

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Чаплыгина И.А.
«27» февраля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.
«27» февраля 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

направленность (профиль): *Технология хранения и глубокой переработки растительного сырья*

Курс 1

Семестр 2

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2026

Составители: Мороз Анастасия Анатольевна, канд. вет. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«12» февраля 2026 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профессионального стандарта: 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 6 от «12» февраля 2026 г.

Зав. кафедрой Коленчукова Оксана Александровна, докт. биол. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«12» февраля 2026 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 6 «17» февраля 2026 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» февраля 2026г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Технология хранения и глубокой переработки растительного сырья»

Янова М.А., докт. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» февраля 2026 г.

Содержание

Аннотация.....	4
1. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Организационно-методические данные дисциплины.....	6
4. Структура и содержание дисциплины	6
4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины.....	6
4.2. Содержание модулей дисциплины	7
4.3. Лекционные занятия	7
4.4. Лабораторные занятия	8
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний.....	9
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	9
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	10
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	10
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)	10
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»).....	10
6.3. Программное обеспечение	13
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	13
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	14
9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины	14
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся.....	14
9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	14
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....	16

Аннотация

Дисциплина «Пищевая микробиология» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональной компетенции (ОПК-1; ОПК-5) и профессиональной компетенции (ПК-1) выпускника.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль в виде тестирования и выполнения лабораторных работ, промежуточный контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет - 144 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (36 часов, в том числе 8 часов в интерактивной форме), лабораторные (36 часов, в том числе 8 часов в интерактивной форме) занятия, 36 часов самостоятельной работы студента.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Пищевая микробиология» включена в ОПОП, в обязательную часть блока 1 Дисциплины (модули).

Предшествующими курсами, на которые непосредственно базируется дисциплина «Пищевая микробиология» являются школьный курс биологии, химии.

Дисциплина «Пищевая микробиология» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Биотехнологические основы переработки растительного сырья», «Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии», «Пищевая химия», «Научно-исследовательская работа при хранении и переработки растительного сырья», Глубокая переработка растительного сырья».

Особенностью дисциплины является изучение микроорганизмов, лежащих в основе процессов переработки растительного сырья, микроорганизмов, являющихся причиной возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

Целью дисциплины является формирование студентами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области пищевой микробиологии для решения задач, связанных с производством качественной и безопасной продукции переработки растительного сырья, предупреждением возникновения пищевых отравлений.

Задачами изучения дисциплины

- дать теоретические знания в области пищевой микробиологии;
- дать знания по микробиологическим основам технологии и хранения продуктов;
- сформировать навыки экспериментальной работы и проведения микробиологического анализа, углубить на практике полученные теоретические знания;
- развить способности к выполнению самостоятельной научно-исследовательской работы;
- способствовать получению навыков наблюдения, обобщения и обработки экспериментальных данных;
- научить пользованию специальной микробиологической литературой.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	ИД-1_{опк-1} Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; ИД-2_{опк-1} Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	<i>знать:</i> морфологию и физиологию микроорганизмов; влияние среды на их развитие, роль микроорганизмов в круговороте биогенных веществ; значение и использование в народном хозяйстве; генетику микроорганизмов. <i>уметь:</i> выделять микроорганизмы из окружающей среды; культивировать микроорганизмы; идентифицировать микроорганизмы. <i>владеть:</i> методами идентификации групп микроорганизмов
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	ИД-1_{опк-5} Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	<i>Знать:</i> основы пищевой микробиологии и санитарно-микробиологические нормативы безопасности продукции, включая методы выявления патогенных микроорганизмов и факторы влияния на микрофлору сырья и готовой продукции. <i>Уметь:</i> планировать и проводить микробиологические эксперименты, оценивать показатели безопасности сельхозпродукции, анализировать влияние технологических процессов на микрофлору и оформлять протоколы испытаний. <i>Владеть:</i> навыками работы с микробиологическим оборудованием, методами микробиологического анализа (включая ПЦР и ИФА), техниками асептики и стерильной работы в лаборатории, а также алгоритмами микробиологического контроля на предприятиях АПК.
ПК-1 - Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере хранения и производства продукции из растительного сырья	ИД-1_{пк-1} Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности; ИД-3_{пк-1} Планирует, измеряет, наблюдает и составляет описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций,	<i>Знать:</i> фундаментальные основы пищевой микробиологии, включая морфологию и физиологию микроорганизмов, влияющих на производство и хранение растительного сырья, а также микробиологические нормативы безопасности и методы контроля микрофлоры на разных этапах технологического процесса. <i>Уметь:</i> применять микробиологические знания для планирования и проведения научных исследований, оценивать влияние технологических режимов (ферментация, пастеризация, сушка и т.д.) на состав и активность микрофлоры растительного сырья, анализировать результаты и формулировать научно обоснованные рекомендации по оптимизации процессов. <i>Владеть:</i> навыками микробиологического анализа растительного сырья и готовой продукции (включая методы посева, культивирования, идентификации и количественного учёта микроорганизмов), работой с лабораторным оборудованием (микроскопы, термостаты, ламинарные шкафы),

