

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Факультет Биологический

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. проректора по учебной
работе, качеству образования –
первого проректора

Хагуров Т.А.



28 марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.13 ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ

(код и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

Специальность 06.05.02 Фундаментальная и прикладная биология
(код и наименование специальности)

Специализация Микробиология и биотехнология
(наименование специализации)

Форма обучения очная

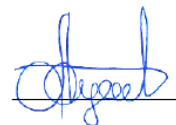
(очная, очно-заочная, заочная)

Квалификация Биолог-исследователь

Рабочая программа дисциплины «Пищевая микробиология» составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по специальности 06.05.02 Фундаментальная и прикладная биология

Программу составил(и):

А.А. Худокормов, зав.кафедрой, к.б.н., доцент



Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры генетики, микробиологии и биохимии

протокол № 7 «21» марта 2025 г.

Заведующий кафедрой Худокормов А.А.



Утверждена на заседании учебно-методической комиссии биологического факультета

протокол № 7 «28» марта 2025 г.

Председатель УМК факультета Букарева О.В.



Рецензенты:

Решетников С.И., доцент кафедры зоологии ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет»

Кузнецова А.П., зав. лабораторией питомниководства ФГБНУ «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия»

1 Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

1.1 Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины "Пищевая микробиология" является формирование у студентов профессиональной компетенции в производственной деятельности и пропаганда знаний, направленных на расширение представлений о роли микроорганизмов в получении пищевых продуктов, а также понимание закономерностей формирования качественного и количественного состава микрофлоры основных продуктов питания, получение и закрепление знаний об источниках микробного инфицирования пищевых продуктов и санитарных требованиях к их производству. Овладение навыками идентификации и выделения микроорганизмов из пищевых продуктов. Изучение микробиологии пищевых продуктов позволит студентам ориентироваться в последующей профессиональной деятельности для постановки и решения новых задач.

1.2 Задачи дисциплины

Основные задачи дисциплины: сформировать у студентов: способности анализировать результаты полевых и лабораторных биологических, экологических исследований, использовать современную аппаратуру и вычислительные комплексы, осуществлять биологический контроль, биологическую экспертизу; рассмотреть теоретические и практические основы выделения, культивирования и хранения микроорганизмов с целью дальнейшего получения и применения продуктов на их основе, сформировать у обучающихся представления о возможности использования микробиологических методов при проведении биологического контроля и биологической экспертизы.

1.3 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Пищевая микробиология» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Изучению курса «Пищевая микробиология» предшествуют такие дисциплины, как «Микробиология», «Основы биотехнологии и биоинженерии», «Биохимия», «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Аналитическая химия».

Для усвоения курса студенту необходимо ориентироваться в проблемах микробиологии, биохимии, генетики микроорганизмов. Иметь навыки самостоятельной работы с литературой, включая периодическую научную литературу по бактериологии и биотехнологии, а также навыки работы с электронными средствами информации. Материалы дисциплины используются студентами в научной работе при подготовке выпускной квалификационной работы, крайне важны в осуществлении практической деятельности специалиста биолога.

1.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Способен творчески использовать в научно-исследовательской деятельности знание фундаментальных разделов биологических и экологических дисциплин.	
ИПК-1.1. Владеет современными информационными ресурсами биологического и экологического содержания и умеет использовать их в профессиональной деятельности.	знает основные культуральные, тинкториальные и биохимические свойства микроорганизмов пищевых продуктов
	умеет проводить работу по выделению и культивированию микроорганизмов
	владеет навыками приготовления микробиологических сред
ИПК-1.2. Владеет экспериментальными методами исследований (по тематике проводимых разработок).	знает физиологию, морфологию микроорганизмов, микробиологические методы контроля микрофлоры пищевых продуктов
	умеет культивировать микроорганизмы, проводить оценку микробиологического состояния пищевых продуктов
	владеет навыками работы на современном оборудовании при проведении микробиологических анализов
ИПК-1.3. Умеет анализировать резуль-	знает специфическую и неспецифическую микрофлору пище-

