, таких как: актуальность темы исследования; методологический аппарат и основные научные подходы (школы), занимавшиеся решением вопросов; новизна работы и основные выводы, сформулированные в ходе изучения материала. Индивидуальная защита предполагает раскрытие личностного аспекта автора доклада/реферата в ходе работы над темой. Необходимо обосновать выбор темы и привести собственные методы и способы работы над проблемой, вынесенной в заглавие. Приведены оригинальные находки, собственные суждения, интересные факты и идеи, полученные в ходе разработки материала. В докладе должна быть отражена личностная значимость проделанной работы и намечены перспективы продолжения исследования. Возможны презентации, раздаточный материал, слайды и т.д. 11-15 баллов – студент грамотно выстраивает логику своего доклада по материалам реферата, раскрывает тему исследования, опираясь на результаты теоретических и экспериментальных исследований последних 3-5 лет, демонстрирует оригинальные находки в решении проблемы, намечены перспективы исследования, продемонстрированы хорошие ораторские способности, выступление сопровождается презентацией полученных результатов. Грамотные ответы на дополнительные вопросы 5-10 балла - студент грамотно выстраивает логику своего доклада по материалам реферата, раскрывает тему исследования, опираясь на результаты исследований, демонстрирует отдельные оригинальные находки в решении проблемы, перспективы исследования намечены отдельными штрихами, продемонстрированы хорошие ораторские способности, выступление сопровождается презентацией полученных результатов. Даны грамотные ответы на отдельные дополнительные вопросы 3-4 балла - логика выступления в отдельных местах нарушается, тема исследования раскрывается, опираясь на результаты теоретических исследований, отсутствуют оригинальные находки в решении проблемы, перспективы исследования намечены пунктирно, продемонстрированы средние ораторские способности, выступление сопровождается презентацией полученных результатов, ответы на вопросы требуют уточнения. 2 балла – представленные результаты в массе своей не новы, ответ представляет собой простое зачитывание текста, отдельные ответы на дополнительные вопросы требуют уточнения. 1 балл - представленные результаты в массе своей не новы, ответ представляет собой простое зачитывание текста, студент не может дать ответы на дополнительные вопросы.
		Контрольная работа(контрольный срез)	10	В зависимости от вида проведения коллоквиума определяется методика и ранжируется оценка по баллам от 1 до 10.
6.	Посещаемость		10	Студент посетил все 100% занятий
7.	Итого за семестр		100	

Итоговая оценка по экзамену выставляется в 100-балльной шкале и в традиционной четырехбалльной шкале. Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине в традиционную четырехбалльную осуществляется следующим образом:

100-балльная система	Традиционная система
85 - 100 баллов	Отлично
70 - 84 баллов	Хорошо
50 - 69 баллов	Удовлетворительно
Менее 50	Неудовлетворительно

4.2 Типовые оценочные средства текущего контроля

Контрольная работа

Тема 3. Условно патогенные и патогенные микроорганизмы

Диплококки- шаровидные микроорганизмы расположенные:

- одиночно или беспорядочно.
- + попарно.
- в виде гроздей винограда.
- в виде цепочки.
- по четыре клетки.

Морфология спирохет: бактерии, имеющие форму:

- прямых или изогнутых палочек с булабовидными утолщениями на концах,
- длинных, толстых с заостренными концами палочек,
- спирально извитых палочек с 4-6 витками,
- + спиралевидных длинных клеток с осевой нитью,
- изогнутого цилиндра, напоминающего запятую

Микрококки- шаровидные микроорганизмы, расположенные:

- в виде правильных пакетов по 8-16 клеток и более.
- + одиночно или беспорядочно.
- попарно.
- несимметричными гроздьями.
- в виде цепочки.

Микроорганизмы, у которых отсутствует истинная клеточная стенка, а вместо нее имеется трехслойная цитоплазматическая мембрана, называется:

- актиномицетами.
- + микоплазмами.
- спирохетами.
- риккетсиями.
- хламидиями.

Стафилококки-шаровидные микроорганизмы, расположенные:

- по четыре клетки.
- в виде цепочки.
- + в виде гроздей "винограда".
- попарно.
- одиночно или беспорядочно.

