

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра садоводства, биотехнологий и селекции сельскохозяйственных
культур

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол № 7 от 22 апреля 2026 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
Р.А. Чмир
«22» апреля 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МИКРОБИОЛОГИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов
питания

Квалификация - бакалавр

Мичуринск, 2026 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины (модуля) являются формирование у обучающихся знаний по основам систематики, организации, строения, функций, физиологии и биохимии микробной клетки. Изучить законы их жизнедеятельности, обмена веществ, роста и развития и в использовании полученных знаний для решения практических вопросов, связанных с технологией продукции и организацией производства общественного питания. Приказ №281н от 7 мая 2015г. об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»

Задачи:

Микроорганизмы широко распространены в природе, их живая масса во много раз превышает массу всего растительного и животного мира. При их участии происходит круговорот веществ в природе, от их деятельности зависит плодородие почв, формирование полезных ископаемых нефти, угля. Их используют при выработке пищевых продуктов и промышленных товаров: при получении спирта, вин, пива, антибиотиков, ферментов, гормонов, удобрений.

В связи с этим, в задачи освоения дисциплины входит:

1. Изучить достижения микробиологической промышленности.
2. Научиться правильному обоснованию вопросов биологии, экологии и фитопатогенной микрофлоры.
3. Глубоко понимать роль микробиологии в комплексной разработке мер получения и сохранения продуктов питания, в решении проблемы защиты окружающей среды.
4. Познать сущность процессов, обеспечивающих непрерывный круговорот веществ в природе.
5. Приобрести знания по использованию микробного синтеза в народном хозяйстве, ознакомиться с достижениями генной инженерии и селекции микробов.
6. Овладеть принципами микробиологического исследования зерна, плодов и овощей и других пищевых продуктов.

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующего профессионального стандарта:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утв. приказом Минтруда России от 15.06.2020. №329н)

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина (модуль) «Микробиология» относится к обязательной части Блока 1. «Дисциплины (модули)» Б1.О.29

Изучение дисциплины (модуля) «Микробиология» взаимосвязано с изучением дисциплины «Экология».

Дисциплина «Микробиология» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Биохимические основы технологии продуктов общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Безопасность продовольственного сырья».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции:

Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания.ТФ. – D/02.6)

трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/02.6:

Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработка методов продукции в процессе технического контроля и испытания готовой производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания.ТФ. – D/02.6)

трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/02.6:

Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование компетенций:

ОПК-1 способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности

ОПК-2 способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
ОПК-1 ИД-1 _{ОПК-1} – Способен обосновывать применение и использовать программные продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности	Не способен обосновывать применение и не использует программные продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности	Удовлетворительно способен обосновывать применение и частично использовать программные продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности	Хорошо способен обосновывать применение и использовать программные продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности	Отлично способен обосновывать применение и использовать программные продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности
ИД-2 _{ОПК-1} – Способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической об-	Не способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической	Удовлетворительно способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и	Хорошо способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической об-	Отлично способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической об-

работкиданных	обработки данных	статистической обработки данных	работкиданных	работкиданных
ОПК-2 ИД-1 _{ОПК-2} – Используетестественнонаучныезаконыприрешенииизадач	Не используетестественнонаучныезаконыприрешенииизадач	Частично используетестественнонаучныезаконыприрешенииизадач	Не в полном объеме используетестественнонаучныезаконыприрешенииизадач	В полном объеме используетестественнонаучныезаконыприрешенииизадач
ИД-2 _{ОПК-2} – Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Не использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Удовлетворительно использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Хорошо использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Отлично использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные термины и понятия микробиологии;
- знать морфологию, физиологию, генетику, экологию основных групп микробов;
- особенности синтеза и взаимных превращений углеводов, белков и жиров в микробных клетках. Синтез других веществ: ферментов, витаминов, гиббереллинов, токсинов, антибиотиков, алкалоидов.
- технологию процессов (брожения, окисления, разложения) условия протекания процессов.
- технику безопасности работы в лаборатории микробиологии.

