

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Косенок Сергей Михайлович

Должность: ректор

Дата подписания: 30.06.2025 07:44:22

Уникальный программный ключ:

e3a68f3eaa1e62674b54f4998099d3d6bfdcf836

Балтийский университет высшего образования

Ханты-Мансийского автономного округа-Югры

"Сургутский государственный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УМР

_____ Е.В. Коновалова

11 июня 2025г., протокол УМС №5

Микробиология пищевых производств рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Биологии и биотехнологии**

Учебный план b060301-Биология-25-4.plx
Направление: 06.03.01 Биология
Направленность (профиль): Биология

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

в том числе:

аудиторные занятия 32

самостоятельная работа 49

часов на контроль 27

Виды контроля в семестрах:
экзамены 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	9 2/6			
Неделя	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	16	16	16	16
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	49	49	49	49
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

канд.биол.наук, доцент, Ямпольская Т.Д.

Рабочая программа дисциплины

Микробиология пищевых производств

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 06.03.01 Биология (приказ Минобрнауки России от 07.08.2020 г. № 920)

составлена на основании учебного плана:

Направление: 06.03.01 Биология

Направленность (профиль): Биология

утвержденного учебно-методическим советом вуза от 11.06.2025 протокол № 5.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Биологии и биотехнологии

Зав. кафедрой канд.биол.наук, доцент К.А. Берников

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Целью учебного курса «Биохимия и микробиология пищевых производств» является освоение основных технологических циклов микробиологического производства со знанием принципов клеточной организации биологических объектов, основ биотехнологических и биохимических процессов с использованием микроорганизмов и применением современного оборудования; готовность использовать полученные знания для выполнения научно-исследовательских и лабораторных биологических работ
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Микробиология и вирусология
2.1.2	Биобезопасность
2.1.3	Биохимия и молекулярная биология
2.1.4	Генетика
2.1.5	Введение в биотехнологию
2.1.6	Биотехнология переработки сырья
2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Производственная практика, научно-исследовательская работа
2.2.2	Производственная практика, преддипломная практика
2.2.3	Большой практикум
2.2.4	Производственная практика, по профилю профессиональной деятельности

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-6.2: Оценивает экологическую безопасность материалов, веществ, технологий, промышленных объектов и др.

ПК-5.2: Участвует в планировании и реализации проектов и иных мероприятий по изучению биохимических и физиологических процессов живых организмов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	принципы клеточной организации биологических объектов, общие закономерности жизнедеятельности биологических объектов, закономерности применения микроорганизмов; основы биотехнологических и биомедицинских производств, биохимические основы процессов пищевых производств; основные принципы работы оборудования, используемого для культивирования микроорганизмов, применяемых в пищевых производствах
3.2 Уметь:	
3.2.1	использовать свойства микроорганизмов для производства пищевых продуктов; прогнозировать и составлять биохимические схемы превращений соединений; использовать аппаратуру, применяемую для культивирования микроорганизмов, используемых в пищевых производствах; внедрять полученные навыки на производстве в технологиях получения пищевых продуктов с использованием микроорганизмов; оценивать экологическую безопасность пищевых промышленных производств

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Примечание
	Раздел 1. Микробиология и биохимия молока, молочных продуктов и технология их приготовления					
1.1	Микробиология молока и молочных продуктов. Биохимические процессы при переработке молока. Производство сыра. /Лек/	8	4	ПК-6.2 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.6Л2.5 Л2.6 Л2.7Л3.3 Л3.5 Э1 Э3 Э4	

