

Министерство науки и высшего образования РФ

ФГБОУ ВО Уральский государственный лесотехнический университет

Химико-технологический институт

***Кафедра химической технологии древесины,
биотехнологии и наноматериалов***

Рабочая программа дисциплины

включая фонд оценочных средств и методические указания для
самостоятельной работы обучающихся

Б1.О.13 – МИКРОБИОЛОГИЯ И САНИТАРИЯ ПИЩЕВЫХ ПРО- ДУКТОВ

Направление подготовки 19.04.01 Биотехнология

Направленность (профиль) – «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ»

Квалификация - магистр

Количество зачётных единиц (часов) – 3 (108)

г. Екатеринбург, 2025

Разработчик: _____ / доцент, к.т.н. Т.М.Панова /

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры химической технологии древесины, биотехнологии и наноматериалов (протокол № _8_ от «_19_» _февраля_ 2025 года).

И.о.зав. кафедрой _____ / С.Л.Тихонов /

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией химико-технологического института (протокол № _5_ от «_12_» __марта__ 2025 года).

Председатель методической комиссии ХТИ _____ / И.Г. Первова /

Рабочая программа утверждена директором химико-технологического института

Директор ХТИ _____ / И.Г. Первова /

«____» _____ 2025 года

Оглавление

1. Общие положения	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы	5
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	5
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов	6
очная форма обучения	Error! Bookmark not defined.
6. Перечень учебно-методического обеспечения по дисциплине	9
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	12
7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	12
7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	12
7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	13
8. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся	16
9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	17
10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	18

1. Общие положения

Дисциплина «Микробиология и санитария пищевых продуктов» относится к базовой части блока Б1 - учебного плана, входящего в состав образовательной программы высшего образования 19.04.01 – Биотехнология (профиль – Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ).

Нормативно-методической базой для разработки рабочей программы учебной дисциплины «Микробиология и санитария пищевых продуктов» являются:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации», утвержденный приказом Минобрнауки РФ № 273-ФЗ от 29.12.2012;

- Приказ Минобрнауки России № 301 от 05.04.2017 г. Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) подготовки бакалавров по направлению 19.04.01 Биотехнология, утверждённый приказом Министерством образования и науки РФ от 10.08.2021 г. № 737;

- ПС 22.004 «Специалист в области биотехнологий продуктов питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 24 сентября 2019 г. № 633н
- ПС 26.024 «Специалист в области биотехнологии биологически активных веществ», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 22 июля 2020 г. № 441н
- Устав Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Уральский государственный лесотехнический университет».
- Учебные планы образовательной программы высшего образования направления профиль – Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ, подготовки магистров по очно-заочной формам обучения, одобренный Ученым советом УГЛТУ (протокол № 3 от 20.03.2025) и утвержденный ректором УГЛТУ 20.03.2025г.

Обучение по образовательной 19.04.01 – Биотехнология (профиль – Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ) осуществляется на русском языке.

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

Планируемыми результатами обучения по дисциплине являются знания, умения, владения и/или опыт деятельности, характеризующие этапы/уровни формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы в целом.

Цель – формирование знаний и умений в области общей микробиологии и санитарной безопасности пищевых продуктов.

Задачи:

- способность осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;
- способность оценивать риски и определять меры по обеспечению микробиологической безопасности технологических процессов.

Процесс изучения дисциплины направлено на формирование следующей универсальной компетенции:

ОПК-1. Способен анализировать, обобщать и использовать фундаментальные и прикладные знания в области биотехнологии для решения существующих и новых задач в профессиональной области

Знать:

- сущность работы с санитарно-показательными, патогенными и условно-патогенными микроорганизмами;
- основные положения и принципы санитарной и пищевой микробиологии;

Уметь:

- планировать экспериментальную работу в области санитарной и пищевой микробиологии;
- осуществлять профессиональную деятельность в области санитарной и пищевой микробиологии с соблюдением всех норм безопасности.

Владеть:

- теоретическими и практическими знаниями о современных методах санитарно-микробиологических исследований;
- практическими навыками работы по приготовлению специфических, питательных сред и определению количественного и качественного состава микроорганизмов в объектах окружающей среды и пищевых продуктах.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная учебная дисциплина относится базовой части ОПОП, что означает формирование в процессе обучения у бакалавра основных общепрофессиональных знаний и компетенций в рамках выбранного профиля.