Уметь:

- организовать и вести научно-исследовательскую и практическую деятельность в лаборатории микробиологии;
- осваивать и применять в работе методики исследования микроорганизмов;
- грамотно культивировать микробы в лабораторных условиях и объяснять биохимическую направленность процессов, осуществляемых микробами;
- вести наблюдения и экспериментальные исследования в полевых и лабораторных условиях;
- работать с литературой и информационными системами с целью получения информации;
- осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Владеть:

- навыками работы в лаборатории микробиологии;
- основными методами микробиологических исследований
- техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции

3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля)

и формируемых в них общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Темы,разделыдисциплины	Компетенции		Общее количество компетенций
	ОПК-1	ОПК-2	
1. Введение. Предмет и история развития. Значение и роль микроорганизмов в окружающем мире. Морфология микроорганизмов.	+	+	2
2. Систематика микроорганизмов. Физиология и биохимия микроорганизмов.	+	+	2
3. Факторы окружающей среды, влияющие на микроорганизмы.	+	+	2
4. Патогенные микроорганизмы. Микробиология сырья и отдельных групп продуктов.	+	+	2
5. Специальная микробиология. Микробиология молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов.	+	+	2
6. Микробиология рыбы и рыбопродуктов, яиц и яйцепродуктов.	+	+	2
7. Микробиология продуктов растительного происхождения, кондитерских и кулинарных изделий.	+	+	2

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачётных единиц, 180 ак. часов.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Всего акад. часов	
	по очной форме обучения 1 семестр	по заочной форме обучения 1 курс
Общая трудоемкость дисциплины	180	180
Контактная работа обучающихся с преподавателем.	24	6
Аудиторные занятия, в т.ч.	24	6
лекции	8	2
практические занятия	16	4
Самостоятельная работа, в т.ч.	129	165
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	98	110
выполнение контрольной работы	-	42
подготовка к сдаче модуля	31	13
Контроль	27	9
Вид итогового контроля	экзамен	

4.2. Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Введение. Предмет и история развития. Значение и роль микроорганизмов в окружающем мире. Морфология микроорганизмов.	1	0,5	ОПК-1, ОПК-2
2	Систематика микроорганизмов. Физиология и био-	1		ОПК-1,

	химия микроорганизмов.			ОПК-2
3	Факторы окружающей среды, влияющие на микроорганизмы.	1	0,5	ОПК-1, ОПК-2
4	Патогенные микроорганизмы. Микробиология сырья и отдельных групп продуктов.	1		ОПК-1, ОПК-2
5	Специальная микробиология. Микробиология молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов	1	0,5	ОПК-1, ОПК-2
6	Микробиология рыбы и рыбопродуктов, яиц и яйцепродуктов.	1	0,5	ОПК-1, ОПК-2
7	Микробиология продуктов растительного происхождения, кондитерских и кулинарных изделий.	2		ОПК-1, ОПК-2
	ИТОГО	8	2	

4.3 Практические занятия

№ разд.	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Назначение и функционирование микробиологической лаборатории. Методы микроскопической диагностики	2	0,5	ОПК-1, ОПК-2
2	Знакомство с формами микроорганизмов	2	0,5	ОПК-1, ОПК-2
2	Приготовление питательных сред.	2	0,5	ОПК-1, ОПК-2
2	Методы стерилизации. Подготовка посуды и питательных сред для стерилизации	2		ОПК-1, ОПК-2
5	Брожению молока и картофеля	2	0,5	ОПК-1, ОПК-2
6	Оценка доброкачественности и микроскопическое исследование мяса.	2	1	ОПК-1, ОПК-2
6	Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек – (БГКП).	4	1	ОПК-1, ОПК-2
	ИТОГО	16	4	

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены

4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	№	Вид СР	Объем в акад. час	
			очная форма обучения	заочная форма обучения
Раздел 1	1	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	14	20
	2	Выполнение контрольной работы		6
Раздел 2	1	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	14	20
	2	Выполнение контрольной работы		6

Раздел 3	1	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	14	10
	2	Выполнение контрольной работы		6
Раздел 4	1	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	14	10
	2	Выполнение контрольной работы		6
	3	Подготовка к сдаче модуля	16	
Раздел 5	1	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	14	10
	2	Выполнение контрольной работы		6
Раздел 6	1	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	14	20
	2	Выполнение контрольной работы		6
Раздел 7	1	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	14	20
	2	Выполнение контрольной работы		6
	3	Подготовка к сдаче модуля	15	13
Итого:			129	165

4.6. Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы обучения

Важной формой самостоятельной работы обучающегося является написание письменных работ, в том числе контрольной работы по данной дисциплине.

Цели выполнения работы:

- систематизация, закрепление и углубление теоретических знаний и умений применять их для решения конкретных практических задач;
- развитие навыков самостоятельной научной работы (планирование и проведение исследования, работа с научной и справочной литературой, нормативными правовыми актами, интерпретация полученных результатов, их правильное изложение и оформление).