	участвует во внедрении результатов исследований и разработок	а также методами санитарно-микробиологического контроля и интерпретации данных для обеспечения безопасности и сохранности продукции.
--	--	--

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 часа), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№ 2
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	4	144	144
Контактная работа	2	72	72
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		36	36/8
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		36	36/8
Самостоятельная работа (СРС) в том числе:	1,0	36	36
самостоятельное изучение тем и разделов		36	36
Подготовка и сдача экзамена	1,0	36	36
Вид контроля:			экзамен

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1. Морфология микроорганизмов	28	8	10	10
Модульная единица 1.1 Введение, предмет микробиологии, ее место в системе фундаментальных наук	4	4	-	-
Модульная единица 1.2 Морфология и систематика микроорганизмов	24	4	10	10
Модуль 2. Физиология микроорганизмов	28	8	10	10
Модульная единица 2.1 Физиология микроорганизмов: метаболизм, типы и способы питания микроорганизмов.	16	4	6	6
Модульная единица 2.2 Способы получения энергии микроорганизмами	12	4	4	4
Модуль 3. Экология микроорганизмов	36	12	12	12
Модульная единица 3.1 Биотические и абиотические факторы внешней среды и их влияние на микроорганизмы. Взаимоотношения в микробном мире	4	4	-	-
Модульная единица 3.2 Трансформация различных соединений микроорганизмами. Участие микроорганизмов в круговороте биогенных элементов (углерода, азота) на планете.	20	4	8	8
Модульная единица 3.3 Микроорганизмы почвы, воды, воздуха. Эпифитные микроорганизмы.	12	4	4	4
Модуль 4 Микробиология пищевых продуктов	16	8	4	4
Модульная единица 4.1 Микробиологические процессы и контроль продуктов переработки сельскохозяйственного сырья.	4	4	-	-
Модульная единица 4.2 Микроорганизмы – возбудители	12	4	4	4

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеауди- торная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
пищевых отравлений				
Подготовка и сдача экзамена	36			
ИТОГО	144	36	36	36

4.2 Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Морфология микроорганизмов

Модульная единица 1. Введение, предмет микробиологии, ее место в системе фундаментальных наук. Объекты и история микробиологии. Значение микроорганизмов в природе и жизнедеятельности человека. Задачи и основные направления в микробиологии.

Модульная единица 2. Морфология и систематика микроорганизмов. Основные группы микроорганизмов. Строение бактериальной клетки. Рост и размножение бактерий. Особенности строения клеток эукариот. Морфология и структура акариот, способы их репродукции. Методы микроскопии и приготовления препаратов. Общие сведения о систематике номенклатуре прокариот. Принципы фенотипической и филогенетической систематики. Основные таксономические группы бактерий.

Модуль 2. Физиология микроорганизмов

Модульная единица 1. Метаболизм микроорганизмов. Способы питания, поступление питательных веществ в клетку. Ферменты в жизнедеятельности микробной клетки. Пищевые потребности микроорганизмов и типы питания. Метаболические процессы: энергетический и конструктивный обмен (катаболизм и анаболизм).

Модульная единица 2. Получение и запасание энергии в клетке. Сходство и различие брожения, дыхания, анаэробного дыхания. Химизм и энергетика брожения, дыхания. Анаэробное дыхание с использованием кислорода нитратов и сульфатов. Приготовление питательных сред для микроорганизмов и методы стерилизации.