Код и наименование индикатора	Результаты обучения по дисциплине
таты экспериментов и представлять их в форме публикаций в рецензируемых научных изданиях.	вых продуктов
	умеет интерпретировать результаты научных и производственных исследований и делать биологически значимые выводы
	владеет навыками написания научных статей, тезисов, аннотаций для рецензируемых журналов по результатам своей научной деятельности.
ИПК-1.4. Обладает навыками проводить дискуссии на научных (научно-практических) мероприятиях, использовать в профессиональной деятельности отечественные и зарубежные базы данных.	знает правила делового этикета и свободно оперирует микробиологическими терминами и фактами
	умеет применять современные методологические подходы для оценки микробиологических характеристик пищевых продуктов
	владеет навыками поиска научной информации, статей в учебных пособиях, периодических изданиях и сети интернет
ПК-3 Способен ориентироваться в основных понятиях и теориях биологии, биологических законах и закономерностях развития органического мира, и использовать эти знания в профессиональной деятельности, лабораторных исследованиях и реализации научных проектов в области биотехнологии, сельского хозяйства и охраны природы.	
ИПК-3.1. Владеет фундаментальными понятиями и теоретическими знаниями биологии и экологии.	знает санитарно-микробиологические требования, предъявляемые к пищевым продуктам
	умеет пользоваться специальной справочной и микробиологической литературой
	владеет микробиологическими методами изучения микрофлоры пищевых продуктов
ИПК-3.2. Владеет современными представлениями о закономерностях развития органического мира.	знает основных представителей микрофлоры пищевых продуктов
	умеет выделять микроорганизмы из пищевых продуктов
	владеет навыками контроля качества пищевых продуктов и их оценки по микробиологическим показателям.
ИПК-3.3. Умеет использовать знание закономерностей биологических процессов и явлений, для подготовки научных проектов и научно-технических отчетов в области биотехнологии, сельского хозяйства и охраны природы.	знает влияние факторов внешней среды на развитие микроорганизмов пищевых продуктов
	умеет создавать необходимые условия для культивирования микроорганизмов
	владеет навыками анализа полученных данных и интерпретации результатов исследования

Результаты обучения по дисциплине достигаются в рамках осуществления всех видов контактной и самостоятельной работы обучающихся в соответствии с утвержденным учебным планом.

Индикаторы достижения компетенций считаются сформированными при достижении соответствующих им результатов обучения.

2. Структура и содержание дисциплины

2.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы (72 часа), их распределение по видам работ представлено в таблице

Виды работ	Всего часов	Форма обучения
		очная
		9 семестр (часы)
Контактная работа, в том числе:	37,2	37,2
Аудиторные занятия (всего):		
занятия лекционного типа	12	12
лабораторные занятия	22	22
практические занятия	0	0

семинарские занятия		0	0
Иная контактная работа:			
Контроль самостоятельной работы (КСР)		3	3
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,2	0,2
Самостоятельная работа, в том числе:		34,8	34,8
Выполнение индивидуальных заданий (подготовка сообщений, презентаций)		17,4	17,4
Самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным занятиям.)		17,4	17,4
Подготовка к текущему контролю			
Контроль:			
Подготовка к экзамену			
Общая трудоемкость	час.	72	72
	в том числе контактная работа	37,2	37,2
	зач. ед	2	2

2.2 Содержание дисциплины

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

Разделы (темы) дисциплины, изучаемые в 9 семестре (очная форма обучения)

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1.	Экология микроорганизмов. Микрофлора воды, воздуха, почвы, человеческого тела	12	2		4	6
2.	Микрофлора пищевых продуктов	26,8	4		8	14,8
3.	Роль пищевых продуктов в передаче инфекционных заболеваний	12	2		4	6
4.	Санитарно-микробиологические исследования производства пищевых продуктов	18	4		6	8
	ИТОГО по разделам дисциплины		12		22	34,8
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	3				
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2				
	Подготовка к текущему контролю	-				
	Общая трудоемкость по дисциплине	72				

Примечание: Л – лекции, ПЗ – практические занятия / семинары, ЛР – лабораторные занятия, СРС – самостоятельная работа студента

2.3 Содержание разделов (тем) дисциплины

2.3.1 Занятия лекционного типа

№	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Форма текущего контроля
1.	Экология микроорганизмов. Микрофлора воды, воздуха, почвы, человеческого тела	Влияние различных факторов внешней среды на микроорганизмы: температура, влажность, осмотическое давление, pH среды. Микрофлора воды, воздуха, и человеческого тела. Регулирование микробиологических процессов путем изменения условий внешней среды. Антимикробные вещества, характер их действия. Отношение микроорганизмов к кислороду. Источники и пути получения энергии в аэробных и анаэробных условиях. Источники углерода, типы и механизмы питания у бактерий.	У
2.	Микрофлора пищевых продуктов	Стерилизация продуктов питания и оборудования методы стерилизации. Пастеризация. Дезинфекция и методы дезинфекции. Основные группы дезинфектантов. Асептика и антисептика. Понятие о брожении. Основные виды брожения. Возбудители и химизм спиртового брожения. Основ-	У