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин ОПОП и написания выпускной квалификационной работы.

Перечень обеспечивающих, сопутствующих и обеспечиваемых дисциплин

	Обеспечивающие	Сопутствующие	Обеспечиваемые
1.	Социальные и морально-этические проблемы в промышленной биотехнологии	Производство биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Пищевая биотехнология
2.			ВКР

Указанные связи дисциплины дают обучающемуся системное представление о комплексе изучаемых дисциплин в соответствии с ФГОС ВО, что обеспечивает требуемый теоретический уровень и практическую направленность в системе обучения и будущей деятельности выпускника.

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины

Вид учебной работы	Всего академических часов
	очно-заочная форма
Контактная работа с преподавателем*:	24,25
лекции (Л)	12
практические занятия (ПЗ)	

лабораторные работы (ЛР)	12
иные виды контактной работы	0,25
Самостоятельная работа обучающихся:	83,75
изучение теоретического курса	40
подготовка к текущему контролю	40
курсовая работа (курсовой проект)	
подготовка к промежуточной аттестации	3,75
Вид промежуточной аттестации:	Зачет с оценкой
Общая трудоемкость	3/108

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов

5.1. Трудоемкость разделов дисциплины

Очно-заочная форма

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	Всего контактной работы	Самостоятельная работа
1	Введение в курс «Микробиология и санитария пищевых продуктов из сырья растительного происхождения»	1	-		1	4
2	Основные представители микрофлоры пищевых продуктов Представители технически полезной микрофлоры и процессы ими вызываемые. Представители технически вредной микрофлоры и процессы ими вызываемые.	3			3	22
3	Санитарная микробиология Пищевые заболевания Санитарная микробиология пищевых продуктов и объектов окружающей среды.	4		6	10	20
4	Специальная микробиология Микробиология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств Микробиология бродильных производств Микробиология молока и молочных продуктов	4		6	10	34
Итого по разделам:		12		12	24	80
Промежуточная аттестация		х	х	х	0,25	3,75
Курсовая работа (курсовой проект)		-	-	-	-	-
Всего		108				

5.2. Содержание занятий лекционного типа

Раздел 1. Введение в курс «Микробиология и санитария пищевых продуктов из сырья растительного происхождения»

1.1. Цели и задачи дисциплины. Место дисциплины, связь со смежными дисциплинами.

1.2. Предмет микробиологии. Роль микроорганизмов в природных процессах и человеческой деятельности. Общие свойства микроорганизмов. Размеры, высокая скорость обменных процессов, распространение в природе, пластичность обмена, высокая степень изменчивости.

1.3. Предмет санитарии.

Раздел 2. Основные представители микрофлоры пищевых продуктов

2.1. Представители технически полезной микрофлоры и процессы ими вызываемые.

2.2. Представители технически вредной микрофлоры и процессы ими вызываемые.

Раздел 3. Санитарная микробиология

3.1. Пищевые заболевания

3.1.1. Патогенные и условно-патогенные микроорганизмы. Их основные свойства. Химический состав и свойства микробных токсинов.

3.1.2. Понятие об иммунитете. Виды иммунитета. Механизмы иммунитета. Вакцины и сыворотки.

3.1.3. Инфекции.

3.1.4. Пищевые отравления.

3.2. Санитарная микробиология пищевых продуктов и объектов окружающей среды.

3.2.1. Санитарно-показательные микроорганизмы.

3.2.2. Оценка качества пищевых продуктов по микробиологическим показателям.

3.2.3. Микрофлора воды. Санитарная оценка воды по микробиологическим показателям.

3.2.4. Микрофлора воздуха. Санитарная оценка воздуха по микробиологическим показателям.

Раздел 4. Специальная микробиология

4.1. Микробиология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств

4.1.1. Микробиология хлебопекарного производства. Общая характеристика сырья и стадий производства. Характеристика микрофлоры. Возбудители брожения теста. Микроорганизмы, применяемые в производстве хлеба из пшеничной муки, ржаной муки. Микроорганизмы – вредители хлебопекарного производства. Виды порчи муки. Болезни хлеба. Микробиологический контроль хлебопекарного производства.

4.1.2. Микробиология макаронного производства. Общая характеристика сырья и стадий производства. Виды порчи макаронных изделий.

4.1.3. Микробиология кондитерского производства. Общая характеристика сырья и стадий производства. Источники микрофлоры и ее состав. Микробиологическая порча кондитерских изделий. Микробиологический контроль производства.