Модуль 3. Экология микроорганизмов

Модульная единица 1. Биотические и абиотические факторы внешней среды и их влияние на микроорганизмы. Взаимоотношения в микробном мире

Модульная единица 2. Трансформация различных соединений микроорганизмами. Участие микроорганизмов в круговороте биогенных элементов (углерода, азота) на планете.

Модульная единица 3. Микроорганизмы почвы, воды, воздуха. Эпифитные микроорганизмы.

Модуль 4. Микробиология пищевых продуктов.

Модульная единица 1. Микробиологические процессы, лежащие в основе переработки сельскохозяйственного сырья.

Модульная единица 2. Микроорганизмы – возбудители пищевых отравлений

4.3. Лекционные занятия

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Морфология микроорганизмов		экзамен	8
	Модульная единица 1.1 Введение, предмет микробиологии, ее место в системе фундаментальных наук.	Лекция № 1-2. Предмет микробиологии, ее место в системе фундаментальных биологических наук, роль микроорганизмов в природе и жизни человека. Современные принципы систематики микроорганизмов.	Тестирование в ЭУМК на платформе LMS Moodle	4
	Модульная единица 1.2 Морфология и систематика микроорганизмов.	Лекция № 3-4. Морфология микроорганизмов – прокариот. Морфология микроорганизмов – эукариот на примере плесневых грибов и дрожжей		4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол- во часов
2.	Модуль 2. Физиология микроорганизмов		экзамен	8
	Модульная единица 2.1Физиология микроорганизмов: метаболизм, типы и способы питания микроорганизмов.	Лекция № 5-6. Обмен веществ микроорганизмов. Типы питания микроорганизмов. Рост и размножение.	Тестирование в ЭУМК на платформе LMS Moodle	4
	Модульная единица 2.2Способы получения энергии микроорганизмами.	Лекция № 7-8. Способы получения энергии у микроорганизмов. Типы аэробных энергетических процессов. Типы анаэробных энергетических процессов.		4
3.	Модуль 3. Экология микроорганизмов		экзамен	12
	Модульная единица 3.1	Лекция № 9-10. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Взаимоотношения в микробном мире	Тестирование в ЭУМК на платформе LMS Moodle	4
	Модульная единица 3.2	Лекция № 11-12. Участие микроорганизмов в этапах круговорота основных биогенных элементов.		4
	Модульная единица 3.3 Микроорганизмы почвы, воды, воздуха. Эпифитные микроорганизмы.	Лекция № 13-14. Микроорганизмы почвы, воды, воздуха. Методы определения их состава и активности. Эпифитные микроорганизмы.		4
4	Модуль 4 Микробиология пищевых продуктов		экзамен	8
	Модульная единица 4.1 Микробиологические процессы и контроль продуктов переработки сельскохозяйственного сырья.	Лекция № 15-16. Микробиологические процессы, лежащие в основе переработки сырья растительного происхождения. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности пищевой продукции.	Тестирование в ЭУМК на платформе LMS Moodle	4
	Модульная единица 4.2 Микроорганизмы – возбудители пищевых отравлений	Лекция № 17-18. Патогенные микроорганизмы. Пищевые отравления. Токсикозы и токсикоинфекции. Санитарно-гигиенические требования к пищевому производству.		4
	Итого			36

4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий.

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модуль 1. Морфология микроорганизмов		экзамен	10
1.	Модульная единица 1.2 Морфология и систематика микроорганизмов	Занятие № 1, 2. Правила ТБ при работе в лаборатории. Микроскоп, техника приготовления препаратов. Формы микроорганизмов.	Тестирование в ЭУМК на платформе LMS Moodle	4
		Занятие № 3. Эукариоты. Морфология дрожжевых и плесневых грибов		2
		Занятие № 4, 5. Сложные методы окраски микроорганизмов.		4
2	Модуль 2. Физиология микроорганизмов.		экзамен	10