		ные этапы производства вина и пива. Расы дрожжей. Гомо- и гетероферментативное молочнокислое брожение. Молочнокислое брожение, его возбудители и использование в практике. Маслянокислое брожение и его возбудители. Значение процессов аммонификации в природе и при хранении продуктов животного и растительного происхождения. Микроорганизмы, вызывающие порчу продуктов. Принципы сохранения качества пищевых продуктов. Специфическая и неспецифическая микрофлора пищевых продуктов. Микробиология яиц и продуктов из яиц. Микробиология рыбы и морепродуктов. Санитарно-микробиологические исследования баночных консервов. Микробиологические исследования кулинарных изделий. Микробиология кондитерских изделий. Микробиология свежих овощей и фруктов. Микрофлора квашеных овощей и фруктов.	
3.	Роль пищевых продуктов в передаче инфекционных заболеваний	Пищевые токсикоинфекции (сальмонеллез). Отравления, вызываемые условно патогенными микроорганизмами. Пищевые инфекции: брюшной тиф, паратифы, дизентерия, холера, гепатит А, бруцеллез, туберкулез, сибирская язва. Группы микроорганизмов по степени опасности для здоровья человека.	У
4.	Санитарно-микробиологические исследования производства пищевых продуктов	Цели, задачи санитарно-микробиологических исследований пищевых продуктов. Санитарно-показательные микроорганизмы. Бактерии группы кишечной палочки, протей, энтерококки, стафилококки. Микроорганизмы – индикаторы биологического загрязнения окружающей среды. Санитарный контроль качества пищевых продуктов. Санитарно-микробиологические исследования, проводимые на пищевых предприятиях.	У

(У) Устный опрос

2.3.2 Занятия семинарского типа (лабораторные работы)

№	Наименование раздела (темы)	Тематика занятий/работ	Форма текущего контроля
1.	Экология микроорганизмов. Микрофлора воды, воздуха, почвы, человеческого тела	Лабораторная работа 1-2. Влияние температуры, влажности, pH и кислорода на рост микроорганизмов.	ЛР, К
2.	Микрофлора пищевых продуктов	Лабораторная работа 3-4. Специфическая и неспецифическая микрофлора пищевых продуктов Лабораторная работа 5-6. Микробиологический контроль и исследования молочных продуктов	ЛР, К
3.	Роль пищевых продуктов в передаче инфекционных заболеваний	Лабораторная работа 7. Роль продуктов питания в передаче инфекционных заболеваний. Стерилизация и дезинфекция Лабораторная работа 8. Пути обсеменения пищевых продуктов (вода, почва, воздух, человек)	ЛР, К
4.	Санитарно-микробиологические исследования производства пищевых продуктов	Лабораторная работа 9. Методы определения микробиологических показателей при санитарном контроле и экспертизе пищевых продуктов. Лабораторная работа 10-11. Микробиологический контроль и исследования кулинарных изделий.	ЛР, К

Защита лабораторной работы (ЛР), выполнение курсового проекта (КП), курсовой работы (КР), расчетно-графического задания (РГЗ), написание реферата (Р), эссе (Э), коллоквиум (К), тестирование (Т) и т.д.

При изучении дисциплины может применяться электронное обучение, дистанционные образовательные технологии в соответствии с ФГОС ВО.

2.3.3 Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы не предусмотрены

2.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

№	Вид СРС	Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы
1	Самоподготовка	Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов кафедры генетики, микробиологии и биохимии, утвержденные кафедрой протокол № 07 от 21.03.2025 г

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

3. Образовательные технологии, применяемые при освоении дисциплины (модуля)

При реализации учебной работы по освоению курса «Пищевая микробиология» используются современные образовательные технологии:

- информационно-коммуникационные технологии;
- проектные методы обучения;
- исследовательские методы в обучении;
- проблемное обучение

Работа в малых группах с целью обсуждения ответов на предложенные для самостоятельной работы вопросы по теме занятия.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

4. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Пищевая микробиология».

Оценочные средства включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме защиты лабораторной работы, устного опроса, реферата, доклада-презентации по проблемным вопросам **промежуточной аттестации** в форме вопросов к зачету.