4.2. Микробиология бродильных производств

4.2.1. Микробиология пивоваренного производства. Дрожжи, применяемые в пивоварении. Микроорганизмы – вредители пивоваренного производства. Микрофлора ячменя и солода. Микрофлора сусле и пива. Микробиологический контроль производства.

4.2.2. Микробиология спиртового производства. Микрофлора сырья в производстве спирта. Характеристика дрожжей, используемых в производстве спирта. Микробиологический контроль производства.

4.2.3. Микробиология производства безалкогольных напитков и кваса.

4.3. Микробиология молока и молочных продуктов

5.3. Темы и формы занятий семинарского типа

Учебным планом по дисциплине предусмотрены лабораторные занятия

№	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма проведения занятия	Трудоемкость
			Очно-заочная форма

№	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма проведения занятия	Трудоемкость
			Очно-заочная форма
1	Раздел 2. Основные представители микрофлоры пищевых продуктов (тема: 2.1. Представители технически полезной микрофлоры и процессы ими вызываемые.	лабораторная работа	
2	Раздел 2. Основные представители микрофлоры пищевых продуктов (тема: 2.2. Представители технически вредной микрофлоры и процессы ими вызываемые.	лабораторная работа	
3	Раздел 3. Санитарная микробиология (тема: 3.2. Санитарная микробиология пищевых продуктов и объектов окружающей среды).	лабораторная работа	6
4	Раздел 4. Специальная микробиология (тема: 4.1. Микробиология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств).	лабораторная работа	2
5	Раздел 4. Специальная микробиология (тема: 4.2. Микробиология бродильных производств).	лабораторная работа	2
6	Раздел 4. Специальная микробиология (тема: 4.3. Микробиология молока и молочных продуктов).	лабораторная работа	2
Итого:			12

5.4. Детализация самостоятельной работы

№	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Вид самостоятельной работы	Трудоемкость, час
			Очно-заочная форма
1	Введение в курс «Микробиология и санитария пищевых продуктов из сырья растительного происхождения»	Подготовка к тестовому контролю	4
3	Основные представители микрофлоры пищевых продуктов Представители технически полезной микрофлоры и процессы ими вызываемые. Представители технически вредной микрофлоры и процессы ими вызываемые.	Подготовка к опросу по темам лабораторных работ, подготовка к тестовому контролю	22
4	Санитарная микробиология Пищевые заболевания Санитарная микробиология пищевых продуктов и объектов окружающей среды.	Подготовка к опросу по темам лабораторных работ, подготовка к тестовому контролю	20
5	Специальная микробиология Микробиология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств Микробиология бродильных произ-	Подготовка к опросу по темам лабораторных работ, подготовка к тестовому контролю	34

№	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Вид самостоятельной работы	Трудоемкость, час
			Очно-заочная форма
	водств Микробиология молока и молочных продуктов		
39	Подготовка к промежуточной аттестации	Изучение лекционно-го материала, литературных источников в соответствии с тематикой	3,75
Итого:			83,75

**6. Перечень учебно-методического обеспечения по дисциплине
Основная и дополнительная литература**

№ п/п	Автор, наименование	Год издания	Примечание
Основная учебная литература			
1	Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206942 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	2022	Полнотекстовый доступ при входе по логину и паролю*
2	Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1737-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211853 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	2022	Полнотекстовый доступ при входе по логину и паролю*
3	Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9384-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/193406 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	2022	Полнотекстовый доступ при входе по логину и паролю*
4	Лисицкая, Т. Б. Основы микологии / Т. Б. Лисицкая, Т. Д. Великова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-507-45253-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/292889 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	2023	Полнотекстовый доступ при входе по логину и паролю*
Дополнительная учебная литература			

5	Санитарная микробиология : учебное пособие / Р. Г. Госманов, А. Х. Волков, А. К. Галиуллин, А. И. Ибрагимова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 252 с. — ISBN 978-5-8114-1094-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103139 — Текст: электронный.	2018	Полнотекстовый доступ при входе по логину и паролю*
6	Блинова, О. А. Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания из растительного сырья : методические указания / О. А. Блинова, Н. В. Праздничкова, Е. Г. Александрова. — Самара : СамГАУ, 2021. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/222113 — Режим доступа: для авториз. пользователей	2021	Полнотекстовый доступ при входе по логину и паролю*
7	Панова, Т. М. Общая биология и микробиология [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. М. Панова. - Екатеринбург: Урал. гос.лесотехн. ун-т, 2015. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM) http://lmsstudy.usfeu.ru/pluginfile.php/64988/mod_resource/content/1/Практикум%20по%20Микробиологии%20УГЛУТУ%202014%20%2055.pdf	2015	Полнотекстовый доступ при входе по логину и паролю*

*- прежде чем пройти по ссылке, необходимо войти в систему

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий.