1.2	Микробиология и биохимия кисломолочных продуктов. /Лек/	8	2	ПК-6.2 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.6Л2.5 Л2.6Л3.3 Л3.5 Э1 Э3 Э4	
1.3	Определение видов порчи молока. Пороки сыров микробного происхождения и виды порчи сыра. /Лаб/	8	2	ПК-6.2 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.6Л2.5 Л2.6 Л2.8Л3.1 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Э1 Э3 Э4	
1.4	Отбор проб молочных продуктов к исследованию. Виды порчи масла. /Лаб/	8	2	ПК-6.2 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.6Л2.5 Л2.6Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.5	Определение бактериальной обсемененности по СПМ кисломолочных продуктов /Лаб/	8	4	ПК-6.2 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.6Л2.5 Л2.8 Л2.11Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.5 Л3.6 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.6	Подготовка к контрольной работе. Подготовка доклада, реферата на предложенную тему /Ср/	8	15	ПК-6.2 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.5 Л2.6 Л2.11Л3.3 Л3.5 Л3.7 Э1 Э2 Э3 Э4	
	Раздел 2. Микробиология и биохимия продуктов животного происхождения и технологии приготовления продуктов					
2.1	Микробиология мяса и мясных продуктов. /Лек/	8	2	ПК-6.2 ПК-5.2	Л1.1 Л1.4 Л1.6Л2.1 Л2.4 Л2.10Л3.5 Э1 Э3 Э4	
2.2	Источники обсеменения колбасных изделий микрофлорой. /Лек/	8	2	ПК-6.2 ПК-5.2	Л1.1 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.4 Л2.10 Л2.11Л3.5 Э1 Э3 Э4	
2.3	Микробиология яиц и яичных продуктов. /Лек/	8	2	ПК-6.2 ПК-5.2	Л1.1 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.10Л3.2 Л3.5 Э1 Э3 Э4	

2.4	Бактериологическое исследование мяса, мясных консервов и сырья для изготовления колбас, фарша и других видов мясной продукции /Лаб/	8	4	ПК-6.2 ПК-5.2	Л1.1 Л1.5Л2.1 Л2.4 Л2.10 Л2.11Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.5 Л3.6 Э1 Э3 Э4	
2.5	Подготовка к контрольной работе, тестированию. Подготовка реферата. /Ср/	8	16	ПК-6.2 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.8 Л2.10Л3.5 Л3.7 Э1 Э2 Э3 Э4	
Раздел 3. Микробиология и биохимия рыбы, рыбных продуктов и технологии приготовления						
3.1	Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микрофлора свежей рыбы. Микробиология посола рыбы, рыбы холодного и горячего копчения, сушеных и вяленых рыбных продуктов. Микробиология пресервов и икры /Лек/	8	4	ПК-6.2 ПК-5.2	Л1.1 Л1.6Л2.2 Л2.3 Л2.6 Л2.9Л3.5 Э1 Э3 Э4	
3.2	Бактериологическая оценка качества свежей рыбы и морепродуктов. Определение качества пресервов и икры /Лаб/	8	4	ПК-6.2 ПК-5.2	Л1.1 Л1.6Л2.2 Л2.3 Л2.7 Л2.9Л3.1 Л3.5 Л3.6 Э1 Э3 Э4	
3.3	Подготовка к тестированию. Подготовка реферата на предложенную тему. /Ср/	8	18	ПК-6.2 ПК-5.2	Л1.1 Л1.4Л2.2 Л2.3 Л2.7 Л2.9Л3.5 Л3.7 Э1 Э2 Э3	
3.4	/Контр.раб./	8	0	ПК-6.2 ПК-5.2	Л2.11Л3.5 Э1 Э2 Э3 Э4	Темы контрольной работы представлены в
Раздел 4.						
4.1	/Экзамен/	8	27	ПК-6.2 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8Л3.5 Э1 Э2 Э3 Э4	Вопросы к экзамену представлены в Приложении

5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

5.1. Оценочные материалы для текущего контроля и промежуточной аттестации

Представлены отдельным документом

5.2. Оценочные материалы для диагностического тестирования

Представлены отдельным документом

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Мишанин Ю. Ф.	Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: допущено УМО по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260302 - "Технология рыбы и рыбных продуктов"	Санкт-Петербург [и др.]: Лань, 2012	5

Л1.2	Петухова Е.В., Крыницкая А.Ю., Канарская З.А.	Пищевая микробиология: учебное пособие	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014, электронный ресурс	1
Л1.3	Рябцева С.А., Панова Н.М.	Микробиология молока и молочных продуктов: учебное пособие	Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2017, электронный ресурс	1
Л1.4	Еремина И. А., Долголю И. В.	Пищевая микробиология: Учебное пособие	Кемерово: КемГУ, 2017, электронный ресурс	1
Л1.5	Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П.	Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе	Санкт-Петербург: Лань, 2022, электронный ресурс	1
Л1.6	Дроздова Е. А., Алешина Е. С., Романенко Н. А.	Микрофлора продовольственного сырья и продуктов его переработки: учебное пособие	Оренбург: ОГУ, 2017, электронный ресурс	1

