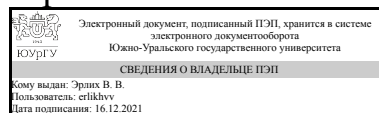


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.13 Микробиология
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

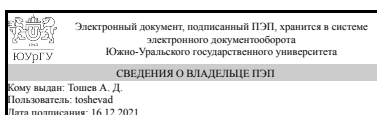
уровень Бакалавриат

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

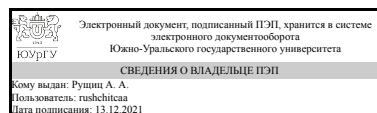
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

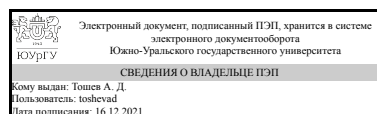
Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. А. Рушиц

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирование представлений об особенностях строения и жизнедеятельности микроорганизмов и их роли в процессах производства и хранения пищевого сырья и продуктов питания. Задачи: - изучение морфологии, физиологии и биохимии микроорганизмов; - изучение влияния факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов в процессе формирования безопасности и качества продуктов; - усвоение санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию торговых предприятий; - изучение влияния патогенных и условно-патогенных микроорганизмов на формирование безопасности и качества товаров в процессе полного жизненного цикла товаров; - ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области определения и контроля безопасности и качества товаров по микробиологическим критериям; - изучение принципов и методов санитарно-гигиенической оценки состояния объектов окружающей среды и микробиологического контроля качества продуктов питания.

Краткое содержание дисциплины

Микробиология как наука: основные этапы развития. Систематика микроорганизмов. Строение прокариот (бактерии). Строение эукариот (грибы и дрожжи). Питание и рост микроорганизмов. Конструктивный и энергетический обмен. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмов. Биохимические процессы, происходящие с участием микроорганизмов. Патогенные микроорганизмы. Микробиология пищевых продуктов.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2 ПК-2 Способен к оперативному контролю качества, безопасности сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания	Знает: Теоретические основы микробиологии, микроорганизмов животных и растений; основные термины, понятия и определения в области микробиологии продовольственных товаров, основные микробные виды и возбудители порчи продовольственных товаров различных групп уровни организации и свойств микроорганизмов мяса, молока, растений и продуктов их переработки; причины возникновения пищевых заболеваний и отравлений, организация профилактических мероприятий Умеет: Определять основные факторы опасности сырья и продовольственных товаров, их влияние на организм человека; владеть современными методами получения и идентификации чистых культур микроорганизмов; пользоваться нормативной документацией Имеет практический опыт: Оценки безопасности пищевых продуктов; основными методами микробиологических исследований

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.17 Биохимия	1.Ф.02 Безопасность продуктов питания, 1.Ф.04 Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания, 1.Ф.06 Санитария и гигиена питания

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.О.17 Биохимия	Знает: Методики оценки основных биохимических показателей. Химический состав пищевого сырья, его полноценность и экологическую безопасность; особенности пищеварения и усвоения в организме человека продуктов из различного сырья; возможные пути превращения макро- и микронутриентов пищевого сырья, а также чужеродных веществ в технологическом потоке, обеспечивающем превращение сырья в готовый продукт. Умеет: Проводить химические эксперименты, обрабатывать результаты. Осуществлять постановку и проведение эксперимента; оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач. Имеет практический опыт: Работы со специализированным оборудованием. Выделения, фракционирования и модификации компонентов пищевого сырья, которые широко используются в пищевой технологии (выделение сахарозы и крахмала, липидов, растительного белка, витаминов, а также биологически активных веществ)

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		3
Общая трудоемкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия:	12	12
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды	0	0

аудиторных занятий (ПЗ)		
Лабораторные работы (ЛР)	4	4
Самостоятельная работа (СРС)	89,75	89,75
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Подготовка к итоговому тестированию	29,75	29.75
Подготовка к лабораторным работам	30	30
Подготовка к тестированию по материалам лекций	30	30
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Микробиология как наука: основные этапы развития.	0	0	0	0
2	Систематика микроорганизмов	1	1	0	0
3	Строение прокариот (бактерии)	2	1	0	1
4	Строение эукариот (грибы и дрожжи)	2	1	0	1
5	Питание и рост микроорганизмов	1	1	0	0
6	Конструктивный и энергетический обмен у микроорганизмов	0	0	0	0
7	Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	0	0	0	0
8	Биохимические процессы, происходящие с участием микроорганизмов	1	1	0	0
9	Патогенные микроорганизмы	1	1	0	0
10	Микробиология пищевых продуктов	4	2	0	2

