

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

МИКРОБИОЛОГИЯ

Методические указания к выполнению контрольной работы для студентов
направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»
заочной формы обучения

Красноярск 2018

Микробиология: метод. указания к выполнению контрольной работы для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» заочной формы обучения / СФУ; сост. докт. экон. наук, профессор О.А. Яброва; канд. техн. наук, доцент О.Я. Кольман – Красноярск: СФУ, 2018. – 11 с.

© ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», 2018

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	4
Методические указания к выполнению контрольной работы.....	5
Контрольная работа	6
Критерии оценивания.....	9
Учебно-методическое обеспечение дисциплины.....	10
Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины «Микробиология».....	11

ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования неотъемлемой частью в системе подготовки студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», является, формирование у выпускников общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций. Одной из дисциплин, которая позволяет в результате освоения основной образовательной программы бакалавриата у выпускника сформировать профессиональные компетенции в области микробиологии является дисциплина «Микробиология».

Цель изучения дисциплины: изучить основы общей микробиологии, морфологии, физиологии и биохимии микроорганизмов, влияния процессов жизнедеятельности микроорганизмов на формирование и изменение безопасности и качества товаров по микробиологическим критериями роли патогенных и санитарно-показательных микроорганизмов в процессе формирования санитарно-гигиенических условий обеспечения потребителей эпидемиологической безопасными товарами.

Выполнение контрольной работы по дисциплине «Микробиология» предусмотрено учебным планом для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» заочной формы обучения.

В методических указаниях по выполнению контрольных работ представлена методика выполнения контрольных работ, контрольная работа, из 30 вариантов заданий, учебно-методическое обеспечение дисциплины. В каждом варианте заданий представлено к выполнению 2 вопроса.

Выполняя контрольные работы по данной дисциплине, студент получает возможность закрепить полученные знания по данному курсу.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

В соответствии с учебным планом для направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», студенты, изучающие дисциплину «Микробиология» должны овладеть теоретическими знаниями, умениями и навыками практической работы в полном объеме по темам, предусмотренным программой.

В процессе изучения теоретического материала по дисциплине студенты выполняют 1 контрольную работу.

Контрольная работа должна быть выполнена в сроки, установленные учебным планом и графиком.

Ответы на вопросы контрольного задания должны быть полными и исчерпывающими. Материал необходимо раскрывать разборчиво, без сокращений, подробно, для ответа на практический вопрос необходимо использовать нормативно-техническую документацию.

Выполняя работу, следует пользоваться основной и дополнительной литературой, которая представлена в списке учебно-методического обеспечения дисциплины в данных методических указаниях. В процессе выполнения контрольной работы могут использоваться учебниками по данной дисциплине, периодические издания.

Контрольная работа оформляется в соответствии со стандартом организации «Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности» (СТО 4.2-07-2014).

В конце контрольной работы обязательно указывается список использованной литературы.

Номер варианта определяется по двум последним цифрам шифра студента, если он не превышает цифру 30, в противном случае номер варианта находится вычитанием из двух последних цифр числа 30. Например: шифру 91025 соответствует вариант № 25, а шифру 91054 вариант 24 (54-30).

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

ВАРИАНТ 1

1. История микробиологии.
2. Микробиология свежих плодов и овощей.

ВАРИАНТ 2

1. Положение микроорганизмов в системе живого мира.
2. Микробиология зерна, крупы, муки, макаронных изделий и хлеба.

ВАРИАНТ 3

1. Морфологическая дифференцировка прокариот.
2. Микробиология рыбы и рыбных продуктов.

ВАРИАНТ 4

1. Систематика микроорганизмов, характеристика некоторых представителей.
2. Микробиология молока и молочных продуктов.

ВАРИАНТ 5

1. Вирусы. Строение, взаимодействие с клеткой, распространение.
2. Яйца и яйцепродукты как источник микроорганизмов.

ВАРИАНТ 6

1. Микроорганизмы и факторы внешней среды.
2. Микрофлора мяса и мясопродуктов.

ВАРИАНТ 7

1. Строение и химический состав клетки.
2. Пищевые микробиологические производства.

ВАРИАНТ 8

1. Рост и условия культивирования микроорганизмов.
2. Биотехнологическое использование микроорганизмов.

ВАРИАНТ 9

1. Метаболизм микроорганизмов.
2. Инфекционные заболевания и токсикозы микробной природы.

ВАРИАНТ 10

1. Дрожжи. Общая характеристика. Основы систематики дрожжей.
2. Возможные пути регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при хранении пищевых продуктов.

ВАРИАНТ 11

1. Грибы. Общая характеристика. Основы систематики грибов.
2. Основы генетики микроорганизмов.

ВАРИАНТ 12

1. Влияние биотических факторов на микроорганизмы. Антибиотики, фитонциды.
2. Ферменты микроорганизмов. Общая характеристика. Классификация ферментов. Использование микробных ферментов.