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В.	Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки: качество и безопасность	Санкт-Петербург [и др.]: Лань, 2016	5
Л2.2	Долганова Н. В.	Микробиология рыбы и рыбных продуктов	Москва: Лань, 2012, электронный ресурс	1
Л2.3	Бредихина О. В.	Научные основы производства рыбопродуктов	Москва: Лань", 2016, электронный ресурс	1
Л2.4	Позняковский В. М., Рязанова О. А., Мотовилов К. Я., Позняковский В. М.	Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: Учебно-справочное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2014, электронный ресурс	1
Л2.5	Мирошникова Е.П.	Микробиология молока и молочных продуктов: учебное пособие	Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2005, электронный ресурс	1
Л2.6	Бредихин С. А.	Технология и техника переработки молока: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017, электронный ресурс	1
Л2.7	Ким И. Н., Ткаченко Т. И., Солодова Е. А.	Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: Учебное пособие	Москва: Издательство Юрайт, 2019, электронный ресурс	1
Л2.8	Еремина И. А., Долголюк И. В.	Пищевая микробиология: лабораторный практикум: учебно- методическое пособие	Кемерово: КемГУ, 2016, электронный ресурс	1

Л2.9	Васюкова А.Т.	Переработка рыбы и морепродуктов: Учебное пособие	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2016, электронный ресурс	1
Л2.10	Царегородцева Е. В.	Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов: учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт, 2024, электронный ресурс	1
Л2.11	Кисленко В.Н., Дячук Т.И.	Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025, электронный ресурс	1
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л3.1	Фахрутдинов А. И., Ямпольская Т. Д., Панькова Т. Д.	Биохимические методы исследований: методическое пособие	Сургут: Издательский центр СурГУ, 2014	73
Л3.2	Сидоренко О. Д.	Микробиология продуктов животноводства (практическое руководство): Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015, электронный ресурс	1
Л3.3	Красникова Л.В., Гунькова П.И., Маркелова В.В.	Микробиология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум: учебно-методическое пособие	Санкт-Петербург: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013, электронный ресурс	1
Л3.4	Арсеньева Т.П.	Биотехнология продуктов из вторичного молочного сырья: учебно-методическое пособие	Санкт-Петербург: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014, электронный ресурс	1
Л3.5	Сучкова Е.П.	Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии: учебно-методическое пособие	Санкт-Петербург: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015, электронный ресурс	1
Л3.6	Руденко, Е. Ю.	Пищевая микробиология: лабораторный практикум	Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2019, электронный ресурс	1
Л3.7	Зангиева С. В.	Правила работы в учебно-исследовательской лаборатории «Пищевая микробиология и экспертиза продуктов питания»: метод. рекомендации	Сочи: СГУ, 2022, электронный ресурс	1

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
Э1	PubMed Central (PMC) http://www.pubmedcentral.nih.gov/ База данных обеспечивает свободный доступ к рефератам, полнотекстовым статьям из зарубежных научных журналов по биологии и медицине "Molecular Biology of the Cell", "Journal of Biology", "Genome Biology" и др. http://www.pubmedcentral.nih.gov/
Э2	BioexplorerNet http://www.biolinks.net.ru/Journals/ База данных научных журналов по биологическим наукам http://www.biolinks.net.ru/Journals/
Э3	PNAS http://www.pnas.org/searchall/ В базе данных Национальной академии наук США широко представлены научные журналы по биологии и медицине. Доступны рефераты и полные тексты статей. Вход свободный http://www.pnas.org/searchall/
Э4	Российский микробиологический портал http://microbius.ru
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Операционная система Microsoft Windows, пакет прикладных программ Microsoft Office.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационно-правовой портал Гарант.ру http://www.garant.ru
6.3.2.2	Справочно-правовая система "Консультант Плюс" http://www.consultant.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Помещение для проведения лекционных занятий укомплектовано мультимедийным оборудованием и таблицами; для лабораторных занятий: автоклавы, микроскопы, стерилизаторы, сухожаровые шкафы, анаэробные бани, микробиологические боксы (ламинарные шкафы), фотоэлектроколориметр, микробиологические качалки (шейкеры), наборы питательных сред, реактивов, комплекты красителей, общелабораторная и специальная посуда.