

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
и цифровизации
_____ А.В. Кубышкина
« 18 » июня 2024 г.

Микробиология

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой	агрономии, селекции и семеноводства
Направление подготовки	35.03.03 Агрохимия и агропочвоведение
Профиль	Почвенно-агрохимическое обеспечение АПК
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	очная
Общая трудоемкость	3 з.е.
Часов по учебному плану	108

Брянская область
2024

Программу составил(и):

к.с.-х.н., доцент,
Милехина Н.В. _____

Рецензент(ы):

д.с.-х.н., доцент Дьяченко В.В. _____

Рабочая программа дисциплины «Микробиология» разработана в соответствии с ФГОС ВО-бакалавриат по направлению подготовки 35.03.03 Агрохимия и агропочвоведение, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 26 » июля 2017г. № 702

составлена на основании учебного плана 2024 года набора:

направление подготовки 35.03.03 Агрохимия и агропочвоведение, профиль Почвенно-агрохимическое обеспечение АПК

утвержденного Учёным советом Университета от «18» июня 2024 г. протокол № 11

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры агрохимии, почвоведения и экологии
Протокол № 11 от «18» июня 2024 г.

Зав. кафедрой: д.с.-х. н., доцент Дьяченко В.В. _____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Изучение основ микробиологии, приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков, необходимых для освоения программ дисциплин базового цикла подготовки бакалавров, также формирование у студентов системы компетенций по основам общей и сельскохозяйственной микробиологии, использования полученных знаний для диагностики эколого – биологических свойств почвы, использования микробиологических препаратов для решения практических задач агрономии

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Блок ОПОП ВО: Б1.О.12

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, навыки, сформированные в ходе изучения следующих дисциплин: школьный курс биологии, ботаники, органической и неорганической химии.

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Дисциплина «Микробиология» является необходимой, как предшествующая для дисциплин: земледелие, агрохимия, физиология растений, биохимия растений, защита растений, овощеводство, биология почв, фитопатология и энтомология.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Общепрофессиональные компетенции		
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с при-	ОПК-1.1. Демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач в области агрохимии, агропочвоведения и агроэкологии ОПК-1.2. Использует	Знать: основы общей и сельскохозяйственной микробиологии, морфологические, анатомические и генетические особенности различных групп микроорганизмов; метаболизм и влияние окружающей среды на организмы; процессы в которых они участвуют; влияние агроприемов на деятельность почвенных микроорганизмов; использование микроорганизмов для производства продуктов и биопрепаратов сельскохозяйственного назначения; микробиологию кормов, эпифитную микрофлору, способы и режимы хранения и переработки плодов и овощей для решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических

менением информационно-коммуникационных технологий	знания основных законов математических и естественных наук для решения типовых задач в агрохимии, агропочвоведения и агроэкологии	и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий. Уметь: решать типовые задачи профессиональной деятельности, по морфологическим признакам определять систематическое положение микроорганизмов в системе органического мира, проводить качественные реакции на продукты метаболизма микроорганизмов; управлять микробиологической активностью микроорганизмов в почве и с/х продукции при хранении и переработке, проводить количественный учет микроорганизмов в различных субстратах; использовать микроорганизмы и микробиологические технологии в сельскохозяйственном производстве
	ОПК-1.3. Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области агрохимии, агропочвоведения и агроэкологии	Владеть: знаниями основных законов математических и естественных наук, общепринятыми методиками проведения микробиологических анализов образцов почв, растений и сельскохозяйственной продукции; методами контроля деятельности микроорганизмов в с.-х. продукции; методами, способами и режимами переработки и хранения продукции растениеводства.

4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ДИСЦИПЛИНЫ ПО СЕМЕСТРАМ

Вид занятий	1		2		3		4		5		6		7		8		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД
Лекции					16	16											16	16
Лабораторные					16	16											16	16
Практические					16	16											16	16
КСР					2	2											2	2
Консультация перед экзаменом					1	1											1	1
Прием экзамена					0,25	0,25											0,25	0,25
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)					51,25	51,25											51,25	51,25
Сам. работа					22	22											22	22
Контроль					34,75	34,75											34,75	34,75
Итого					108	108											108	108