Работа должна отвечать следующим требованиям:

- формирование авторской позиции по основным теоретическим и проблемным вопросам;
- анализ научной и учебной литературы по теме вопроса;
- связь предмета с актуальными проблемами современной науки и практики;
- логичность изложения, аргументированность выводов и обобщений;

Задания в контрольной работе направлены на закрепление теоретических знаний обучающегося и овладения навыками по изучению основных групп микроорганизмов и биологических процессов с их участием.

Контрольная работа включает 5 теоретических вопроса. Выбор варианта определяется последней цифрой зачетной книжки.

Перечень вопросов представлен в методических указаниях для выполнения контрольной работы.

4.7 Содержание разделов дисциплины

1. Введение. Предмет и история развития. Значение и роль микроорганизмов в окружающем мире. Морфология микроорганизмов.

История развития микробиологии как науки, проблемы становления. Работы А.Левенгука. Период описательной микробиологии. Открытия Л. Пастера, физиологический

период в микробиологии. Работы Р. Коха, И.И. Мечникова, В.Н. Виноградского, Д.И. Ивановского, В.Л. Омелянского, М.В. Федорова, Е.Н. Мишустина. Морфологическая характеристика основных групп микроорганизмов: особенности строения микробной клетки, форма, размеры, движение, размножение, спорообразование. Неклеточные формы жизни.

2. Систематика микроорганизмов. Физиология и биохимия микроорганизмов.

Положение микроорганизмов в системе живых существ. Изменчивость микроорганизмов. Химический состав клеток микробов, их пищевые потребности. Важнейшие соединения клеток, их физиологическая роль. Источники углерода, азота и других элементов. Ферменты, их роль в клетке.

Способы питания и поступление питательных веществ в клетку. Типы питания микробов. Сапрофиты, паразиты, миксотрофы. Биосинтез белков, углеводов, липидов, нуклеиновых кислот, ферментов, антибиотиков, токсинов, витаминов, ростовых веществ микроорганизмами.

Способы получения микроорганизмами энергии: брожение, аэробное и анаэробное дыхание. Субстраты окисления. Химизм аэробного и анаэробного окисления. Энергетика различных процессов дыхания.

3. Факторы окружающей среды, влияющие на микроорганизмы.

Зависимость отдельных групп микробов от водного режима, температуры. Критические температурные точки в жизнедеятельности микроорганизмов. Мезофилы, психрофилы, психротрофы, термофилы, экстремально термофильные и экстремально психрофильные формы. Влияние на микроорганизмы кислотности, ядовитых веществ, радиации, давления. Отношение микроорганизмов к кислороду. Аэробы и анаэробы (факультативные и облигатные). Предупреждение развития микробов с помощью физических и химических факторов (пастеризация, стерилизация, снижение pH и т.д.). Антимикробные вещества, специфичность и механизм действия.

Нейтральные, симбиотические и антагонистические взаимоотношения микроорганизмов между собой и другими существами. Хищные бактерии и грибы. Значение процессов анаболизма и катаболизма, их взаимосвязь.

4. Патогенные микроорганизмы. Микробиология сырья и отдельных групп продуктов.

Сапрофитные и патогенные микроорганизмы, их свойства. Характеристика особенностей экзо- и эндотоксинов. Условно-патогенные микроорганизмы.

Понятие об инфекции, инфекционном процессе и инфекционном заболевании. Источники и механизмы передачи возбудителей инфекции. Формы инфекционного процесса и факторы, их определяющие.

Общая характеристика пищевых заболеваний: пищевые инфекции и отравления. Кишечные инфекции и токсикоинфекции: шигеллезы, брюшной тиф, паратифы А и В, гепатит А, ротавирусная инфекция, эшерихиозы, сальмонеллезы, иерсиниозы, кампилобактериоз. Свойства возбудителей, источники и пути заражения продуктов, бактерионосительство, профилактические мероприятия.

Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами. Характеристика возбудителей. Пути их распространения. Сохраняемость возбудителей в продуктах. Профилактические мероприятия.

Источники и пути заражения продуктов. Роль мяса, молока и продуктов их переработки в передаче человеку зоонозных заболеваний. Профилактические мероприятия.

Пищевые интоксикации. Свойства возбудителей и токсинов. Продукты, наиболее часто служащие причиной интоксикаций. Пути проникновения возбудителей в пищевые продукты, условия развития и токсинообразования в них. Профилактические мероприятия.