Структура оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Код и наименование индикатора	Результаты обучения	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация

1	ИПК-1.1. Владеет современными информационными ресурсами биологического и экологического содержания и умеет использовать их в профессиональной деятельности.	знает основные культуральные, тинкториальные и биохимические свойства микроорганизмов пищевых продуктов умеет проводить работу по выделению и культивированию микроорганизмов владеет навыками приготовления микробиологических сред	Лабораторная работа № 5-6, устный опрос	Вопрос на зачете 14-18
2	ИПК-1.2. Владеет экспериментальными методами исследований (по тематике проводимых разработок).	знает физиологию, морфологию микроорганизмов, микробиологические методы контроля микрофлоры пищевых продуктов умеет культивировать микроорганизмы, проводить оценку микробиологического состояния пищевых продуктов владеет навыками работы на современном оборудовании при проведении микробиологических анализов	Лабораторная работа № 9, устный опрос	Вопрос на зачете 30-35
3	ИПК-1.3. Умеет анализировать результаты экспериментов и представлять их в форме публикаций в рецензируемых научных изданиях.	знает специфическую и неспецифическую микрофлору пищевых продуктов умеет интерпретировать результаты научных и производственных исследований и делать биологически значимые выводы владеет навыками написания научных статей, тезисов, аннотаций для рецензируемых журналов по результатам своей научной деятельности	Лабораторная работа №3-4, устный опрос	Вопрос на зачете 10-13
4	ИПК-1.4. Обладает навыками проводить дискуссии на научных (научно-практических) мероприятиях, использовать в профессиональной деятельности отечественные и зарубежные базы данных.	знает правила делового этикета и свободно оперирует микробиологическими терминами и фактами умеет применять современные методологические подходы для оценки микробиологических характеристик пищевых продуктов владеет навыками поиска научной информации, статей в учебных пособиях, периодических изданиях и сети интернет	Лабораторная работа № 7, устный опрос	Вопрос на зачете 7-9
5	ИПК-3.1. Владеет фундаментальными понятиями и теоретическими знаниями биологии и экологии.	знает санитарно-микробиологические требования, предъявляемые к пищевым продуктам умеет пользоваться специальной справочной и микробиологической литературой владеет микробиологическими методами изучения микрофлоры пищевых продуктов	Лабораторная работа № 10-11, устный опрос	Вопрос на зачете 19-22
6	ИПК-3.2. Владеет современными представлениями о закономерностях развития органического мира.	знает основных представителей микрофлоры пищевых продуктов умеет выделять микроорганизмы из пищевых продуктов владеет навыками контроля качества пищевых продуктов и их оценки по микробиологическим показателям	Лабораторная работа № 8, устный опрос	Вопрос на зачете 23-29
7	ИПК-3.3. Умеет использовать знание закономерностей биологических процессов и явлений, для подготовки научных проектов и	знает влияние факторов внешней среды на развитие микроорганизмов пищевых продуктов умеет создавать необходимые условия для культивирования микроорганизмов владеет навыками анализа полученных данных и интерпретации результатов	Лабораторная работа № 1-2, устный опрос	Вопросы к зачету 1-6

научно-технических отчетов в области биотехнологии, сельского хозяйства и охраны природы.	исследования		
---	--------------	--	--

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

Вопросы к коллоквиумам:

1. Специфическая и неспецифическая микрофлора пищевых продуктов.
2. Методы стерилизации продуктов питания и оборудования.
3. Влияние физико-химических факторов на рост микроорганизмов.
4. Санитарно-показательные микроорганизмы.
5. Санитарный контроль качества пищевых продуктов.
6. Микробиология молока.
7. Микробиология кисломолочных продуктов.
8. Микробиология масла.
9. Микробиология сыра.
10. Микробиология мяса.
11. Микробиология колбасных изделий.
12. Микробиология мяса птицы.
13. Микробиология яиц и продуктов из яиц.
14. Микробиология рыбы.
15. Микробиология рыбных продуктов.
16. Микробиология морепродуктов.
17. Микробиология свежих овощей и фруктов.
18. Микробиология баночных консервов.
19. Микробиология кондитерских изделий.
20. Микробиология кулинарных изделий.
21. Микробиология квашеных и соленых плодов и овощей.
22. Микробиология пива и вина.

Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации (экзамен/зачет)

Перечень вопросов для промежуточной аттестации (зачет):

1. Влияние различных факторов внешней среды на микроорганизмы: температура, влажность, осмотическое давление, pH среды.
2. Микрофлора воды, воздуха, почвы, человеческого тела.
3. Регулирование микробиологических процессов путем изменения условий внешней среды.
4. Антимикробные вещества, характер их действия.
5. Физические, химические и биологические факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов.
6. Влияние температуры, влажности, pH и кислорода на рост микроорганизмов.
7. Стерилизация продуктов питания и оборудования методы стерилизации. Тиндализация.
8. Дезинфекция и методы дезинфекции. Пастеризация.
9. Основные группы дезинфектантов. Асептика и антисептика
10. Микроорганизмы, вызывающие порчу продуктов.
11. Принципы сохранения качества пищевых продуктов.
12. Специфическая и неспецифическая микрофлора пищевых продуктов.
13. Способы обработки молока и молочных продуктов для хранения и использования.
14. Санитарно-микробиологические исследования молочных продуктов.

15. Микробиология мяса и мясных продуктов.
16. Микробиология яиц и продуктов из яиц.
17. Микробиология рыбы и морепродуктов.
18. Санитарно-микробиологические исследования баночных консервов.
19. Микробиологические исследования кулинарных изделий.
20. Микробиология кондитерских изделий.
21. Микробиология свежих овощей и фруктов.
22. Микрофлора квашеных овощей и фруктов.
23. Роль продуктов питания в передаче инфекционных заболеваний.
24. Профилактика инфекционных кишечных заболеваний. Источники и пути заражения человека.
25. Пищевые токсикоинфекции (сальмонеллез).
26. Отравления, вызываемые условно патогенными микроорганизмами. Пищевые инфекции: брюшной тиф, паратифы, дизентерия, холера, гепатит А, бруцеллез, туберкулез, сибирская язва.
27. Группы микроорганизмов по степени опасности для здоровья человека
28. Микроорганизмы – индикаторы биологического загрязнения окружающей среды.
29. Бактерии группы кишечной палочки, протей, энтерококки, стафилококки.
30. Методы определения микробиологических показателей.
31. Санитарно-показательные микроорганизмы.
32. Санитарный контроль качества пищевых продуктов.
33. Цели, задачи санитарно-микробиологических исследований пищевых продуктов.
34. Санитарно-микробиологические исследования, проводимые на пищевых предприятиях
35. Методы определения КОЕ, МАФАНМ (ОМЧ), БГКП (ТКБ и ОКБ). Титр и индекс СПМ

Критерии оценивания результатов обучения

Критерии оценивания зачета:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент показал при ответе достаточное знание материала, понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей.
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если студент не подготовился и не ответил на вопросы или ответил неправильно; показал слабые знания материала и допустил грубые фактические ошибки

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

– при необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене;

– при проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями;

– при необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

5. Перечень учебной литературы, информационных ресурсов и технологий

5.1. Учебная литература

1. Петухова, Е.В. Пищевая микробиология : учебное пособие / Е.В. Петухова, А.Ю. Крыницкая, З.А. Канарская ; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2014. – 117 с. –URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428098>.
2. Общая санитарная микробиология : учебное пособие : [16+] / сост. Л.А. Литвина ; Новосибирский государственный аграрный университет, Биолого-технологический факультет. – Новосибирск : НГАУ, 2014. – Ч. 1. – 111 с. –URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=278167>.
3. Рябцева, С.А. Микробиология молока и молочных продуктов : учебное пособие / С.А. Рябцева, М.Н. Панова ; Северо-Кавказский федеральный университет. – Ставрополь : Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2017. – 220 с. –URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=467286>.
4. Зюзина, О.В. Общая микробиология: лабораторный практикум / О.В. Зюзина ; Тамбовский государственный технический университет. – Тамбов : Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2015. – 82 с.– URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445121>.
5. Санитарная микробиология : учебное пособие / Н.А. Ожередова, А.Ф. Дмитриев, В.Ю. Морозов и др. ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Агрус, 2014. – 180 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277428>.

Для освоения дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья имеются издания в электронном виде в электронно-библиотечных системах «Лань» и «Юрайт».

