

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.06.04 Микробиологический контроль в
промышленности

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

06.03.01 Биология

Направленность (профиль)

06.03.01 Биология

Форма обучения

очная

Год набора

2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

д-р биол. наук, Профессор, Прудникова С.В.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью дисциплины является формирование навыков микробиологического контроля процессов, целевых продуктов и оборудования биотехнологического производства.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачи изучения дисциплины:

- обучение принципам работы с микроорганизмами в лабораторных и производственных условиях;
- освоение микробиологических методов с целью контроля качества выпускаемой продукции

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-3: Способен выполнять работы по осуществлению процессов получения биотехнологической и биомедицинской продукции	
ПК-3.1: Умеет проводить испытания образцов целевых продуктов биотехнологического и биомедицинского производства, исходного сырья и упаковочных материалов, промежуточной продукции и объектов производственной среды	
ПК-3.2: Умеет осуществлять биотехнологические процессы с использованием культур микроорганизмов, культур клеток, тканей растений и животных	
ПК-3.3: Владеет методами контроля качества биотехнологического и биомедицинского производства	

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: <https://e.sfu->

kras.ru/course/view.php?id=14176.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	1,33 (48)	
занятия лекционного типа	0,44 (16)	
лабораторные работы	0,89 (32)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1,67 (60)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Раздел 1. Принципы и методы санитарно-микробиологических исследований									
	1. Тема 1.1. Принципы и методы санитарно-микробиологических исследований. Тема 1.2. Методы определения общей микробной обсемененности. Санитарно-показательные и условно-патогенные микроорганизмы. Методы определения санитарно-показательных микроорганизмов.	4							
	2. Назначение микробиологического контроля и его применение в промышленности.							10	
2. Раздел 2. Микробиологический контроль объектов производственной среды									

<p>1. Тема 2.1. Микробиологический контроль технологического процесса и готовой продукции. Санитарно-микробиологические исследования объектов окружающей среды и производственных помещений, нормативы санитарно-микробиологических показателей.</p> <p>Тема 2.2. Микробиологический анализ воды, воздуха, почвы. Микрофлора производственных помещений, оборудования, тары и упаковочных материалов.</p> <p>Тема 2.3. Источники и виды загрязнения производственной среды. Методы дезинфекции на предприятиях.</p>	4							
<p>2. Тема 2.1. Санитарно-микробиологические исследования объектов внешней среды. Определение общей микробной обсемененности воздуха, воды, технологического оборудования.</p>					12			
<p>3. Система менеджмента качества на предприятиях биотехнологического производства</p>							20	
<p>3. Раздел 3. Микробиологический контроль пищевых производств</p>								

<p>1. Тема 3.1. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими. Инфекция, источники и механизмы передачи возбудителей. Заболевания, передающиеся через пищевые продукты. Пищевые инфекции, отравления, токсикоинфекции, интоксикации, их характеристика. Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами.</p> <p>Тема 3.2. Микробиология и санитария отдельных пищевых производств. Хлебопекарное производство. Пивоварение и производство безалкогольных напитков. Спиртовое и винодельческое производство. Переработка свежих плодов и овощей. Производство молочных продуктов. Микрофлора сырья и готовых изделий</p>	8							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

<p>2. Тема 3.1 Санитарно-микробиологический анализ пищевых продуктов. Определение микробиологических показателей молочных, мясных, рыбных и др. видов пищевых продуктов.</p> <p>Определение общей микробной обсемененности (МАФАМ - мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов) и санитарно-показательных микроорганизмов на диагностических питательных средах. Оценка микробиологических показателей экспрессными методами.</p> <p>Тема 3.1 Санитарно-микробиологический анализ пищевых продуктов. Определение микробиологических показателей молочных, мясных, рыбных и др. видов пищевых продуктов.</p> <p>Определение общей микробной обсемененности (МАФАМ - мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов) и санитарно-показательных микроорганизмов на диагностических питательных средах. Оценка микробиологических показателей экспрессными методами.</p>					20			
3. Сертификация пищевых производств и продуктов							30	
Всего	16				32		60	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Общая и санитарная микробиология с техникой микробиологических исследований: Учебное пособие(Москва: Лань).
2. Лабинская А. С. Частная медицинская микробиология с техникой микробиологических исследований(Москва: Лань).
3. Джей Дж. М., Лёсснер М. Дж., Гольден Д. А., Баранова Е. А. Современная пищевая микробиология(Москва: Лаборатория знаний"" (ранее ""БИНОМ. Лаборатория знаний").
4. Ильяшенко Н. Г., Бетева Е. А., Пичугина Т. В., Ильяшенко А. В. Микробиология пищевых производств: учебник(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
5. 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").
6. Кисленко В. Н., Дячук Т. И. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения: учебник для вузов по направлениям подготовки 36.04.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза", 19.04.03 "Продукты питания животного происхождения", 19.04.02 "Продукты питания из растительного сырья" (квалификация (степень) "магистр") (Москва: ИНФРА-М).
7. Рубина Е. А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебник(Москва: Издательство "ФОРУМ").
8. Мудрецова-Висс К. А., Дедюхина В. П. Микробиология, санитария и гигиена: учебник для вузов(М.: ФОРУМ).
9. Джей Джеймс М., Лесснер М. Дж., Гольден Д. А. Современная пищевая микробиология: [пер. с англ.](Москва: БИНОМ, Лаборатория знаний).
10. Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям: нормативно-технический материал(М.: Стандартинформ).
11. Артемьева С. А., Артемьева Т. Н., Дмитриев А. И., Дорутина В. В. Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки: справочник(М.: Колос).
12. Сидоренко О. Д. Микробиология продуктов животноводства (практическое руководство): Учебное пособие(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
13. Прудникова С. В., Сарматова Н. И., Реммель Н. Н., Выдрякова Г. А., Сорокин Н. Д. Микробиология с основами вирусологии : методы микрoэкологического исследования наземных, водных и воздушных экосистем: лабораторный практикум(Красноярск: ИПК СФУ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. ОС Windows, Microsoft Office, Adobe Acrobat Reader.

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. На сайте библиотеки все студенты имеют доступ к дополнительному сервису – единый интегрированный поиск по всему объему электронных ресурсов НБ СФУ (<http://bik.sfu-kras.ru/>), и к единой Виртуальной справочной службе on-line

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

В ходе выполнения лабораторных работ студенты используют оборудование базовой кафедры биотехнологии: боксы-ламинары биологической безопасности 2 класса защиты (Labconco, США), микроскопы AxioStar plus (Carl Zeiss, Германия); сухожарочный шкаф SANYO MOV 112F (Япония), термостаты Binder (Германия), вертикальный программируемый автоклав Sanyo MLS-3781L (Япония), шейкер инкубатор JEIO TECH SL-600, стационарный рН-метр Sartorius, Meter, (Германия), лабораторные весы «Adventurer» OH-AR2140 (США), фотометр фотоэлектрический КФК-3 -"ЗОМЗ" (Россия), денситометр DEN-1 McFarland для измерения мутности раствора (BioSan, Латвия), плита ПН-4030 нагревательная (Таглер, Россия).. Аудитория оснащена компьютером с выходом в Интернет и имеет доступ к информационным базам данных.