Электронные библиотечные системы

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронной библиотечной системе УГЛУТУ (<http://lib.usfeu.ru/>), ЭБС Издательства Лань <http://e.lanbook.com/>, ЭБС Университетская библиотека онлайн <http://biblioclub.ru/>, содержащих издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированных по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

Справочные и информационные системы

1. Справочно-правовая система «Консультант Плюс».
2. Информационно-правовой портал Гарант. Режим доступа: <http://www.garant.ru/>
3. База данных Scopus компании Elsevier B.V. <https://www.scopus.com/>

Профессиональные базы данных

1. Научная электронная библиотека eLibrary. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/> .
2. ФИЦ «Фундаментальные основы биотехнологии». Адрес ресурса: <https://www.fbras.ru/>
3. Биотехнологический портал. Адрес ресурса: <http://bio-x.ru/>
4. Общество биотехнологов России. Адрес ресурса: <https://www.biorosinfo.ru/>
5. NCBI. Адрес ресурса: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/>
6. Labiotech.eu. Адрес ресурса: <https://www.labiotech.eu/>
7. Genetic Engineering & Biotechnology News. Адрес ресурса: <https://www.genengnews.com/>

8. База данных по фармакологической и биотехнической индустрии, научному оборудованию и т. д. Имеется каталог книг, справочников, журналов и бюллетеней. Адрес ресурса: <http://www.chemindustry.com/index.html>
9. Биомолекула. Адрес ресурса: <https://biomolecula.ru/>
10. Eco portal. Адрес ресурса: <http://ecoportal.su/>
11. eMolecules Поиск информации среди более 8 млн. химических соединений; ежемесячный бюллетень; база данных по исследованиям в области органической химии. Адрес ресурса: <https://www.emolecules.com/>
12. Технологическая платформа «Биотех 2030». Адрес ресурса: <http://biotech2030.ru/>
13. Международная реферативная база данных научных изданий Nature. Адрес ресурса: <https://www.nature.com/siteindex>
14. Сайт Росстата с базами данных по отраслям. Адрес ресурса: <https://rosstat.gov.ru/>
15. База данных статистики Евростат. Адрес ресурса: <https://ec.europa.eu/eurostat/data/database>
16. Охрана труда. Нормативные документы по охране труда. Адрес ресурса: <https://www.znakcomplect.ru/404.php>
17. База данных официальной статистики РФ. Адрес ресурса: <https://www.fedstat.ru/>
18. Международная реферативная база данных научных изданий «Scientific Research Publishing». Адрес ресурса: <https://www.scirp.org/journal/>
19. ChemDB Web Interface Index Бесплатный онлайн инструментарий по химии. Текущая версия содержит более 4 млн. описаний соединений и более 8 млн. изомеров. Адрес ресурса: <http://cdb.ics.uci.edu/>
20. Формульный указатель препаративных синтезов органических соединений. Адрес ресурса: <http://www.orgsyn.narod.ru/>
21. Аналитическая химия в России. Адрес ресурса: <http://www.wssanalytchem.org/default.aspx>
22. NIST Chemistry WebBook. Адрес ресурса: <https://webbook.nist.gov/chemistry/>
23. Министерство природных ресурсов и экологии РФ. Адрес ресурса: <http://www.mnr.gov.ru/>
24. Росприроднадзор Федеральная служба по надзору в сфере природопользования. Стратегическая цель Федеральной службы по надзору в сфере природопользования — обеспечение экологической и экономической безопасности РФ, соблюдение рационального, непрерывного, неистощительного, экологически безопасного природопользования, сохранение всех компонентов окружающей среды от деградации и уничтожения. Адрес ресурса: <https://rpn.gov.ru/>