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модульная единица 2.1. Физиология микроорганизмов: метаболизм, типы и способы питания микроорганизмов. Рост и размножение микроорганизмов	Занятие № 6. Питание микроорганизмов. Опыт по изучению значения отдельных питательных химических элементов в жизнедеятельности микробной клетки с <i>Aspergillusniger</i> .	Тестирование в ЭУМК на платформе LMS Moodle	2
		Занятие № 7. Культивирование микроорганизмов. Методы выделения микроорганизмов из различных сред обитания. Качественный и количественный учет.		2
	Модульная единица 2.2. Способы получения энергии микроорганизмами.	Занятие № 8, 9 Превращение микроорганизмами безазотистых веществ. Постановка брожений: спиртового, молочнокислого, маслянокислого брожения клетчатки.		4
		Занятие 10. Коллоквиум «Обмен веществ и энергии у микроорганизмов»	коллоквиум	2
3	Модуль 3. Экология микроорганизмов		экзамен	12
	Модульная единица 3.2	Занятие № 11, 12. Участие микроорганизмов в круговороте азота.	Тестирование в ЭУМК на платформе LMS Moodle	4
	Модульная единица 3.3 .	Занятие 13, 14. Микробиологические основы виноделия, переработки и консервирования плодов и овощей.		4
		Занятие № 15, 16. Микробиологический анализ консервированной продукции		4
4	Модуль 4 Микробиология пищевых продуктов		экзамен	4
	Модульная единица 4.2. Микроорганизмы – возбудители пищевых отравлений	Занятие № 17, 18. Микробиологические методы оценки качества и безопасности продуктов переработки растительного сырья	Тестирование в ЭУМК на платформе LMS Moodle	4
Итого				36

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины. Формы организации самостоятельной работы студентов по дисциплине:

- организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС.
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Модуль 1. Морфология микроорганизмов			8
1	Модульная единица 1.2.	Микроорганизмы неклеточной организации. Вирусы. Бактериофаги. Роль в природе, сельском хозяйстве, медицине.	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	Морфология и систематика микроорганизмов.	Эукариотические микроорганизмы: водоросли, простейшие, грибы. Роль грибов в природе и народном хозяйстве.	4
Модуль 2. Физиология микроорганизмов			10
2	Модульная единица 2.1.	Характер взаимоотношений между организмами: симбиоз, мутуализм, комменсализм, синергизм, антагонизм, паразитизм. Практическое использование этих явлений в народном хозяйстве.	4
	Модульная единица 2.2.	Теоретическая подготовка раздела «Обмен веществ и энергии у микроорганизмов» Ферменты микроорганизмов, их биологическая роль, механизм действия, химическая природа, классификация. Области применения ферментов микробного происхождения в народном хозяйстве	6
Модуль 3. Экология микроорганизмов			10
3	Модульная единица 3.2	Участие микроорганизмов в круговороте углерода и азота, фосфора, серы и железа.	4
	Модульная единица 3.3	Эпифитные микроорганизмы, их роль в заготовке кормов, виноделии, хранении плодов и овощей Микробиологические основы виноделия, переработки и консервирования плодов и овощей.	6
Модуль 4 Микробиология пищевых			8
4	Модульная единица 4.1	Биотехнологические приемы приготовления и хранения растительных кормов. Основы консервирования сырья и продуктов на принципах биолиза, абиоза, анабиоза, ценоанабиоза.	2
		Антибиотики и их продуценты. Использование антибиотиков в пищевой промышленности и сельском хозяйстве.	4
	Модульная единица 4.2	Патогенные микроорганизмы – возбудители пищевых токсикозов и токсикоинфекций	2
ВСЕГО			36

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, лабораторных занятий с тестовыми / экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ОПК-2	1-18	1-18	1-4	Экзамен
ОПК-5	1-18	1-18	1-4	
ПК-1	1-8	1-18	1-4	

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Министерство природных ресурсов и экологии Красноярского края <http://mpr.krskstate.ru/>
2. Министерство сельского хозяйства Красноярского края <http://krasagro.ru/>
3. Служба по ветеринарному надзору Красноярского края <http://vetnadzor24.ru/>
4. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU
5. Библиотека Красноярского ГАУ <http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
6. Справочная правовая система «Консультант+»
7. Справочная правовая система «Гарант»