В составе органических веществ микробной клетки наибольшее количество приходится на долю:

- + углерода.
- кислорода.
- азота.
- водорода.
- натрия.

Мутанты микробов, которые частично или полностью утратили способность синтезировать пептидогликаны, называют бактериями:

- S-формы.
- R-формы.
- O-формы.
- M-формы.
- + L-формы.

Основную массу белка микробной клетки составляет:

- липопротеиды.
- глюкотеиды.
- + нуклеопротеиды.
- ферменты.
- хромопротеиды.

Одноклеточные грамположительные микроорганизмы, имеющие тенденцию к разветвлению, объединены под названием:

- хламидий.
- риккетсий.
- микоплазмы.
- спирохеты.
- + актиномицеты.

Стрептококки- шаровидные микроорганизмы, расположенные:

- в виде гроздей винограда.
- попарно.
- одиночно, парами или беспорядочно.
- в виде пакетов по 8-16 клеток и более.
- + в виде цепочки.

Тетракокки- шаровидные микроорганизмы, расположенные:

- в виде цепочки.
- + по четыре.
- одиночно или беспорядочно.
- попарно.
- несимметричными гроздьями.

От неблагоприятных факторов окружающей среды бациллы защищаются, образуя внутри клетки:

- лизосому.
- рибосому.
- вакуоль.
- + спору.
- нуклеоиды.

Сарцины - кокки, расположенные:

- попарно.
- в виде цепочки.
- одиночно и беспорядочно.
- по четыре клетки.
- + в виде пакетов по 8-16 клеток и более.

Монотрихи-бактерии:

- + с одним жгутиком на конце.
- с пучком жгутиков.
- с одним или несколькими жгутиками на противоположных концах.
- со жгутиками, расположенными по всей поверхности клетки.

- без жгутиков.

Вибрионы – микроб, имеющие форму:

+ изогнутой палочки напоминающей запятую.

- спирально извитых палочек с 3-5 витками.

- спиралевидных длинных клеток с осевой нитью.

- прямых или изогнутых палочек с булабовидными утолщениями на концах.

- длинных, толстых с заостренными концами палочек.

Тема 5. Методы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов

- 1 Рекомбинация генетического материала у прокариот
- 2 Основные представители санитарнопоказательных микроорганизмов
- 3 Основные представители условнопатогенных и патогенных микроорганизмов
- 4 Пищевые отравления
- 5 Методы выделения чистых культур микроорганизмов
- 6 Методы определения количества микроорганизмов
- 7 Методы идентификации микроорганизмов
- 8 Методы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов

Опрос

Тема 1. Строение и способы размножения бактерий

- 1 Строение и способы размножения бактерий.
- 2 Морфология прокариотической клетки.
- 3 Определение размеров бактерий.
- 4 Методы дифференциальной окраски клетки бактерий.

Реферат

Тема 2. Санитарно-показательные микроорганизмы

Семинарское занятие. Санитарно-показательные микроорганизмы.

Тема 3. Условно патогенные и патогенные микроорганизмы

Семинарское занятие. Условно патогенные и патогенные микроорганизмы.

Тема 4. Методы идентификации микроорганизмов

Семинарское занятие. Методы идентификации микроорганизмов.

Тема 5. Методы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов

Семинарское занятие. Методы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов.

4.3 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена

Типовые вопросы экзамена (ПК-3, ПК-5)

1. Морфология бактерий.
2. Особенности строения и функций цитоплазматической мембраны прокариот.
3. Строение клеточной стенки грамположительных (фирмикутных) бактерий.
4. Строение клеточной стенки грамотрицательных (грациликутных) бактерий.
5. Необычные клеточные стенки прокариот: скользкие бактерии, коринеформные бактерии и археобактерии.