Нормативно-правовые акты

1. Федеральный закон от 3 июля 2016 г. № 358-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части совершенствования государственного регулирования в области генно-инженерной деятельности». <http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001201607040147>.
2. Федеральный закон от 23 июня 2016 г. № 180-ФЗ "О биомедицинских клеточных продуктах" с изменениями и поправками в виде Федерального закона от 3 августа 2018 г. № 323-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросу обращения биомедицинских клеточных продуктов". <http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001201606230027>.
3. ФЗ от 03.12.2008 г. №242-ФЗ «О государственной геномной регистрации в Российской Федерации». <http://docs.cntd.ru/document/902131995>.
4. Федеральный закон от 20.05.2002 г. № 54-ФЗ (ред. от 29.03.2010) «О временном запрете на клонирование человека». <http://www.kremlin.ru/acts/bank/18094>.

5. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2001 г. №884 «Об утверждении Положения о Межведомственной комиссии по биотехнологии» . <http://docs.cntd.ru/document/901835101>.
6. ФЗ от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в редакции от 23.06.2014 г. <http://docs.cntd.ru/document/901729631>.
7. ФЗ от 23.08.1996 г. №127-ФЗ «О науке и государственной научно-технической политике»
8. ФЗ от 05.07.1996 г. №86-ФЗ «О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности» с изменениями на 3 июля 2016 года. <http://www.kremlin.ru/acts/bank/9973>.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Формируемые компетенции	Вид и форма контроля
ОПК-1. Способен анализировать, обобщать и использовать фундаментальные и прикладные знания в области биотехнологии для решения существующих и новых задач в профессиональной области	Промежуточный контроль: тестовые задания для зачета с оценкой Текущий контроль: коллоквиум, выполнение лабораторной работы, тестирование

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Критерии оценивания выполнения заданий в тестовой форме при сдаче зачета с оценкой (промежуточный контроль формирования компетенции ОПК-1)

По итогам выполнения тестовых заданий производится оценка. При правильных ответах на:

86-100% заданий – оценка «зачтено»;

71-85% заданий – оценка «зачтено»;

51-70% заданий – оценка «зачтено»;

менее 51% - оценка «не зачтено»;

Критерии оценивания устного ответа на вопросы коллоквиума и отчетных материалов по лабораторным работам (текущий контроль формирования компетенции ОПК-1):

отлично: работа выполнена в срок; оформление и содержательная часть отчета образцовые; работа выполнена самостоятельно; присутствуют собственные обобщения, заключения и выводы. Обучающийся правильно ответил на все вопросы при сдаче коллоквиума и защите отчета.

хорошо: работа выполнена в срок; в оформлении отчета и его содержательной части нет грубых ошибок; работа выполнена самостоятельно; присутствуют собственные обобщения, заключения и выводы. Обучающийся при сдаче коллоквиума и защите отчета правильно ответил на все вопросы с помощью преподавателя.

удовлетворительно: работа выполнена с нарушением графика; в оформлении, содержательной части отчета есть недостатки; работа выполнена самостоятельно, присутствуют собственные обобщения. Обучающийся при сдаче коллоквиума и защите отчета ответил не на все вопросы.

неудовлетворительно: оформление отчета не соответствует требованиям; отсутствуют или сделаны неправильные выводы и обобщения. Обучающийся не ответил на вопросы коллоквиума и не смог защитить отчет.

Критерии оценивания выполнения заданий в тестовой форме (текущий контроль формирования компетенции ОПК-1):

По итогам выполнения тестовых заданий оценка производится по четырехбалльной шкале. При правильных ответах на:

86-100% заданий – оценка «*отлично*»;

71-85% заданий – оценка «*хорошо*»;

51-70% заданий – оценка «*удовлетворительно*»;

менее 51% - оценка «*неудовлетворительно*».

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Задания в тестовой форме к зачету с оценкой (промежуточный контроль)

1 Для определения МАФАМ применяется среда:

- а) мясо-пептонный агар
- б) солевой агар
- в) суслевой агар
- г) Сабуро
- д) Эндо

2 Результат о наличии колифагов в воде выражают в единицах:

- а) БОЕ в 100 мл воды
- б) БОЕ в 1000 мл воды
- в) ОМЧ в 100 мл воды
- г) КОЕ в 100 мл воды
- д) КОЕ в 1000 мл воды

3 При исследовании воды централизованного водоснабжения учету подлежат индикаторные микроорганизмы, КРОМЕ:

- а) общие колиформные бактерии
- б) клостридии
- в) энтерококки
- г) термотолерантные колиформные бактерии
- д) коли-фаги