5.2. Периодическая литература

Название издания	Периодичность выхода (в год)	Место хранения	За какие годы хранится
Биология.Реферативный журнал.ВИНИТИ	12	РЖ	1970-2020 №1-2
Биоорганическая химия	6	ЧЗ	1975-2008, 2009 № 1-3, 5-6, 2010 - 2018 (1 полуг.)
Биохимия	12	ЧЗ	1944-45, 1947 – 2018 (1полуг.)
Генетика	12	ЧЗ	1965- 2016, 2017 № 1-6
Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии	6	ЧЗ	2010-2018 № 1-3, 2019 № 1-3, № 5-6 , 2020-
Журнал общей биологии	6	ЧЗ	2009-2017 № 1-3, 2018 (1 полуг.)
Известия РАН (до 1993 г. Известия АН СССР). Серия: Биологическая	6	ЧЗ	2009-2018 (1 полуг.)
Использование и охрана природных ресурсов в России	12	ЧЗ	2008-2017 № 1-2
Микробиология	6	ЧЗ	2009-2018 №1-3
Молекулярная биология	6	ЧЗ	2008- 2016, 2017 № 1-3

Прикладная биохимия и микро-биология	6	ЧЗ	2008- 2013, 2014 № 1-5, 2015- 2016, 2017 № 1-3
Успехи современной биологии	6	ЧЗ	2008-2017
Экология	6	ЧЗ	2009-2018(1 полуг.)
Экология и жизнь	12	ЧЗ	2003-2012
Экология и промышленность России	12	ЧЗ	2008-2017

1. Базы данных компании «ИВИС» <https://eivis.ru/>

2. Электронная библиотека GREBENNIKON.RU <https://grebennikon.ru/>

5.3. Интернет-ресурсы, в том числе современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Электронно-библиотечные системы (ЭБС):

1. Образовательная платформа «ЮРАЙТ» <https://urait.ru/>

2. ЭБС «УНИВЕРСИТЕТСКАЯ БИБЛИОТЕКА ОНЛАЙН» <http://www.biblioclub.ru/>

3. ЭБС «BOOK.ru» <https://www.book.ru>

4. ЭБС «ZNANIUM» <https://znanium.ru/>

5. ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

Профессиональные базы данных

1. Виртуальный читальный зал Российской государственной библиотеки (РГБ) <https://ldiss.rsl.ru/>

2. Национальная электронная библиотека <https://rusneb.ru/>

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (НЭБ) <http://www.elibrary.ru/>

4. Полнотекстовая коллекция журналов на платформе РЦНИ (Электронные версии научных журналов РАН) <https://journals.rcsi.science/>

5. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина <https://www.prilib.ru/>

6. Университетская информационная система РОССИЯ (УИС Россия) <http://uisrussia.msu.ru>

7. Журналы издательства Wiley <https://onlinelibrary.wiley.com/>

8. Полнотекстовая коллекция книг eBook Collections издательства SAGE Publications <https://sk.sagepub.com/books/discipline>

9. Полнотекстовая коллекция книг EBSCO eBook (глубина архива: 2011-2023 гг.) <https://books.kubsu.ru/>

10. Ресурсы Springer Nature <https://link.springer.com/>, <https://www.nature.com/>

11. Questel. База данных Orbit Premium edition <https://www.orbit.com>

12. China National Knowledge Infrastructure. БД Academic Reference <https://ar.oversea.cnki.net/>

13. Полнотекстовые архивы ведущих западных научных журналов на Российской платформе научных журналов НЭИКОН <http://archive.neicon.ru>

Информационные справочные системы

1. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети с компьютеров библиотеки)

Ресурсы свободного доступа

1. КиберЛенинка <http://cyberleninka.ru/>;

2. Американская патентная база данных <http://www.uspto.gov/patft/>

3. Лекториум ТВ - видеолекции ведущих лекторов России <http://www.lektorium.tv/>

4. Freedom Collection – полнотекстовая коллекция электронных журналов издательства Elsevier <https://www.sciencedirect.com/>

5. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации <https://www.minobrnauki.gov.ru/>;

6. Федеральный портал "Российское образование" <http://www.edu.ru/>;

7. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина

"Образование на русском" <https://pushkininstitute.ru/>;

8. Справочно-информационный портал "Русский язык" <http://gramota.ru/>;

9. Словари и энциклопедии <http://dic.academic.ru/>;

10. Образовательный портал "Учеба" <http://www.ucheba.com/>.