6. Прокариоты без клеточной стенки.
7. Химический состав и функции капсулы. Слизи и чехлы.
8. Типы, строение и назначение пилей (фимбрий).
9. Цитоплазма прокариот: растворимая и нерастворимая фракция. Рибосомы прокариот. Процесс трансляции у прокариот.
10. Организация генетического материала у прокариот. Нуклеоид.
11. Плазмиды бактерий.
12. Включения, характерные для прокариотической клетки.
13. Запасные вещества прокариот.
14. Рибосомы прокариот.
15. Органы движения бактерий. Таксисы.
16. Бактерии, образующие эндоспоры. Свойства и строение эндоспор.
17. Индукция и этапы спорообразования у прокариот.
18. Бактерии, образующие покоящиеся формы клеток.
19. Принцип окраски по Граму.
20. Принцип выявления эндоспор,
21. Дифференциальная окраска запасных питательных веществ.
22. Способы размножения бактерий.
23. Типы вегетативного жизненного цикла бактерий.
24. Репликация генетического материала у прокариот.
25. Генетическая рекомбинация у прокариот.
26. Источники углерода и факторы роста микроорганизмов.
27. Минеральные компоненты питания.
28. Отношение микроорганизмов к молекулярному кислороду.
29. Энергетический метаболизм. Пути получения энергии в аэробных и анаэробных условиях.
30. Аэробные хемоорганотетеротрофные микроорганизмы.
31. Неполное окисление субстратов микроорганизмами.
32. Аммонификация
- 33 Температурные пределы жизнедеятельности микроорганизмов.
- 34 Использование экстремально низких и высоких температур в пищевой микробиологии.
- 35 Способы стерилизации и пастеризации
- 36 Действие гидростатического давления, ультразвука, гравитации, магнитного и электрического поля на микроорганизмы.
- 37 Действие излучений (ионизирующего, ультрафиолетового, видимого, инфракрасного) на микроорганизмы.
- 38 Влияние концентрации растворенных в среде веществ на клетку.
- 39 Отношение микроорганизмов к уровню кислотности среды.
- 40 Основные группы антимикробных веществ.
- 41 Механизмы действия антимикробных веществ на микроорганизмы.
- 42 Антибиотики в пищевой промышленности.
- 43 Источники попадания микроорганизмов в сырье и пищевые продукты.
- 44 Методы, используемые для выделения чистых культур микроорганизмов.
- 45 Методы обеспечения безопасности пищевых продуктов.
- 46 Санитарно-показательные микроорганизмы
- 47 Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы.
- 48 Бактерии группы кишечной палочки.
- 49 Энтерококки.
- 50 Бактериофаги.
- 51 Условно-патогенные микроорганизмы

- 52 Патогенные микроорганизмы
- 53 Пищевые отравления, вызываемые микроорганизмами
- 54 Какие виды микроскопии используются для определения морфологии микроорганизмов?
- 55 Какие признаки используются для идентификации бактерий?
- 56 Какие признаки используются для идентификации микромицетов?
- 57 Методы определения количества клеток.
- 58 Методы определения количества биомассы микроорганизмов.
- 59 Типы питательных сред для количественного учёта микроорганизмов.
- 60 Какими способами можно определить количество микроорганизмов в воде?
- 61 Как определить количество микроорганизмов на поверхности оборудования?
- 62 Как определить количество микроорганизмов в пищевых продуктах?
- 63 Основные принципы идентификации микроорганизмов
- 64 Определители бактерий
- 65 Определители микромицетов

Типовые задания для экзамена (ПК-3, ПК-5)

Не предусмотрено

4.4. Шкала оценивания промежуточной аттестации

Оценка	Компетенции	Дескрипторы (уровни) – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
«отлично» (85 - 100 баллов)	ПК-3	Отлично знает основы пищевой микробиологии. Способен применять знания для решения практических задач биотехнологии.
	ПК-5	Отлично ориентируется в предмете, прослеживает междисциплинарные связи.
«хорошо» (70 - 84 баллов)	ПК-3	Хорошо знает основы пищевой микробиологии. Способен применять знания для решения практических задач биотехнологии.
	ПК-5	Хорошо ориентируется в предмете, прослеживает междисциплинарные связи.
«удовлетворительно» (50 - 69 баллов)	ПК-3	Удовлетворительно знает основы пищевой микробиологии. Способен применять знания для решения практических задач биотехнологии.
	ПК-5	Удовлетворительно ориентируется в предмете, прослеживает междисциплинарные связи.
«неудовлетворительно» (менее 50 баллов)	ПК-3	Не знает основы пищевой микробиологии. Не способен применять знания для решения практических задач биотехнологии.
	ПК-5	Не ориентируется в предмете, не прослеживает междисциплинарные связи.