4 качество среды накопления для выявления колиформных бактерий в питьевой воде используют:

- а) 1% пептонную воду
- б) селенитовый бульон
- в) глюкозопептонную среду
- г) магниевую среду
- д) глицериновую среду

5 Оптимальные условия доставки в лабораторию проб питьевой воды:

- а) 10 часов при температуре +10-15 градусов С
- б) 6 часов при температуре +4-10 градусов С
- в) 12 часов при температуре +4-10 градусов С
- г) 6 часов без охлаждения
- д) 24 часа без охлаждения

6 Основную бактериальную обсемененность пищевых продуктов обеспечивают:

- а) специфическая и неспецифическая микрофлора
- б) молочнокислые бактерии
- в) дрожжи
- г) энтеробактерии
- д) споры клостридий

7 Энтерококки определяют в питьевой воде:

- а) постоянно
- б) только в воде нецентрализованного водоснабжения
- в) только в воде централизованного водоснабжения
- г) только в воде из подземных водоисточников
- д) любого происхождения при подозрении на фекальное загрязнение

8 Микробиологический контроль стерильности проводится медицинскими учреждениями:

- а) 1 раз в месяц
- б) 2 раза в месяц
- в) 1 раз в 10 дней
- г) 1 раз в неделю
- д) ежедневно

9 Основным индикатором санитарного неблагополучия на пищевых предприятиях являются:

- а) колиформные бактерии
- б) стафилококки
- в) грибы и дрожжи
- г) стафилококки
- д) стрептококки

10 Оптимальные условия инкубирования посевов воды для выявления общих колиформных бактерий:

- а) 24 часа при 37 градусов С
- б) 48 часов при 37 градусов С
- в) 48 часов при 25 градусов С
- г) 24 часа при 44 градусов С
- д) 48 часов при 44 градусов С

11 Для выделения грибов и дрожжей используют среду:

- а) Вильсона - Блера
- б) полужидкий агар
- в) Сабуро
- г) Эндо
- д) кровяной агар

12 Результат анализа питьевой воды на клостридии выражают в следующих единицах:

- а) БОЕ в 20 мл воды
- б) БОЕ в 100 мл воды
- в) ОМЧ в 20 мл воды
- г) КОЕ в 20 мл воды
- д) КОЕ в 100 мл воды

13 Критериями оценки качества питьевой воды являются все показатели, КРОМЕ:

- а) МАФАМ
- б) общие колиформные бактерии
- в) золотистый стафилококк
- г) термотолерантные колиформные бактерии
- д) клостридии

14 При исследовании бочкового пива, кваса не определяют:

- а) общие колиформные бактерии

- б) коли-титр
- в) общая обсемененность
- г) дрожжевые и плесневые грибы
- д) термотолерантные колиформные бактерии

15 Для определения коли-титра в пищевых продуктах используется среда накопления:

- а) Кесслер
- б) селенитовая
- в) мясо-пептонный бульон
- г) магниевая
- д) глюкозопептонная

16 При определении коли-фагов в воде для освобождения от бактерий применяют:

- а) хлорамин
- б) теллурид калия
- в) хлороформ
- г) ультрафильтрацию
- д) центрифугирование

Вопросы, выносимые на коллоквиум к лабораторным работам (текущий контроль)

1. Дайте определения: стерилизация, асептика, антисептика, дезинфекция.
2. Какие микроорганизмы относятся к санитарно-показательным?
3. Укажите источники бактериального загрязнения продуктов.
4. Перечислите пороки молока микробного происхождения.
5. Перечислите методы санитарно-микробиологических исследований
6. С какой целью определяют количество МАФАНМ?
7. В каком случае возникает пищевой токсикоз?
8. Наличие каких микроорганизмов свидетельствует о санитарном неблагополучии производства?
9. С какой целью проводится санитарно-микробиологическое исследование пищевых продуктов?
10. Назовите основные параметры процесса стерилизации.
11. Перечислите основные параметры процесса пастеризации.
12. В чем заключается процесс дробной стерилизации?
13. Какие инфекции относятся к пищевым токсикоинфекциям?
14. Какие методы применяются для санитарной оценки воды?
15. Что такое коли-титр воды? Что такое бродильный титр?
16. Укажите источники загрязнения воздуха микрофлорой.
17. Влияет ли время года на микробную обсемененность воздуха?