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Компетенции
	Раздел 1. Общая микробиология			
1.1	<u>Тема 1 «Систематика, морфология, строение и размножение бактерий»./Лек/</u>	3	1	ОПК - 1
1.2	Работа 1.1, 1.2./Лаб/	3	2	ОПК - 1
1.3	История развития микробиологии, роль микроорганизмов в природе и жизни человека. Общие сведения по систематике и номенклатуре прокариот. Принципы нумерической и филогенетической систематики. /Ср/	3	2	ОПК - 1

1.4	Коллоквиум Тема № 1 « <u>Систематика, морфология, строение и размножение бактерий</u> » /Пр/	3	1	ОПК - 1
1.5	<u>Тема 2 «Генетика микроорганизмов»</u> /Лек/	3	1	ОПК - 1
1.6	Генетическая инженерия в микробиологии/Ср/	3	2	ОПК - 1
1.7	Коллоквиум Тема № 2 «Генетика микроорганизмов»/Пр/	3	1	ОПК - 1
1.8	Работа 1.3, 2.1 /Лаб/	3	2	ОПК - 1
1.9	<u>Тема 3 «Микроорганизмы и окружающая среда, взаимоотношения микроорганизмов между собой и с другими существами».</u> /Лек/	3	1	ОПК - 1
1.10	Коллоквиум Тема № 3 «Микроорганизмы и окружающая среда, взаимоотношения микроорганизмов между собой и с другими существами»/Пр/	3	2	ОПК - 1
1.11	Работа 3.1, 3.2, 3.3 /Лаб/	3	2	ОПК - 1
1.12	Возможности регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при хранении сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки./Ср/	3	2	ОПК - 1
1.13	<u>Тема 4 «Метаболизм микроорганизмов».</u> /Лек/	3	1	ОПК - 1
1.14	Работа 4.1, 4.2/Лаб/	3	2	ОПК - 1
1.15	Коллоквиум Тема № 4 «Метаболизм микроорганизмов»./Пр/	3	2	ОПК - 1
1.16	Типы энергетических процессов: брожение, анаэробное дыхание, аэробное дыхания /Ср/	3	2	ОПК - 1
1.17	<u>Тема 5 Превращение микроорганизмами соединений углерода.</u> /Лек/	3	2	ОПК - 1
1.18	Работа 5.1, 5.2, 5.3, 5.4/Лаб/	3	2	ОПК - 1
1.19	Микробиологические основы виноделия /Ср/	3	2	ОПК - 1
1.20	Коллоквиум Тема № 5 «Превращение микроорганизмами соединений углерода Пр/	3	2	ОПК - 1
1.21	<u>Тема 6 «Превращение микроорганизмами соединений азота».</u> /Лек/	3	2	ОПК - 1
1.22	Работа 6.1, 6.2, 6.3, 6.4 /Лаб/	3	2	ОПК - 1
1.23	Способность к усвоению молекулярного азота – уникальная особенность прокариот. Биохимия азотфиксации. / Ср/	3	2	ОПК - 1
1.24	Коллоквиум Тема № 6 «Превращение микроорганизмами соединений азота» /Пр/	3	2	ОПК - 1
1.25	<u>Тема 7 «Превращение микроорганизмами соединений серы, фосфора, железа и других элементов».</u> /Лек/	3	2	ОПК - 1
1.26	Превращение микроорганизмами соединений марганца, алюминия, калия /Ср/	3	2	ОПК - 1
1.27	<u>Коллоквиум Тема 7. Превращение микроорганизмами соединений серы, фосфора, железа и других элементов /Пр/</u>	3	1	ОПК - 1
	Раздел 2. Сельскохозяйственная микробиология			
2.1	<u>Тема 8 «Почвенные микроорганизмы».</u> /Лек/	3	2	ОПК - 1
2.2	Работа 7.1, 7.2, 7.3 /Лаб/	3	2	ОПК - 1
2.3	Понятия, принципы и концепции почвенной микробиологии и экологии. Роль микроорганизмов при	3	2	ОПК - 1