Собственные электронные образовательные и информационные ресурсы КубГУ

1. Электронный каталог Научной библиотеки КубГУ
<http://megapro.kubsu.ru/MegaPro/Web>

2. Электронная библиотека трудов ученых КубГУ
<http://megapro.kubsu.ru/MegaPro/UserEntry?Action=ToDb&idb=6>

3. Открытая среда модульного динамического обучения КубГУ <https://openedu.kubsu.ru/>

4. База учебных планов, учебно-методических комплексов, публикаций и конференций
<http://infoneeds.kubsu.ru/>

5. Электронный архив документов КубГУ <http://docspace.kubsu.ru/>

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

Общие рекомендации по самостоятельной работе обучающихся

Самостоятельная работа студентов осуществляется с целью углубления, расширения, систематизации и закрепления полученных теоретических знаний, формирования умений использовать документацию и специальную литературу, развития познавательных способностей и активности, а также формирования самостоятельного мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, развития исследовательских умений. Перед выполнением самостоятельной работы необходимо четко понимать цели и задачи работы, сроки выполнения, ориентировочный объем, основные требования к результатам работы, критерии оценки. Во время выполнения самостоятельной работы преподаватель может.

Методические рекомендации по освоению лекционного материала, подготовке к лекциям:

Работа на лекции является очень важным видом студенческой деятельности для изучения дисциплины, т.к. на лекции происходит не только сообщение новых знаний, но и систематизация и обобщение накопленных знаний, формирование на их основе идейных взглядов, убеждений, мировоззрения, развитие познавательных и профессиональных интересов. Лектор ориентирует студентов в учебном материале. Краткие записи лекций (конспектирование) помогает усвоить материал.

Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Конспект лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями: «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. или подчеркивать красной ручкой. Целесообразно разработать собственную символику, сокращения слов, что позволит сконцентрировать внимание на важных сведениях. Прослушивание и запись лекции можно производить при помощи современных устройств (диктофон, ноутбук, нетбук и т.п.). Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор, в том числе периодические издания соответствующей направленности. По результатам работы с конспектом лекции следует обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии, на общении в контактные часы. Лекционный материал является базовым, с которого необходимо начать освоение соответствующего раздела или темы.

План подготовки к лекции:

- ознакомиться с темой лекции
- ознакомиться с предложенными вопросами
- изучить соответствующий материал
- ознакомиться с литературой по теме

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам:

В процессе подготовки к лабораторной работе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, темами и планами лабораторных занятий, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины, провести анализ основной учебной литературы, после чего работать с рекомендованной дополнительной литературой. При устном выступлении по контрольным вопросам лабораторного занятия нужно излагать (не читать) материал выступления свободно. Необходимо концентрировать свое внимание на том, что выступление обращено к аудитории, а не к преподавателю, т.к. это значимый аспект профессиональных компетенций. По окончании лабораторного занятия следует повторить выводы, сконструированные в ходе устного опроса, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе. Для этого в течение опроса других учащихся следует делать пометки. Более того, в случае неточностей и (или) непонимания какого-либо вопроса пройденного материала следует обратиться к преподавателю для получения необходимой консультации и разъяснения возникшей ситуации.

Схема подготовки к лабораторным работам:

- ознакомиться с темой, целью и задачами работы;
- рассмотреть предложенные вопросы;
- изучить лекционный материал, основную и дополнительную литературу;
- ознакомиться с лабораторными заданиями и ходом их выполнения;
- ознакомиться с оборудованием занятия;
- выполнить задания в соответствии с ходом работы;
- письменно оформить выполненную работу;
- подвести итог и сделать структурированные выводы.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму:

- ознакомиться с темой и вопросами коллоквиума
- изучить лекционный материал
- изучить основную литературу по теме
- изучить дополнительную литературу по теме
- написать ответ на предложенный вопрос
- объем письменного ответа от 3 до 4 страниц, время выполнения до 90 минут

Самостоятельная работа

Самостоятельная работа студентов дисциплине осуществляется с целью углубления, расширения, систематизации и закрепления полученных теоретических знаний, формирования умений использовать документацию и специальную литературу, развития познавательных способностей и активности, а также формирования самостоятельного мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, развития исследовательских умений. Перед выполнением самостоятельной работы необходимо четко понимать цели и задачи работы, сроки выполнения, ориентировочный объем, основные требования к результатам работы, критерии оценки. Во время выполнения самостоятельной работы преподаватель может проводить консультации. Контроль результатов самостоятельной работы студентов может осуществляться в письменной, устной или смешанной форме, с представлением продукта творческой деятельности студента. В качестве форм и методов контроля самостоятельной работы студентов могут быть использованы семинарские занятия, коллоквиумы, зачеты, тестирование, самоотчеты, контрольные работы и др. Критериями оценки результатов самостоятельной работы студента являются: уровень освоения студентом учебного

материала; умения студента использовать теоретические знания при выполнении индивидуальных заданий; обоснованность и четкость изложения ответа; оформление материала в соответствии с требованиями.