7.4. Соответствие й шкалы оценок и уровней сформированных компетенций

Уровень сформированных компетенций	Оценка	Пояснения
Высокий	отлично	Теоретическое содержание курса освоено полностью, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены. Обучающийся знает правила и методы применения основных законов естественно-научных дисциплин с требуемой степенью полноты и точности; знает правила и методы определения качественного и количественного состава микроорганизмов с требуемой степенью полноты и точности; умеет описывать понятийную и математическую

Уровень сформированных компетенций	Оценка	Пояснения
		картину явлений; умеет анализировать данные микробиологического анализа; владеет методами приготовления препаратов и микроскопии с требуемой степенью полноты и точности.
Базовый	хорошо	Теоретическое содержание курса освоено полностью, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены с незначительными замечаниями. Обучающийся знает правила и методы применения основных законов естественно-научных дисциплин с незначительными ошибками и отдельными пробелами; знает правила и методы определения качественного и количественного состава микроорганизмов с незначительными ошибками и отдельными пробелами; умеет описывать понятийную и математическую картину явлений; умеет анализировать данные микробиологического анализа; владеет методами приготовления препаратов и микроскопии с незначительными ошибками и отдельными пробелами.
Пороговый	удовлетворительно	Теоретическое содержание курса освоено частично, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, в них имеются ошибки. Обучающийся слабо знает основные законы естественнонаучных дисциплин, на которых основаны принципы действия объектов профессиональной деятельности; слабо знает основные методы определения качественного и количественного состава микроорганизмов; слабо умеет использовать основные законы и понятия естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности; слабо умеет анализировать данные микробиологического анализа; слабо владеет методами приготовления препаратов и микроскопии; слабо владеет методами определения состава микроорганизмов.
Низкий	неудовлетворительно	Теоретическое содержание курса не освоено, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий либо не выполнены, либо содержат грубые ошибки; дополнительная самостоятельная работа над материалом не привела к какому-либо значительному повышению качества выполнения учебных заданий. Обучающийся не знает основных законов естественнонаучных дисциплин, явлений и процессов при решении стандартных задач в области микробиологии; не знает основных методов изучения качественного и количественного состава микроорганизмов; не умеет использовать основные законы и понятия естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности; не умеет анализировать данные микробиологического анализа; не владеет методами приготовления препаратов и микроскопии; не владеет методами определения состава микроорганизмов.

8. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа способствует закреплению навыков работы с учебной и научной литературой, осмыслению и закреплению теоретического материала по курсу.

Самостоятельная работа выполняется во внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (при частичном непосредственном участии преподавателя, оставляющем ведущую роль в контроле за работой студентов).

Формы самостоятельной работы бакалавров разнообразны. Они включают в себя:

- знакомство с изучением и систематизацию официальных государственных документов: законов, постановлений, указов, нормативно-инструкционных и справочных материалов с использованием информационно-поисковых систем «Консультант Плюс», «Гарант», глобальной сети «Интернет»
- изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации;
- написание реферата по теме, подготовка презентации и выступление на групповой конференции.

В процессе изучения дисциплины «Микробиология и санитария пищевых продуктов» направления 19.04.01 «Биотехнология» *основными видами самостоятельной работы* являются:

- ☐ подготовка к аудиторным занятиям (лекциям, лабораторным занятиям) и выполнение соответствующих заданий;
- ☐ самостоятельная работа над отдельными темами учебной дисциплины в соответствии с учебно-тематическим планом;
- ☐ выполнение тестовых заданий;
- ☐ подготовка к зачету.

Самостоятельное выполнение *тестовых заданий* по всем разделам дисциплины сформированы в фонде оценочных средств (ФОС)

Данные тесты могут использоваться:

- обучающимися при подготовке к зачету в форме самопроверки знаний;
- преподавателями для проверки знаний в качестве формы промежуточного контроля на лабораторных и лекционных занятиях;
- для проверки остаточных знаний обучающихся, изучивших данный курс.

Тестовые задания рассчитаны на самостоятельную работу без использования вспомогательных материалов. То есть при их выполнении не следует пользоваться учебной и другими видами литературы.

Для выполнения тестового задания, прежде всего, следует внимательно прочитать поставленный вопрос. После ознакомления с вопросом следует приступать к прочтению предлагаемых вариантов ответа. Необходимо прочитать все варианты и в качестве ответа следует выбрать индекс (буквенное обозначение), соответствующий правильному ответу.