	получении органических удобрений. /Ср/			
2.4	Коллоквиум Тема № 8 «Почвенные микроорганизмы». /Пр/	3	1	ОПК - 1
2.5	Тема 9. «Эпифитные микроорганизмы поверхности листьев, семян и зоны корня растений». /Лек/	3	2	ОПК - 1
2.6	Микрофлора плодов и овощей; хранение и переработка плодов и овощей./Ср/	3	2	ОПК - 1
2.7	Коллоквиум Тема 9 «Эпифитные микроорганизмы поверхности листьев, семян и зоны корня растений»./Пр/	3	2	ОПК - 1
2.8	Работа 8.1/Лаб/	3	1	ОПК - 1
2.9	Тема 10. Микробиология кормов. /Лек/	3	1	ОПК - 1
2.10	Работа 9.1; 10.1/Лаб/	3	1	ОПК - 1
2.11	Коллоквиум Тема 10 «Микробиология кормов»./Пр/	3	1	ОПК - 1
2.12	Применение методов биоконверсии в сельском хозяйстве./Ср/	3	2	ОПК - 1
2.13	Тема 11 «Микробиологические производства продуктов и биопрепаратов сельскохозяйственного назначения». /Лек/	3	1	ОПК - 1
2.14	Коллоквиум Тема 11 «Микробиологические производства продуктов и биопрепаратов сельскохозяйственного назначения»./Пр/	3	1	ОПК - 1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Особенности работы со световым микроскопом
2. Основные положения техники культивирования микроорганизмов
3. Техника приготовления препаратов микроорганизмов
4. Методика окраски включений в клетках микроорганизмов
5. Методика окраски спор у палочковидных бактерий
6. Методика окраски клеток по Граму
7. Методика выделения чистой культуры бактерий
8. История развития микробиологии, роль микроорганизмов в природе и жизни человека. Объекты микробиологии.
9. Общие сведения по систематике и номенклатуре прокариот. Принципы нумерической и филогенетической систематики.
10. Микроорганизмы не имеющие клеточного строения.
11. Морфологические типы бактерий.
12. Строение бактериальной клетки.
13. Споры и спорообразование.
14. Рост и размножение бактерий.
15. Механизмы модификации и мутации у бактерий
16. Механизмы трансформации, трансдукции и конъюгации.
17. Генетическая инженерия в микробиологии.
18. Влияние водного режима среды на развитие микроорганизмов.

19. Влияние температуры на развитие микроорганизмов.
20. Влияние кислотности среды на развитие микроорганизмов.
21. Влияние кислорода на развитие микроорганизмов.
22. Влияние химических (ядовитых) веществ на развитие микроорганизмов.
23. Методика проведения микробиологического анализа воздуха
24. Влияние радиации на развитие микроорганизмов.
25. Взаимоотношения микроорганизмов между собой и с другими существами.
26. Возможности регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при хранении сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.
27. Механизмы транспорта через цитоплазматическую мембрану.
28. Пищевые потребности. Типы питания.
29. Ферменты и обмен веществ
30. Типы энергетических процессов: брожение, аэробное дыхание, анаэробное дыхание
31. Спиртовое брожение (возбудители, химизм процесса) . Эффект Пастера. Роль спиртового брожения в природе и жизни человека.
32. Молочнокислое брожение (гомоферментативное, гетероферментативное и бифидоброжение)- возбудители, химизм процессов, значение. Пропионовокислое брожение (возбудители, химизм процесса, значение).
33. Виды брожений, вызываемых клостридиями: маслянокислое брожение, особенности возбудителей, значение в природе, сельском хозяйстве и промышленности.
34. Ацетонобутиловое брожение (возбудители, химизм, значение)
35. Микробная трансформация целлюлозы (аэробный и анаэробный процесс) - возбудители, химизм, значение.
36. Разложение пектиновых веществ и его роль в первичной переработке лубоволокнистых растений.
37. Разложение гемицеллюлозы (возбудители, химизм, значение).
38. Разложение лигнина (возбудители, химизм, значение).
39. Окисление жира (возбудители, химизм, значение).
40. Окисление углеводов (возбудители, химизм, значение).
41. Окисление углеводов до лимонной и других органических кислот (возбудители, химизм, значение).
42. Окисление этилового спирта до уксусной кислоты (возбудители, химизм, значение).
43. Техника получения и микроскопирования микроорганизмов спиртового брожения, определение продуктов жизнедеятельности
44. Техника получения и микроскопирования микроорганизмов молочнокислого брожения, определение продуктов жизнедеятельности
45. Техника получения и микроскопирования микроорганизмов маслянокислого брожения, определение продуктов жизнедеятельности
46. Техника получения и микроскопирования микроорганизмов брожения целлюлозы (клетчатки), определение продуктов жизнедеятельности
47. Микробиологические основы виноделия
48. Минерализация азотсодержащих органических соединений (аммонификация)- возбудители, химизм, значение.
49. Процесс нитрификация (возбудители, химизм, значение).
50. Процесс денитрификация (возбудители, химизм, значение).
51. Иммобилизация азота.