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

5.1 Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся:

Приступая к изучению дисциплины, в первую очередь обучающимся необходимо ознакомиться содержанием рабочей программы дисциплины (РПД), которая определяет содержание, объем, а также порядок изучения и преподавания учебной дисциплины, ее раздела, части.

Для самостоятельной работы важное значение имеют разделы «Объем и содержание дисциплины», «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» и «Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы».

В разделе «Объем и содержание дисциплины» указываются все разделы и темы изучаемой дисциплины, а также виды занятий и планируемый объем в академических часах.

В разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» указана рекомендуемая основная и дополнительная литература.

В разделе «Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы» содержится перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины.

5.2 Рекомендации обучающимся по работе с теоретическими материалами по дисциплине

При изучении и проработке теоретического материала необходимо:

- просмотреть еще раз презентацию лекции в системе MOODLe, повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной дополнительной литературы;
- при самостоятельном изучении теоретической темы сделать конспект, используя рекомендованные в РПД источники, профессиональные базы данных и информационные справочные системы;
- ответить на вопросы для самостоятельной работы, по теме представленные в пункте 3.2 РПД.
- при подготовке к текущему контролю использовать материалы фонда оценочных средств (ФОС).

5.3 Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с основной и дополнительной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на семинарских занятиях, к дебатам, тестированию, экзамену. Она включает проработку лекционного материала и рекомендованных источников и литературы по тематике лекций.

Конспект лекции должен содержать реферативную запись основных вопросов лекции, в том числе с опорой на размещенные в системе MOODLe презентации, основных источников и литературы по темам, выводы по каждому вопросу. Конспект может быть выполнен в рамках распечатки выдачи презентаций лекций или в отдельной тетради по предмету. Он должен быть аккуратным, хорошо читаемым, не содержать не относящуюся к теме информацию или рисунки.

Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим студентом.

В процессе работы с основной и дополнительной 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).

5.4. Рекомендации по подготовке к отдельным заданиям текущего контроля

Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Все члены группы могут участвовать в обсуждении, добавлять информацию, дискутировать, задавать вопросы и т.д.

Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке:

- правильность ответа по содержанию;
- полнота и глубина ответа;
- сознательность ответа;
- логика изложения материала;
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи;

- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе;
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание.

Устный опрос может сопровождаться презентацией, которая подготавливается по одному из вопросов практического занятия. При выступлении с презентацией необходимо обращать внимание на такие моменты как:

- содержание презентации: актуальность темы, полнота ее раскрытия, смысловое содержание, соответствие заявленной темы содержанию, соответствие методическим требованиям (цели, ссылки на ресурсы, соответствие содержания и литературы), практическая направленность, соответствие содержания заявленной форме, адекватность использования технических средств учебным задачам, последовательность и логичность презентуемого материала;
- оформление презентации: объем (оптимальное количество), дизайн (читаемость, наличие и соответствие графики и анимации, звуковое оформление, структурирование информации, соответствие заявленным требованиям), оригинальность оформления, эстетика, использование возможности программной среды, соответствие стандартам оформления;
- личностные качества: ораторские способности, соблюдение регламента, эмоциональность, умение ответить на вопросы, систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам программы;
- содержание выступления: логичность изложения материала, раскрытие темы, доступность изложения, эффективность применения средств ИКТ, способы и условия достижения результативности и эффективности для выполнения задач своей профессиональной или учебной деятельности, доказательность принимаемых решений, умение аргументировать свои заключения, выводы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература:

1. Джей Дж.М., Лёсснер М.Дж., Гольден Д.А. Современная пищевая микробиология : учебное пособие. - Москва: Лаборатория знаний, 2014. - 886 с. - Текст : электронный // ЭБС «Консультант студента вуза и медвуза [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785996313006.html>
2. Красникова, Л. В., Гунькова, П. И. Общая и пищевая микробиология. Часть I : учебное пособие. - 2022-10-01; Общая и пищевая микробиология. Часть I. - Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2016. - 135 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/67411.html>
3. Куликовский А. В., Хапцев З. Ю., Комаров А. А. Пищевая микробиология: эмерджентные зоонозы : Учебное пособие для вузов. - испр. и доп; 2-е изд.. - Москва: Юрайт, 2019. - 233 с. - Текст : электронный // ЭБС «ЮРАЙТ» [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/444512>
4. Руденко, Е. Ю. Пищевая микробиология : лабораторный практикум. - 2026-09-20; Пищевая микробиология. - Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2019. - 52 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/111641.html>