На выполнение теста отводится ограниченное время. Оно может варьироваться в зависимости от уровня тестируемых, сложности и объема теста. Как правило, время выполнения тестового задания определяется из расчета 40 секунд на один вопрос.

Содержание тестов по дисциплине ориентировано на подготовку бакалавров по основным вопросам курса. Уровень выполнения теста позволяет преподавателям судить о ходе самостоятельной работы бакалавров в межсессионный период и о степени их подготовки к экзамену.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Для успешного овладения дисциплиной используются следующие информационные технологии обучения:

- При проведении лекций используются презентации материала в программе Microsoft Office (PowerPoint), выход на профессиональные сайты, использование видеоматериалов различных интернет-ресурсов.

- Лабораторные занятия по дисциплине проводятся в специализированной учебной аудитории.

Каждое рабочее место обучающегося оснащено необходимыми для работы инструментами (штатив, бактериологическая петля, спиртовка, мостик, стакан с дезинфицирующим раствором, счетная камера), посудой (чаша, пробирки, чашки Петри), химическими реактивами и оборудованием (микроскоп). На занятии обучающиеся изучают приемы приготовления препаратов, различные виды их микроскопирования, подсчета клеток, определения морфологических, физиологических и культуральных свойств микроорганизмов. Для приобретения навыков научных исследований проводится научно-исследовательская работа по оценке влияния различных факторов на рост культуры микроорганизмов.

На практических занятиях студенты отрабатывают навыки решения задач по генетике.

В процессе изучения дисциплины учебными целями являются первичное восприятие учебной информации о теоретических основах и принципах работы с документами (карты, планы, схемы, регламенты), ее усвоение, запоминание, а также структурирование полученных знаний и развитие интеллектуальных умений, ориентированных на способы деятельности репродуктивного характера. Посредством использования этих интеллектуальных умений достигаются узнавание ранее усвоенного материала в новых ситуациях, применение абстрактного знания в конкретных ситуациях.

Для достижения этих целей используются в основном традиционные информативно-развивающие технологии обучения с учетом различного сочетания пассивных форм (лекция, лабораторное занятие, консультация, самостоятельная работа) и репродуктивных методов обучения (повествовательное изложение учебной информации, объяснительно-иллюстративное изложение) и лабораторно-практических методов обучения.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

- семейство коммерческих операционных систем семейства Microsoft Windows;
- офисный пакет приложений Microsoft Office;
- программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ»;

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Реализация учебного процесса осуществляется в специальных учебных аудиториях университета для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Все аудитории укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. При необходимости обучающимся предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации.

Самостоятельная работа обучающихся выполняется в специализированной аудитории, которая оборудована учебной мебелью, компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УГЛТУ.

Есть помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Требования к аудиториям

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Помещение для лекционных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущей и промежуточной аттестации.	Столы и стулья; рабочее место, оснащено компьютером с выходом в сеть Интернет и электронную информационную образовательную среду, а также: экран, проектор,
Помещение для лабораторных занятий	Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, оснащенная следующим оборудованием: учебная доска, столы лабораторные – 6 шт.; табуреты – 12 шт.; стол для преподавателя – 1 шт.; стул – 1 шт.; столы пристенные для размещения оборудования – 3 шт.; шкаф для химической посуды – 1 шт.; вытяжной шкаф – 2 шт.; микроскопы биологические микромед Р-1 – 26 шт., видеоокуляр ToprCam 5.1 MP – 1 шт.; установка для непрерывного выращивания микроорганизмов WPWinpact – 1 шт.; стерилизатор – 1 шт.; термостат для выращивания микроорганизмов – 1 шт.; весы аналитические HR-150A – 1 шт.; весы технические Shimazu – 1 шт.; спектрофотометр ПЭ 5300-B – 1 шт.; стенд охраны труда и техники безопасности.
Помещение для практических занятий	Столы, стулья, экран, маркерная доска, рабочие места студентов, оснащены компьютерами с выходом в сеть Интернет и электронную информационную образовательную среду
Помещения для самостоятельной работы	Столы, стулья, экран, проектор. Рабочие места студентов, оснащены компьютерами с выходом в сеть Интернет и электронную информационную образовательную среду.
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Расходные материалы для ремонта и обслуживания техники. Места для хранения оборудования