52. Способность к усвоению молекулярного азота – уникальная особенность прокариот. Биохимия азотфиксации.
53. Азотфиксация свободноживущими бактериями.
54. Ассоциативный симбиоз.
55. Симбиотическая азотфиксация.
56. Техника получения и микроскопирования микроорганизмов процесса аммонификации (минерализации), определение продуктов жизнедеятельности.
57. Техника получения и микроскопирования микроорганизмов процесса нитрификации, определение продуктов жизнедеятельности.
58. Техника получения и микроскопирования свободноживущих азотфиксаторов, определение продуктов жизнедеятельности.
59. Техника получения и микроскопирования симбиотических азотфиксаторов, определение продуктов жизнедеятельности.
60. Окисление соединений серы.
61. Восстановление неорганических соединений серы.
62. Превращение органических и неорганических соединений фосфора.
63. Минерализация органических соединений, содержащих железо.
64. Окисление восстановленных соединений железа.
65. Восстановление окисленных соединений железа.
66. Прямое и косвенное участие почвенных микроорганизмов в превращениях марганца, алюминия, калия.
67. Почвенные микроорганизмы: методы определения их состава и активности;
68. Понятия, принципы и концепции почвенной микробиологии и экологии;
69. Роль почвенных микроорганизмов в плодородии почвы;
70. Влияние обработки почвы и минеральных удобрений на деятельность микроорганизмов;
71. Роль микроорганизмов при получении органических удобрений;
72. Синтетические химические соединения и их детоксикация микроорганизмами
73. Почвенные микроорганизмы: методы определения их состава и активности.
74. Роль микроорганизмов в почвообразовании и плодородии.
75. Микробные ценозы различных типов почв.
76. Принципы и концепции почвенной микробиологии и экологии.
77. Роль микроорганизмов при получении органических удобрений
78. Микроорганизмы зоны корня и их влияние на растения.
79. Симбиоз микроорганизмов и растений (микориза растений).
80. Эпифитные микроорганизмы поверхности листьев, семян. Роль эпифитных микроорганизмов при хранении урожая.
81. Развитие на растениях токсигенных грибов.
82. Микрофлора плодов и овощей; хранение и переработка плодов и овощей.
83. Методика проведения микробиологического анализа зерна.
84. Применение методов биоконверсии в сельском хозяйстве.
85. Силосование кормов.
86. Сенажирование кормов. Дрожжевание кормов.
87. Методика проведения микробиологического анализа силоса.
88. Биопрепараты, повышающие плодородие почв и улучшающие рост и развитие растений.

89. Использование микроорганизмов и их метаболитов для защиты растений от возбудителей болезней.
90. Использование микроорганизмов и их метаболитов для защиты растений от насекомых вредителей.

5.2. Темы письменных работ

1. История развития микробиологии, роль микроорганизмов в природе и жизни человека. Общие сведения по систематике и номенклатуре прокариот
2. Генетическая инженерия в микробиологии.
3. Микроорганизмы и окружающая среда, взаимоотношения микроорганизмов между собой и другими существами (влияние температуры, кислотности, кислорода, химических (ядовитых) веществ, радиации)
4. Питание бактерий
5. Окисление жира (возбудители, химизм, значение).
6. Окисление углеводов (возбудители, химизм, значение)
7. Разложение пектиновых веществ и его роль в первичной переработке лубоволокнистых растений.
8. Ацетонобутиловое брожение (возбудители, химизм, значение).
9. Разложение гемицеллюлозы (возбудители, химизм, значение).
10. Окисление углеводов до лимонной и других органических кислот (возбудители, химизм, значение).
11. Окисление этилового спирта до уксусной кислоты (возбудители, химизм, значение).
12. Разложение лигнина (возбудители, химизм, значение)
13. Процесс иммобилизации азота.
14. Ассоциативные азотфиксаторы.
15. Биохимия процесса биологической фиксации азота
16. Превращение микроорганизмами соединений серы, фосфора, железа и других элементов
17. Почвенные микроорганизмы: методы определения их состава и активности.
18. Роль микроорганизмов при получении органических удобрений.
19. Принципы и концепции, принятые в почвенной микробиологии
20. Микрофлора плодов и овощей; хранение и переработка плодов и овощей.
21. Развитие на растениях токсигенных грибов
22. Применение методов биоконверсии
23. Биопрепараты, повышающие плодородие почв и улучшающие рост и развитие растений