ВАРИАНТ 13

1. Роль микроорганизмов в охране окружающей среды от загрязнений.
2. Влияние абиотических факторов внешней среды на микроорганизмы.

ВАРИАНТ 14

1. Конструктивный обмен – питание микроорганизмов. Поступление питательных веществ в клетку. Типы питания микроорганизмов.
2. Энергетический обмен у аэробных микроорганизмов.

ВАРИАНТ 15

1. Энергетический обмен у анаэробных микроорганизмов.
2. Микробиологические процессы превращения безазотистых органических веществ. Анаэробные процессы.

ВАРИАНТ 16

1. Микробиологические процессы превращения безазотистых органических веществ. Аэробные процессы.
2. Использование энергии микроорганизмами.

ВАРИАНТ 17

1. Микробиологические процессы превращения азотсодержащих веществ. Гнилостные процессы.
2. Микробиология кондитерских товаров.

ВАРИАНТ 18

1. Патогенные микроорганизмы.
2. Производство пекарских дрожжей.

ВАРИАНТ 19

1. Пищевые инфекции, передающиеся через пищевые продукты. Профилактика.
2. Микробиология вкусовых товаров (пряности (специи), поваренная соль).

ВАРИАНТ 20

1. Пищевые отравления. Профилактика.
2. Микробиология кулинарных изделий.

ВАРИАНТ 21

1. Сальмонеллёзы.
2. Микробиология консервов.

ВАРИАНТ 22

1. Вирусные гастроэнтериты.
2. Микробиология напитков (алкогольные, безалкогольные).

ВАРИАНТ 23

1. Микрофлора квашенных и соленых плодов и овощей.
2. Химический состав микроорганизмов.

ВАРИАНТ 24

1. Спиртовое брожение. Практическое значение спиртового брожения.
2. Коли-инфекции.

ВАРИАНТ 25

1. Молочнокислое брожение. Практическое значение молочнокислого брожения.
2. Листерииозы.

ВАРИАНТ 26

1. Пропионовокислое брожение. Практическое значение пропионовокислого брожения.
2. Микрофлора воздуха.

ВАРИАНТ 27

1. Маслянокислое брожение. Практическое значение маслянокислого брожения.
2. Микрофлора почвы.

ВАРИАНТ 28

1. Брожение пектиновых веществ и клетчатки. Практическое значение.
2. Микрофлора воды.

ВАРИАНТ 29

1. Микрофлора тары и упаковочных материалов.
2. Бактерии. Общая характеристика.

ВАРИАНТ 30

1. Антропогенные факторы и природная окружающая среда как источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами.
2. Физиология микроорганизмов.

Критерии оценивания:

– оценка «зачтено» выставляется, если студент выполнил контрольную работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, вычисления; правильно выполняет анализ полученных результатов.

– оценка «не зачтено» выставляется студенту, который выполнил контрольную работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

уровень знаний студентов	
количество баллов	
«зачтено»	«не зачтено»
100-60%	менее 60%

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Общая санитарная микробиология. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие / Новосиб. гос. аграр. ун-т; сост. Л. А. Литвина.- Новосибирск : НГАУ, 2014. - 111 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=516016>
2. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии [Текст]: Учебник / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина, Е. В. Масленникова. - 5, испр. и доп. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ"; Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015. - 384 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=480589>

Дополнительная литература

3. Ксенофонтов, Б.С. Основы микробиологии и экологической биотехнологии [Текст] : Учебное пособие / Б. С. Ксенофонтов. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ"; Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015. - 224 с.
Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=482844>
4. Микробиология экосистем [Текст]: учеб.-метод. пособие для самост. работы / Сиб. федерал. ун-т ; сост. Н. Д. Сорокин.- Красноярск : СФУ, 2012. - 15 с.
5. Основы микробиологии [Текст]: учеб.-метод. пособие для студентов направления подготовки 100800.62 "Товароведение" всех форм обучения / сост.: В. Д. Некрасова, Г. С. Гуленкова.- Красноярск : СФУ, 2012. - 98 с

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ»

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>;
- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах лит., поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>;
- Электронно-библиотечной системы Znanium.com [Электронный ресурс]: база данных содержит издания, публикуемые научно-издательским центром ИНФРА-М, коллекцию книг и журналов других российских издательств. – Москва, [2012]. – Режим доступа <http://znanium.com/>;
- Национальный цифровой ресурс Руконт – межотраслевая электронная библиотека (ЭБС) на базе технологии Контекстум [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг и журналов. – Москва, [2012]. – Режим доступа [http:// rucont.ru/](http://rucont.ru/);
- Электронно-библиотечная система «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Москва, [2016]. – Режим доступа <http://e.lanbook.com>.