6.2 Дополнительная литература:

1. Зверев В.В., Бойченко М.Н. Медицинская микробиология, вирусология и иммунология : Том 1 : учебник. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2019. - 448 с. - Текст : электронный // ЭБС «Консультант студента вуза и медвуза [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970444511.html>
2. Зверев В.В., Бойченко М.Н. Медицинская микробиология, вирусология и иммунология : Том 2 : учебник. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2019. - 472 с. - Текст : электронный // ЭБС «Консультант студента вуза и медвуза [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970444528.html>

3. Петухова, Е. В., Канарская, З. А., Крыницкая, А. Ю. Молекулярная биология с элементами генетики и микробиологии : учебное пособие. - Весь срок охраны авторского права; Молекулярная биология с элементами генетики и микробиологии. - Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. - 96 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/109560.html>
4. Сбойчаков В.Б., Карапац М.М. Микробиология, вирусология и иммунология: руководство к лабораторным занятиям : учебное пособие. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2018. - 320 с. - Текст : электронный // ЭБС «Консультант студента вуза и медвуза [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970448588.html>
5. Коницев А. С., Севастьянова Г. А., Цветков И. Л. Молекулярная биология : Учебник для вузов. - 5-е изд.. - Москва: Юрайт, 2021. - 422 с. - Текст : электронный // ЭБС «ЮРАЙТ» [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/459165>

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Для проведения занятий по дисциплине необходимо следующее материально-техническое обеспечение: учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы.

Учебные аудитории и помещения для самостоятельной работы укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы укомплектованы компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации (проектор, ноутбук, экран/ интерактивная доска).

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

Microsoft Office Профессиональный плюс 2007

7-Zip 9.20

Adobe Reader XI (11.0.08) - Russian Adobe Systems Incorporated 10.11.2014 187,00 MB 11.0.08

Операционная система Microsoft Windows 10

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 1500-2499 Node 1 year Educational Renewal Licence

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. – URL: <http://www.iprbookshop.ru>
2. Scopus: база данных . – URL: <https://www.scopus.com>
3. Springer Open (ресурсы Springer открытого доступа): база данных. – URL: <https://www.springeropen.com>
4. Web of Science: политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая база данных . – URL: <https://apps.webofknowledge.com>
5. Архив научных журналов зарубежных издательств. – URL: <https://arch.neicon.ru>
6. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». – URL: <https://cyberleninka.ru>
7. Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru. – URL: <https://elibrary.ru>
8. Научная электронная библиотека Российской академии естествознания. – URL: <https://www.monographies.ru>
9. Платформа Nature . – URL: <https://www.nature.com/siteindex>
10. Springer Journal – база данных журналов коллекции Springer Journal изд-ва Springer Nature (1997-2015 гг.). – URL: <https://link.springer.com>

11. Президентская библиотека имени Б.Н. Ельцина. – URL: <https://www.prilib.ru>
12. Российская государственная библиотека: официальный сайт. – URL: <https://www.rsl.ru>
13. Российская национальная библиотека: официальный сайт. – URL: <http://nlr.ru>
14. Федеральное хранилище «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов». – URL: <http://school-collection.edu.ru>
15. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» . – URL: <http://www.biblioclub.ru>
16. Электронный каталог Фундаментальной библиотеки ТГУ. – URL: <https://www.tsutmb.ru/biblio/elektronnyj-katalog/>
17. Юрайт: образовательная платформа, электронно-библиотечная система. – URL: <https://urait.ru>

Электронная информационно-образовательная среда

https://auth.tsutmb.ru/authorize?response_type=code&client_id=moodle&state=xyz

Взаимодействие преподавателя и студента в процессе обучения осуществляется посредством мультимедийных, гипертекстовых, сетевых, телекоммуникационных технологий, используемых в электронной информационно-образовательной среде университета.