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Микробиология как наука: основные этапы развития	0
2	2	Систематика микроорганизмов	1
3	3	Строение прокариот (бактерии)	1
4	4	Строение эукариот (грибы и дрожжи)	1
5	5	Питание и рост микроорганизмов	1
6	6	Конструктивный и энергетический обмен у микроорганизмов	0
7	7	Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	0
8	8	Биохимические процессы, происходящие с участием микроорганизмов	1
9	9	Патогенные микроорганизмы	1
10	10	Микробиология пищевых продуктов	2

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	3	Устройство микроскопа и правила работы с ним. Основные формы бактерий.	1
2	4	Плесневые грибы и дрожжи.	1
3	10	Микробиология пищевых продуктов	2

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к итоговому тестированию	ПУМД, осн. 1 и 2; ЭУМД 1	3	29,75
Подготовка к лабораторным работам	ПУМД, доп. 3, методические указания к лабораторным работам	3	30
Подготовка к тестированию по материалам лекций	ПУМД, осн. 1, 2	3	30

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается - ется в ПА
1	3	Промежуточная аттестация	Итоговое тестирование	-	30	Тест включает 30 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Максимальный балл - 30. Пороговое значение для прохождения теста и получения зачета - 18 баллов.	зачет
2	3	Текущий контроль	Защита лабораторных работ (работы 1-4)	0,2	20	МАксимальное количество баллов за КМ - 20 (по 5 баллов за каждую лабораторную работу, 1-4 работы). Оценка за лабораторную складывается из: - оценки за оформление отчета: - - отчет оформлен по требованиям, представлен в установленные сроки, все задания выполнены в полном объеме - 1 балл - - отчет оформлен не по требованиям, представлен позже установленного срока, выполнены не все задания - 0 баллов; - оценки за защиту работы: - - студент ответил на все вопросы, показал хорошее владение теоретическим материалом, способен объяснить	зачет

						результаты работы, владеет терминологией - 4 балла - - студент ответил на большинство вопросов, испытывает затруднение с отдельными вопросами, может объяснить результаты работы, использует соответствующую терминологию - 3 балла - - студент затрудняется ответить на вопросы, или допускает серьезные неточности в ответах, способен объяснить результаты работы, слабо владеет терминологией - 2 балла; - - студент не может ответить на вопросы, не способен объяснить результаты работы, не владеет терминологией - 0 баллов.	
3	3	Текущий контроль	Тестирование по материалам лекций (Тест 1)	0,15	15	Максимальное количество баллов за тест 15. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. - отметка «отлично» ставиться, если студент набирает 12,9-15 баллов (86-100%); - отметка «хорошо» ставиться, если студент набирает 11,25-12,89 баллов (75-85%); - отметка «удовлетворительно» ставиться, если студент набирает 9-11,24 (60-74%) балла; - отметка «неудовлетворительно» ставиться, если студент набрал менее 11,24 баллов (менее 60%).	зачет
4	3	Текущий контроль	Защита лабораторных работ (работы 5-8)	0,2	20	МАксимальное количество баллов за КМ - 20 (по 5 баллов за каждую лабораторную работу, 1-4 работы). Оценка за лабораторную складывается из: - оценки за оформление отчета: - - отчет оформлен по требованиям, представлен в установленные сроки, все задания выполнены в полном объеме - 1 балл - - отчет оформлен не по требованиям, представлен позже установленного срока, выполнены не все задания - 0 баллов; - оценки за защиту работы: - - студент ответил на все вопросы, показал хорошее владение теоретическим материалом, способен объяснить результаты работы, владеет терминологией - 4 балла - - студент ответил на большинство вопросов, испытывает затруднение с отдельными вопросами, может объяснить результаты работы, использует соответствующую терминологию - 3 балла - - студент затрудняется ответить на вопросы, или допускает серьезные неточности в ответах, способен объяснить	зачет