Понятие о санитарно-показательных микроорганизмах, их характеристика. Санитарно-показательное значение бактерий группы кишечной палочки (БГКП). Значение санитарно-показательных микроорганизмов.

Микрофлора почвы. Распространение микроорганизмов в почве. Почва как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов микроорганизмами, вызывающими их порчу. Сроки выживания в почве патогенных микроорганизмов. Санитарная оценка почвы по микробиологическим показателям.

Микрофлора воды. Численность и видовой состав микроорганизмов природных вод. Распространение возбудителей инфекционных болезней и отравлений через воду. Очистка и обеззараживание питьевой воды. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к питьевой воде.

Микрофлора воздуха. Видовой и количественный состав микрофлоры воздуха. Способы очистки воздуха от микроорганизмов. Влияние микрофлоры воздуха на качество продуктов и сроки их хранения. Микробиологические показатели санитарной оценки и микробиологический контроль воздуха производственных помещений, цехов, холодильных камер.

Систематизация и диагностика биоповреждений непродовольственных товаров. Методы оценки биостойкости материалов. Биоповреждения и защита древесины. Биоповреждения и защита бумаги.

5. Специальная микробиология. Микробиология молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов.

Микрофлора молока и ее изменение при хранении. Пороки молока, вызываемые микроорганизмами. Патогенные микроорганизмы, передаваемые через молоко и молочные продукты. Цель и режимы пастеризации и стерилизации молока. Микробиологический анализ свежего и пастеризованного молока.

Технологический процесс производства молочной продукции. Микрофлора кисломолочных продуктов. Характеристика заквасок микроорганизмов, применяемых в производстве кисломолочных продуктов. Пороки кисломолочных продуктов, вызываемые микроорганизмами и меры борьбы с ними.

Микрофлора сладкосливочного и кислосливочного масла, ее источники. Оценка качества масла по микробиологическим показателям, нормы. Пороки масла, вызываемые микроорганизмами, профилактические мероприятия.

Характеристика микроорганизмов, применяемых в производстве сыров. Микробиологические процессы, протекающие при изготовлении и созревании сыров. Пороки сыров, вызываемые микроорганизмами, меры предупреждения, способы устранения. Санитарные требования к качеству сыров.

Количественный и качественный состав микрофлоры парного, охлажденного и замороженного мяса. Источники микрофлоры. Виды и возбудители микробиологической порчи мяса. Меры предупреждения порчи и удлинения сроков хранения. Микробиологические показатели мяса убойных животных, санитарные нормы. Определение свежести мяса методом микроскопирования, нормы ГОСТа. Мясо как возможный источник пищевых заболеваний людей и животных. Ветеринарно-санитарный надзор в мясной промышленности, его значение.

Микрофлора вареных, полукопченых и копченых колбас. Пути обсеменения микроорганизмами, виды порчи, характеристика возбудителей, меры предупреждения. Микробиологический анализ качества колбас, нормы.

Роль микроорганизмов при изготовлении сыровяленых и сырокопченых колбас.

6. Микробиология рыбы и рыбопродуктов, яиц и яйцепродуктов.

Микрофлора свежевывловленной, охлажденной, соленой и копченой рыбы. Факторы, тормозящие быстрое развитие микроорганизмов в продукции. Виды порчи, возбудители, профилактические мероприятия.

Микрофлора пресервов, ее роль в процессе их созревания и формирования качества. Микробиологические основы сохранения рыбы в виде пресервов. Микробиологические критерии качества рыбы и рыбных продуктов.

Поверхностная микрофлора яиц, ее роль в процессе их порчи. Дефекты яиц, вызываемые микроорганизмами. Характеристика возбудителей, пути их проникновения. Патогенные микроорганизмы, передаваемые человеку через яйцо. Санитарные нормы и требования.

Микрофлора меланжа и яичного порошка. Оценка качества яиц и яичных продуктов по микробиологическим показателям.

7. Микробиология продуктов растительного происхождения, кондитерских и кулинарных изделий.

Состав микрофлоры свежих плодов и овощей, иммунитет к заболеваниям. Основные виды порчи плодов и овощей плесневыми грибами, бактериями и вирусами. Меры предупреждения и мероприятия, направленные на сокращение потерь, вызываемых микроорганизмами.

Микрофлора квашеных и соленых, маринованных и сушеных плодов и овощей. Виды порчи, возбудители, меры борьбы с ними. Микробиологические основы хранения продукции.