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Пищевая микробиология

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходи мое кол- во экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Основная литература										
Лекции, ЛЗ, СРС	Пищевая микробиология: эмерджентные зоонозы	А.В. Куликовский, З.Ю. Хапцев, Д.А. Макаров, А.А. Комаров	Москва: Издательство Юрайт	2026		+			URL: https://urait.ru/bcode/587075	
Лекции, ЛЗ, СРС	Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве	С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов	Москва: Издательство Юрайт	2025		+			URL: https://urait.ru/bcode/566924	
Лекции, ЛЗ, СРС	Основы экологии микроорганизмов	Коростелёва Л. А. Кощаев А. Г.	«Лань»	2013		+				ЭБС Лань
Лекции, ЛЗ, СРС	Микология: грибы и грибоподобные организмы	Переведенцева Л.Г.	"Лань"	2012		+				ЭБС Лань
Лекции, ЛЗ, СРС	Микробиология	Госманов Р. Г., Ибрагимова А. И., Галиуллин А.К.	"Лань"	2013	+		+			32
Лекции, ЛЗ, СРС	Метаболиты аэробных целлюлозоразрушающих микроорганизмов и их роль в почвах	Наплекова Н.Н.	НГАУ	2010		+				ЭБС Лань

Лекции, ЛЗ, СРС	Микробиология. Лабораторный практикум	Боер И.В.	КрасГАУ	2017	+			+	8	
Лекции, ЛЗ, СРС	Микробиологическая оценка доступности фосфора растениям	Полонская Д.Е., Боер И.В.	Изд-во КрасГАУ,	2008	+			+	8	50
Дополнительная литература										
Лекции, ЛЗ, СРС	Состояние почв Красноярской лесостепи при агрогенном воздействии (микробиологические аспекты)	Боер И.В., Полонская Д.Е.	Красноярск, Изд-во КрасГАУ,	2006	+			+	8	
Лекции, ЛЗ, СРС	Микробиология	Шильникова В.К., Ванькова А.А., Годова Г.В.	М.: Дрофа	2006	+		+		8	
Лекции, ЛЗ, СРС	Биология почв	Звягинцев Д.Г.	МГУ имени М.В.Ломоносо ва	2005		+				ЭБС Лань
Лекции, ЛЗ, СРС	Практикум по микробиологии	Теппер Е.П., Шильникова В.К., Переверзева Г.И.	– М., Дрофа	2004	+					
Лекции, ЛЗ, СРС	Основы систематики, морфологии и экологии грибов: учеб.пособие	Хижняк С.В.	КрасГАУ	2004	+		+		8	67
Лекции, ЛЗ, СРС	Микробиологические процессы и эффективное плодородие почв в агроценозах Красноярской лесостепи	Полонская Д.Е.	Красноярск, Изд-во КрасГАУ,	2002	+			+	8	

Директор научной библиотеки Зорина Р.А.

6.3. Программное обеспечение

1. Astra Linux Special Edition Вариант лицензирования «Орел» Рабочая станция Без ограничения срока №192400033-alse1.7-client-base_orel-x86_64-0-12913 от 28.08.2023 г.;
2. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Свободно распространяемое ПО (GPL);
3. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
4. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
6. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
8. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru Лицензионный договор № 3/14 -25 от 25.06.2025;
9. ООО «Издательство Лань» Лицензионный договор №2/14-25 на предоставление права использования программного обеспечения от 17.02.2025 г.;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Пищевая микробиология» со студентами в течение семестра проводятся лабораторные занятия.

Экзамен определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 9).

Рейтинг-план

<i>Модуль</i>	<i>Максимальный балл модуля</i>	<i>Структура модуля</i>		<i>Тестирования в ЭУМК на платформе LMS Moodle</i>
		<i>Лекции</i>	<i>Лабораторные работы</i>	
<i>Модуль 1</i> Морфология микроорганизмов	13	1	2	4
		1	2	
		1	2	
<i>Модуль 2</i> Физиология микроорганизмов	13	1	2	4
		1	2	
		1	2	
<i>Модуль 3</i> Экология микроорганизмов	16	1	2	4
		1	2	
		1	2	
		1	2	
<i>Модуль 4</i> Микробиология продуктов из растительного сырья	28	1	2	4
		1	2	
		1	2	
		1	2	
		1	2	
		1	2	
		1	2	
<i>Экзамен</i>	30			
<i>Итого</i>	100			

Текущая аттестация студентов производится преподавателем по результатам освоения

теоретического материала и тестирования в ЭУМК на платформе LMS Moodle, по результатам выполнения и защиты лабораторных работ.