						результаты работы, слабо владеет терминологией - 2 балла; - - студент не может ответить на вопросы, не способен объяснить результаты работы, не владеет терминологией - 0 баллов.	
5	3	Текущий контроль	Тестирование по материалам лекций (Тест 2)	0,15	15	Максимальное количество баллов за тест 15. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. - отметка «отлично» ставиться, если студент набирает 12,9-15 баллов (86-100%); - отметка «хорошо» ставиться, если студент набирает 11,25-12,89 баллов (75-85%); - отметка «удовлетворительно» ставиться, если студент набирает 9-11,24 (60-74%) балла; - отметка «неудовлетворительно» ставиться, если студент набрал менее 11,24 баллов (менее 60%).	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
ПК-2	Знает: Теоретические основы микробиологии, микроорганизмов животных и растений; основные термины, понятия и определения в области микробиологии продовольственных товаров, основные микробные виды и возбудители порчи продовольственных товаров различных групп уровни организации и свойств микроорганизмов мяса, молока, растений и продуктов их переработки; причины возникновения пищевых заболеваний и отравлений, организация профилактических мероприятий	+		+		+
ПК-2	Умеет: Определять основные факторы опасности сырья и продовольственных товаров, их влияние на организм человека; владеть современными методами получения и идентификации чистых культур микроорганизмов; пользоваться нормативной документацией	++			+	
ПК-2	Имеет практический опыт: Оценки безопасности пищевых продуктов; основными методами микробиологических исследований		+		+	

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Гусев, М. В. Микробиология [Текст] учеб. для вузов по направлению 510600 "Биология" и биол. специальностям М. В. Гусев, Л. А. Минеева. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2008. - 461, [1] с. ил.
2. Жарикова, Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена [Текст] учеб. для вузов по специальности "Товароведение

и экспертиза товаров" Г. Г. Жарикова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2008. - 299, [1] с. ил.

3. Нетрусов, А. И. Микробиология [Текст] учеб. для вузов по направлению "Биология" и биол. специальностям А. И. Нетрусов, И. Б. Котова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2007. - 349, [1] с.

б) дополнительная литература:

1. Микробиология [Текст] учеб. для вузов по специальности 311200 "Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции" О. Д. Сидоренко, Е. Г. Борисенко, А. А. Ванькова, Л. И. Войно. - М.: ИНФРА-М, 2005. - 285, [1] с. ил.

2. Мудрецова-Висс, К. А. Микробиология, санитария и гигиена [Текст] учеб. для вузов по специальности 2001 "Товароведение и экспертиза товаров" К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина ; Отраслевой центр повышения квалификации работников торговли. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: Форум : ИНФРА-М, 2009. - 399 с. ил.

3. Практикум по микробиологии [Текст] учеб. пособие для вузов по направлению 510600 "Биология", специальности 012400 "Микробиология" и биол. специальностям А. И. Нетрусов, М. А. Егорова, Л. М. Захарчук и др.; под ред. А. И. Нетрусова. - М.: Академия, 2005. - 602, [1] с. ил.

4. Фирсов, Н. Н. Микробиология [Текст] слов. терминов Н. Н. Фирсов. - М.: Дрофа, 2005. - 255, [1] с.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Пищевая промышленность ежемес. журн. Изд-во "Пищевая промышленность" журнал. - М., 2001-

2. Кондитерское производство науч.-произв. журн. Изд-во "Пищевая промышленность" журнал. - М., 2005-

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Микробиология, санитария и гигиена пищевых продуктов : Практикум: Учеб. пособие / Г. Г. Жарикова, А. О. Козьмина - М. Гелан 2001

2. Микробиология Текст Ч. 1 лаб. практикум / М. Б. Ребезов и др.; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Приклад. биотехнология ; ЮУрГУ - Челябинск, Издательский Центр ЮУрГУ 2011

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Микробиология, санитария и гигиена пищевых продуктов : Практикум: Учеб. пособие / Г. Г. Жарикова, А. О. Козьмина - М. Гелан 2001

2. Микробиология Текст Ч. 1 лаб. практикум / М. Б. Ребезов и др.; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Приклад. биотехнология ; ЮУрГУ - Челябинск, Издательский Центр ЮУрГУ 2011

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная	Санитарная микробиология пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Р.Г. Госманов [и др.].

	система издательства Лань	— Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 560 с. https://e.lanbook.com/book/58164
--	------------------------------	--

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)
2. ФГАОУ ВО "ЮУрГУ (НИУ)"-Портал "Электронный ЮУрГУ"
(<https://edu.susu.ru>)(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)
2. -Информационные ресурсы ФИПС(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	103 (5)	Компьютер, проектор
Лабораторные занятия	105 (3г)	Термостаты водяные и воздушные, водяные бани, весы электронные, аппарат сушильный ВЧ, центрифуга, рефрактометр, электроплитки, муфельная печь, аппарат для встряхивания, сахариметр, чашки петри, петли микробиологические, спиртовки