Микрофлора баночных консервов и пресервов, ее источники. Факторы, определяющие режимы и эффективность стерилизации консервов. Остаточная микрофлора. Виды микробиологической порчи консервов и пресервов при хранении. Характеристика возбудителей. Меры предупреждения отравлений. Микробиологический контроль качества консервов и пресервов. Микробиология вкусовых товаров.

Микрофлора зерна, ее изменение при хранении зерна. Дефекты зерна, вызываемые микроорганизмами. Фитопатогенные микроорганизмы зерна, их влияние на качество зерна и зернопродуктов. Профилактические мероприятия. Микробная порча муки, крупы. Характеристика возбудителей, источники инфицирования, меры борьбы. Микроорганизмы, используемые в процессе тестоведения при производстве пшеничного и ржаного хлеба. Требования к качеству дрожжей и заквасок. Микробиология кулинарных и кондитерских изделий.

5. Образовательные технологии

Вид учебной работы	Образовательные технологии
Лекции	Электронные материалы, использование мультимедийных средств, раздаточный материал
Практические занятия	Обсуждение и анализ предложенных вопросов их аудиторных занятиях, индивидуальные доклады, тестирование
Самостоятельные работы	Защита и презентация результатов самостоятельного исследования на занятиях

6. Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)
6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)
«Микробиология»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Введение. Предмет и история развития. Значение и роль микроорганизмов в окружающем мире. Морфология микроорганизмов.	ОПК-1, ОПК-2	Тест Вопросы для экзамена Реферат	20 10 5
2	Систематика микроорганизмов. Физиология и биохимия микроорганизмов.	ОПК-1, ОПК-2	Тест Вопросы для экзамена Реферат	60 20 3
3	Факторы окружающей среды, влияющие на микроорганизмы.	ОПК-1, ОПК-2	Тест Вопросы для экзамена Реферат	40 5 5
4	Патогенные микроорганизмы. Микробиология сырья и отдельных групп продуктов.	ОПК-1, ОПК-2	Тест Вопросы для экзамена Реферат	20 5 5
5	Специальная микробиология. Микробиология молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов.	ОПК-1, ОПК-2	Тест Вопросы для экзамена Реферат	20 10 5
6	Микробиология рыбы и рыбопродуктов, яиц и яйцепродуктов.	ОПК-1, ОПК-2	Тест Вопросы для экзамена Реферат	20 5 10
7	Микробиология продуктов растительного происхождения, кондитерских и кулинарных изделий.	ОПК-1, ОПК-2	Тест Вопросы для экзамена Реферат	20 5 7

6.2 Перечень вопросов для экзамена

1. Основные периоды в развитии микробиологии. (ОПК-1, ОПК-2)
2. Вклад русских ученых в развитие микробиологии. (ОПК-1, ОПК-2)
3. Положение микроорганизмов в системе живых существ. (ОПК-1, ОПК-2)
4. Систематика микроорганизмов. (ОПК-1, ОПК-2)
5. Химический метод стерилизации. (ОПК-1, ОПК-2)
6. Питательные среды и их классификация. (ОПК-1, ОПК-2)
7. Методы стерилизации. (ОПК-1, ОПК-2)
8. Приготовление фиксированных и живых препаратов. (ОПК-1, ОПК-2)
9. Номенклатура микроорганизмов. Понятие вида, штамма, расы, клона. (ОПК-1, ОПК-2)
10. Систематика микроорганизмов. Признаки, лежащие в основе систематики (ОПК-1, ОПК-2)
11. Физические методы стерилизации. (ОПК-1, ОПК-2)
12. Определение и характеристика типов дыхания микробов. (ОПК-1, ОПК-2)
13. Химический состав микробной клетки и пищевые потребности микроорганизмов. (ОПК-1, ОПК-2)
14. Механизм поступления питательных веществ в микробную клетку. (ОПК-1, ОПК-2)
15. Способы питания живых существ. Питание микроорганизмов. (ОПК-1, ОПК-2)
16. Изоферменты и приспособляемость организмов к условиям среды. (ОПК-1, ОПК-2)
17. Питательные среды и их классификация. (ОПК-1, ОПК-2)