Промежуточная аттестация по дисциплине проходит в форме экзамена и включает в себя ответ на теоретические вопросы.

В итоговую сумму баллов входят результаты всех контролируемых видов деятельности – посещение занятий, выполнение лабораторных работ, прохождение тестового контроля ЭУМК на платформе LMS Moodle. Все виды учебных работ должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса, а также для демонстрации презентаций студенческих работ имеется специализированная аудитория, оборудованная современной компьютерной техникой с мультимедийным обеспечением.

Для обеспечения лабораторных занятий кафедра имеет учебную лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы с приточно-вытяжной вентиляцией, боксом с УФ-лампами, автоклавную со стерилизационной техникой (автоклав для чистых сред и для убивки отработанного материала), препараторск), стерилизационные шкафы, термостаты, холодильники, световые микроскопы МИКМЕД-5 с бинокулярными насадками, трихинеллоскоп, люминескоп, овоскоп, оборудование для титрования растворов, анализатор качества молока «Лактан», центрифуги, рефрактометр, красители и иммерсионное масло, рН-метр, электронные весы, водяные бани, электроплиты, питательные среды, лабораторную посуду, компьютер.

Компьютерный класс с выходом в интернет.

Научная библиотека - фонд научной и учебной литературы, компьютеры с доступом в интернет, к ЭБС и международным реферативным базам данных научных изданий

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

На освоение дисциплины «Микробиология» учебным планом отводится 4 К.Е. – 144 часа. Дисциплина «разбита на 4 дисциплинарных модуля:

ДМ 1 – Морфология микроорганизмов

ДМ 2 – Физиология микроорганизмов

ДМ 3 – Почвенная микробиология

ДМ 4 - Биотехнология продуктов микробного синтеза

По дисциплине предусмотрен промежуточный контроль в форме зачёта с оценкой.

При преподавании дисциплины методически целесообразно выделять в каждом модуле наиболее значимые темы и акцентировать на них внимание студентов.

При чтении лекций рекомендуется сочетать традиционные методы с инновационными, что позволит сделать лекции более информативными и будет способствовать лучшему восприятию студентами лекционного материала.

С целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся, обеспечения профориентации, в учебном процессе кафедры успешно используются современные образовательные технологии: модули, виртуальные лабораторные работы, базы микрофотографий, видеофильмов, созданные сотрудниками кафедры, лекции на 100% обеспечены мультимедийными презентациями с анимационными эффектами. Для текущего контроля знаний студентов используются тестовые задания.

9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	в печатной форме; в форме электронного документа;
С нарушением зрения	в печатной форме увеличенных шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Модуль	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

канд. вет. наук, доцент А.А. Мороз _____

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине «Пищевая микробиология» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Составитель: Мороз А.А., к.в.н., доцент.

Дисциплина «Микробиология» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции реализуется в институте пищевых производств кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, направлена на формирование у выпускника профессиональных компетенций.

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении анатомии, химии, паталогической физиологии.

Рабочая программа содержит цели и задачи дисциплины, компетенции формируемые в результате освоения дисциплины. В ней отражены распределение дисциплины по семестрам, общая трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины, содержание лекционного курса и лабораторных занятий и самостоятельной работы с указанием вида контроля, приведены критерии оценки знаний и умений, навыков и заявленных компетенций. Составной частью рабочей программы являются данные об учебно-методическом и материально-техническом обеспечении дисциплины, включая карту обеспеченности литературой.

Рецензируемая рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции) по дисциплине «Пищевая микробиология». Она выступает основой с помощью которой осуществляется организация образовательного процесса, и полностью соответствует всем новым требованиям ФГОС ВО.

Рецензент:

**Начальник отдела
ветеринарно-санитарной
экспертизы ФГБУ Красноярский
Референтный центр Россельхознадзора**



С.Н. Якищук