План подготовки:

- ☐изучить соответствующий лекционный материал
- ☐изучить основную литературу по теме
- ☐изучить дополнительную литературу по теме
- ☐оформить выполненную работу письменно или в виде презентации в зависимости от задания
- ☐сделать структурированные выводы.

Подготовка к зачету

Зачет – это проверочное испытание по учебному предмету, своеобразный итоговый рубеж изучения дисциплины, позволяющий лучше определить уровень знаний, полученный обучающимися. Для успешной сдачи зачета студенты должны помнить следующее:

– к основным понятиям и категориям нужно знать определения, которые необходимо понимать и уметь пояснять; – при подготовке к зачету требуется помимо лекционного материала, прочитав еще несколько учебников по дисциплине, дополнительные источники, предложенные для изучения в списке литературы; – семинарские занятия способствуют получению более высокого уровня знаний и, как следствие, получение зачета;

– готовиться к зачету нужно начинать с первой лекции и семинара, а не выбирать так называемый «штурмовой метод», при котором материал закрепляется в памяти за несколько последних часов и дней перед зачетом. При оценивании знаний студентов преподаватель руководствуется, прежде всего, следующими критериями:

– правильность ответов на вопросы; – полнота и лаконичность ответа; – способность правильно квалифицировать факты и обстоятельства, анализировать статистические данные; – ориентирование в литературе; – знание основных проблем учебной дисциплины; – понимание значимости учебной дисциплины в системе; – логика и аргументированность изложения; – культура ответа. Таким образом, при проведении зачета преподаватель уделяет внимание не только содержанию ответа, но и форме его изложения.

При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рабочую программу дисциплины, нормативную, учебную и рекомендуемую литературу. Основное в подготовке к сдаче зачета – это повторение всего материала дисциплины, по которому необходимо сдавать зачет. При подготовке к сдаче весь объем работы нужно распределять равномерно по дням, отведенным для подготовки, контролировать каждый день выполнение намеченной работы. Подготовка включает в себя два этапа: самостоятельная работа в течение семестра; непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса. Зачет проводится по вопросам, охватывающим весь пройденный материал дисциплины, включая вопросы, отведенные для самостоятельного изучения. Для успешной сдачи указанные в рабочей программе формируемые компетенции в результате освоения дисциплины должны быть продемонстрированы; готовиться к зачёту необходимо начинать с первой лекции и первого семинара.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная учебная работа (консультации) – дополнительное разъяснение учебного материала.

Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья.

7. Материально-техническое обеспечение по дисциплине (модулю)

Наименование оборудованных учебных кабинетов	перечень основного оборудования	Перечень лицензионного программного обеспечения
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, аудитория текущего контроля и промежуточной аттестации, учебная аудитория для проведения индивидуальных и групповых консультаций (ауд. 412):	проектор, выход в Интернет, электронные ресурсы, доска учебная, учебная мебель, микроскопы, холодильник, шейкеры, термостат	Microsoft Windows Microsoft Office
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, аудитория текущего контроля и промежуточной аттестации, учебная аудитория для проведения индивидуальных и групповых консультаций (ауд. 414):	проектор, выход в Интернет, электронные ресурсы, доска учебная, учебная мебель, микроскопы, холодильник, шейкеры, центрифуга, термостаты, фотоколориметр, дозаторы, спектрофотометр, ламинированный шкаф, вытяжной шкаф, весы	Microsoft Windows Microsoft Office
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, аудитория текущего контроля и промежуточной аттестации, учебная аудитория для проведения индивидуальных и групповых консультаций (ауд. 419):	проектор, выход в Интернет, электронные ресурсы, доска учебная, учебная мебель, микроскопы, холодильник, центрифуга, дозаторы, фотоколориметр, весы	Microsoft Windows Microsoft Office

Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Наименование оборудованных учебных кабинетов	Оснащенность помещений для самостоятельной работы обучающихся	Перечень лицензионного программного обеспечения
Компьютерный класс, учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, аудитория для самостоятельной работы (ауд. 437)	проектор, компьютерная техника с подключением к информационно-коммуникационной сети "Интернет" (проводное соединение и беспроводное соединение по технологии Wi-Fi) и доступом в электронную информационно-образовательную среду, веб-камера, доска учебная, учебная мебель.	Microsoft Windows Microsoft Office