18. Понятие метаболизма микроорганизмов. Принципы регуляции метаболизма. (ОПК-1, ОПК-2)
19. Использование энергии дыхания микробной клеткой. (ОПК-1, ОПК-2)
20. Наследственные факторы микроорганизмов. Изменчивость прокариот. (ОПК-1, ОПК-2)
21. Фазы роста микроорганизмов. (ОПК-1, ОПК-2)
22. Характеристика типов дыхания (ОПК-1, ОПК-2)
23. Биосинтез веществ микробной клеткой. Принципы регуляции метаболизма (ОПК-1, ОПК-2)
24. Фотосинтез и хемосинтез, как способы питания микроорганизмами (ОПК-1, ОПК-2)
25. Использование энергии дыхания микробной клеткой. (ОПК-1, ОПК-2)
26. Влияние молекулярного кислорода на жизнедеятельность микроорганизмов. (ОПК-1, ОПК-2)
27. Микробиология почвы, воды и воздуха. (ОПК-1, ОПК-2)
28. Микробиология сырья и отдельных групп продуктов. (ОПК-1, ОПК-2)
29. Санитарно-показательные микроорганизмы. (ОПК-1, ОПК-2)
30. Характеристика возбудителей зооантропонозных инфекций. (ОПК-1, ОПК-2)
31. Молочнокислородное брожение (возбудители, химизм, использование) (ОПК-1, ОПК-2)
32. Технологический процесс производства молочной продукции. Микрофлора молока. Пороки молока. (ОПК-1, ОПК-2)
33. Микрофлора яиц. Пороки яиц (ОПК-1, ОПК-2)
34. Принцип классификации и названия ферментов. (ОПК-1, ОПК-2)
35. Биоповреждения непродовольственных товаров. Возбудители и их характеристика. (ОПК-1, ОПК-2)
36. Эпифитные и патогенные микроорганизмы. Источники патогенных микробов. (ОПК-1, ОПК-2)
37. Спиртовое брожение (возбудители, химизм, значение). (ОПК-1, ОПК-2)
38. Эпифитная микрофлора. Изменение эпифитной микрофлоры при хранении плодов и овощей. (ОПК-1, ОПК-2)
39. Микробиология мяса и мясных продуктов. (ОПК-1, ОПК-2)
40. Пропионовое брожение (возбудители, химизм, использование). (ОПК-1, ОПК-2)
41. Ферменты и их общие свойства. (ОПК-1, ОПК-2)
42. Спиртовое брожение (возбудители, химизм и практическое значение). (ОПК-1, ОПК-2)
43. Методы обнаружения микроорганизмов в объектах окружающей среды. (ОПК-1, ОПК-2)
44. Влияние влажности на развитие микроорганизмов. (ОПК-1, ОПК-2)
45. Понятие метаболизма, анаболизма, катаболизма. Взаимосвязь биохимических процессов. (ОПК-1, ОПК-2)
46. Микробиология муки и кондитерских изделий (ОПК-1, ОПК-2)
47. Влияние температуры на жизнедеятельность микроорганизмов. (ОПК-1, ОПК-2)
48. Разложение безазотистых соединений микроорганизмами (клетчатка, лигнин, пектиновых веществ). (ОПК-1, ОПК-2)
49. Размножение прокариот. (ОПК-1, ОПК-2)
50. Симбиоз и антагонизм микроорганизмов. Использование при хранении продуктов. (ОПК-1, ОПК-2)
51. Химические факторы и реакция микроорганизмов на их воздействие. (ОПК-1, ОПК-2)

52. Молочнокислое брожение (возбудители, химизм, использование). (ОПК-1, ОПК-2)
53. Маслянокислое брожение (возбудители, химизм, использование) (ОПК-1, ОПК-2)
54. Биологические взаимоотношения микробов и других организмов. (ОПК-1, ОПК-2)
55. Разложение жира и жироподобных веществ микроорганизмами. (ОПК-1, ОПК-2)
56. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, хранению и реализации продукции. (ОПК-1, ОПК-2)
57. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий торговли. (ОПК-1, ОПК-2)
58. Микробиология рабы и продуктов переработки. Характеристика возбудителей порчи. (ОПК-1, ОПК-2)
59. Методы выявления и идентификации микроорганизмов порчи. (ОПК-1, ОПК-2)
60. Микотоксикозы. Возбудители. Профилактика. (ОПК-1, ОПК-2)

6.3. Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) – «отлично»	- глубокое и систематическое знание всего программного материала и новаций лекционного курса по сравнению с учебной литературой; - отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией в области микробиологии; - знание основной литературы и знакомство с дополнительно рекомендованной литературой; - умение выполнять предусмотренные программой задания; - логически корректное и убедительное изложение ответа.	Тестовые задания (36-40 баллов) Реферат (8-10 баллов) Экзаменационные вопросы (31-50 баллов)
Базовый (50-74 балла) – «хорошо»	- знание узловых проблем микробиологии и основного содержания лекционного курса; - умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем программы; - знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы; - умение выполнять предусмотренные программой задания; - в целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.	Тестовые задания (24-35) Реферат (5-9 баллов) Экзаменационные вопросы (21-30 баллов)
Пороговый (35-49 баллов) – «удовлетворительно»	- фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания лекционного курса микробиологии; - затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; - неполное знакомство с рекомендованной литературой; - частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; - стремление логически определенно и последовательно изложить ответ.	Тестовые задания (15-24 балла) Реферат (5 баллов) Экзаменационные вопросы (15-20 баллов)
Низкий	- незнание, либо отрывочное представление об учеб-	Тестовые задания

(допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетвори- тельно»	но-программном материале; - неумение выполнять предусмотренные программой задания.	(менее 15 баллов) Реферат (0-4 балла) Экзаменационные вопросы (менее 15 баллов)
--	--	---

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов), необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Учебная литература:

1. Емцев, В. Т. Микробиология: учебник для академического бакалавриата / В.Т. Емцев, Е.Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 445 с. <https://biblio-online.ru/book/731B58C1-822F-4E17-ABB4-E798CE815591>
2. Асонов, Н.Ф. Микробиология: Учебник для высш. учеб. заведений / Н.Ф. Асонов. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. Колос, 2002.
3. Емцев, В.Т. Сельскохозяйственная микробиология: практ. пособие / В.Т. Емцев, Е.Н. Мишустин. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 205 с. — (Профессиональная практика). <https://biblio-online.ru/book/6D3B000B-1A7E-401A-9B98-2AC9EF9C4E65>

7.2 Методические указания по освоению дисциплины

1. Микроскоп и его применение для рассматривания микробов. Приготовление фиксированных препаратов микроорганизмов- Мичуринск, 2026.
2. Знакомство с формами микроорганизмов- Мичуринск, 2026.
3. Приготовление питательных сред для выращивания микроорганизмов- Мичуринск, 2026.
4. Методы стерилизации. Подготовка посуды и питательных сред для стерилизации.
5. Учет микроорганизмов в почве и воздухе. Определение микробного числа почвы и воздуха. - Мичуринск, 2026.
6. Идентификация микробов. Выделение бактерий в чистую культуру. - Мичуринск, 2026.
7. Окраска микробов по Граму. Проверка чистоты культуры. - Мичуринск, 2026.

7.3 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование циф-

ровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.3.1 Электронно-библиотечные системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.com/>) (договор на оказание услуг от 01.09.2025 № б/н (Сетевая электронная библиотека).
2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 01.12.2025 № 04-УТ/2025).
3. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 01.09.2025 № 7326).
4. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25).
5. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 02.09.2024 № 101/НЭБ/4712-п).
6. Договор о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» Филиал «Специальная библиотека для слепых им. Н.А. Островского» (<https://www.tambovlib.ru>) (договор о сотрудничестве от 10.10.2024 № 0001).

7.3.2. Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем Консультант Плюс от 24.02.2026 № 12760 /13900/ЭС).
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 11.02.2026 № 194-01/2026).

7.3.3. Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 06.11.2025 № 505/2025)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>
5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.
7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

7.3.4. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно рас-	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
---	--------------	----------------------------------	--	---	---

			пространяемое)	и БД (при наличии)	
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 17.12.2025 № 6/н, срок действия: с 18.12.2025 по 17.12.2026
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiat.us.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 16.05.2025 № 10567, срок действия: с 16.06.2025 по 15.06.2026
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.3.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.

5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
7. Национальный цифровой ресурс «Рукописи» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.ruscont.ru>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

7.3.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
5. Сервисы опросов: Яндекс.Формы, MyQuiz
6. Сервисы видеосвязи: Яндекс.Телемост, Webinar.ru
7. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.3.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ОПК-1	ИДК-1 ИДК-2
2.	Большие данные	Самостоятельная работа	ОПК-1	ИДК-1 ИДК-2

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 2/32)

1. Жалюзи горизонтальные на три окна (инв. № 2101065486)
2. Интерактивная доска (инв. № 2101040205)
3. Системный комплект: процессор Intel Original LGA 1150, вентилятор Deepcool THETA 21, материнская плата ASUS H81M-K<S-1150 iH, память DDR3 4 Gd, жесткий диск 500 Gb, корпус MAXcase H4403, блок питания Aerocool 350W (инв. № 21013400740)
4. Проектор Viewsonic PJD6243 DLP 3200 lumens XGA 3000:1 HDMI 3D
5. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Учебная лаборатория физиологии растений) (г. Мичуринск, учхоз «Роща», 9/27)

1. Платформа UP-12 BioSan для шейкера, универсальная для колб, бутылок и стаканов, 265´185мм для шейкеров OS-12, PSU-10i, ES-20 (инв. № 21013600789)
2. Фотометр КФК-3-01-"ЗОМЗ" фотоэлектрический (инв. № 21013600788)
3. Шейкер PSU-10i BioSan, орбитальный (50-450 об/мин, орбитальный, до 3кг) без платформы (инв. № 21013600790)
4. Шейкер S-3 цифровой (платф. 168´168 об/мин, амплитуда 20мм, орбитальный, 10-250 об/мин) (инв. № 21013600783)
5. Доска классная (инв. № 41013602281)
6. Кресло офисное AV 204 PL МК ткань (инв. № 41013602311)
7. Микроскоп медицинский Биомед 2 (инв. № 41013401728, 41013401727, 41013401726, 41013401725, 41013401724, 41013401723, 41013401722, 41013401721,

41013401720, 41013401719, 41013401718, 41013401717, 41013401716, 41013401715, 41013401714)

8. Настенный экран Lumien Master Picture 220-220 см (инв. № 41013401710)

9. Проектор NEC M361X (инв. № 41013401707)

10. Системный комплект: Процессор Intel Original LGA 1155, вентилятор, материнская плата, память, жесткий диск, видеокарта, монитор, устройство чтения карт памяти, привод, корпус, клавиатура, мышь (инв. № 41013401700)

11. Стол лабораторный химический (1200'600'750) столешн. пластик/каркас ал. профиль (инв. № 41013602349, 41013602348, 41013602347, 41013602346, 41013602345, 41013602344, 41013602343, 41013602342, 41013602341, 41013602340, 41013602339, 41013602338, 41013602337)

12. Шкаф для хранения лабораторной посуды (800'450'1950) полки пластик/каркас ал. профиль с замком (инв. № 41013602358)

13. Испаритель ИР-1МЗ ротационный (инв. № 21013600785)

Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/219)

1. Проектор Acer XD 1760D (инв. № 1101044562);

2. Факс-модем И-1496Е (инв. № 2101042501);

3. Шкаф для одежды (инв. № 2101063476, 2101063480);

4. Шкаф для документов (инв. № 2101063487, 2101063490, 2101063491);

5. Системный комплект: Процессор Intel Original 1155 LGA Celeron G1610 OEM (2,6/2Mb), Монитор 20 Asus AS MS202D Blak? 1600*900 0,277mm. 250cd/m2. Материнская плата ASUS P8H61-M LX3 (3.x), вентилятор, память, жесткий диск, корпус, клавиатура, мышь (инв. № 21013400451, 21013400470);

6. Угломер с нониусом модель 1005 (127) (инв. № 21013400714);

7. Шкаф лабораторный (инв. № 1101040353, 1101040356, 1101040357, 1101040358, 1101040359);

8. Принтер Canon LBR 1120 (инв. № 1101044523, 1101044524);

9. Ноутбук (инв. № 1101044561);

10. Печь микроволновая (инв. № 1101060377);

11. Раздатчик холодной и горячей воды WBF (инв. № 4101044561);

Компьютерная техника подключена в сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуль) «Микробиология» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. №1047

Автор: доцент кафедры садоводства, биотехнологий и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Титова Л.В.

Рецензент: доцент кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства, к.с.-х.н. Попова Е.И.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры садоводства, биотехнологий и селекции сельскохозяйственных культур, протокол № 9 от 18 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института имени И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры садоводства, биотехнологий и селекции сельскохозяйственных культур, протокол № 11 от 13 июня 2023г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссииинститута фундаментальных и прикладных агробиотехнологий имени И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры садоводства, биотехнологии селекции сельскохозяйственных культур, протокол № 11 от 03 мая 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий имени И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 от 23 мая 2024 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры садоводства, биотехнологии селекции сельскохозяйственных культур, протокол № 10 от 08апреля 2025г

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссииинститута фундаментальных и прикладных агробиотехнологийимени И.В. Мичурина, протокол № 8 от 21апреля 2025.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23апреля 2025 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры садоводства, биотехнологии селекции сельскохозяйственных культур, протокол № 10 от 10 апреля 2026 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий имени И.В. Мичурина, протокол № 8 от

20апреля 2026 г.

Программа утверждена на заседании учебно-методического совета университета, протокол № 7 от 22апреля 2026 г.

Оригинал документа хранится на кафедре садоводства, биотехнологии селекции сельскохозяйственных культур