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

6.1. Рекомендуемая литература

Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
6.1.1. Основная литература			
Емцев В. Т., Мишустин Е. Н.	Микробиология: учеб. для вузов	М.: Дрофа, 2008	18
Гусев М. В., Минеева Л. А.	Микробиология: учеб. для вузов	М.: Академия, 2003	23
Теппер Е.З., Шильникова В.К., Переверзева Г.И.	Практикум по микробиологии	М: Дрофа, 2004	25
6.1.2. Дополнительная литература			
Емцев В. Т., Мишустин Е. Н.	Микробиология: учеб. для вузов	М.: Юрайт, 2014	10
Белясова Н.А	Микробиология [Электронный ресурс]: учеб. пособие – Электрон. дан. Минск: "Вышэйшая школа", 2012. – 443 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/65462 . Загл. с экрана.	Минск: "Вышэйшая школа", 2012	ЭБС Лань
Красникова Л.В.	Микробиология: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс]: учеб. пособие. Электрон. дан. Санкт-Петербург: 2015. 296 с. https://e.lanbook.com/book/90696 . Загл. с экрана.	Санкт-Петербург: 2015.	ЭБС Лань
Юдин А.Н	Эукариотные микроорганизмы: грибы: учебные материалы по курсу «Микробиология» [Электронный ресурс]. Шуя: ФГБОУ ВПО "ШГПУ", 2008. 56 с. Режим доступа: https://rucont.ru/efd/191150 . – Загл. с экрана.	Шуя: ФГБОУ ВПО "ШГПУ", 2008	ЭБС Ру-конт
Коростелёва Л.А., Кощаев А.Г..	Основы экологии микроорганизмов [Электронный ресурс]: учеб. пособие. Санкт-Петербург: Лань, 2013. 240 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4872?category_pk=43756#author_s . Загл. с экрана.	Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 240 с.	ЭБС Лань

6.1.3. Методические разработки			
Милехина Н.В.	Задания в тестовой форме по дисциплине «Микробиология» Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2021. – 41 с.	Изд-во Брянский ГАУ, 2021. – 41 с. https://www.bgsha.com/ru/book/897853/	ЭБС Брянский ГАУ
Милехина Н.В.	Микробиология: Учебно - методические указания для лабораторно-практических занятий (с элементами дидактического материала)	Брянск: Издательство Брянский ГАУ, 2017. - 71 с. http://www.bgsha.com/ru/book/433125/	ЭБС Брянский ГАУ

6.2. Перечень современных профессиональных баз данных информационных справочных систем

1. Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»
2. Профессиональная справочная система «Техэксперт»
3. Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>
4. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>
5. Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>
6. Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>
7. Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>
8. Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/>
9. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».-Режим доступа <http://www.lanbook.com/>
10. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс Руконт».- Режим доступа: <http://rucont.ru>
11. Научная электронная библиотека. - Режим доступа: <http://eLIBRARY.RU>
12. Бесплатная электронная Интернет-библиотека по всем областям знаний. - Режим доступа: <http://www.zipsites.ru/>
13. Интернет-библиотека IQlib. - Режим доступа: <http://www.iqlib.ru>
14. Российский федеральный образовательный портал. - Режим доступа: <http://www.edu.ru/>
15. Национальная энциклопедическая служба. - Режим доступа: <http://www.bse.chemport.ru/>
16. Словари и энциклопедии ON-Line. - Режим доступа: <http://dic.academic.ru/>
17. Тематический словарь Глоссарий.ру. - Режим доступа: <http://glossary.ru/>
18. Сайт Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки. – [Электрон. ресурс]. – <http://www.cnsnb.ru>
19. Биология и медицина <http://medbiol.ru>

6.3. Перечень программного обеспечения

Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian
Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian
Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian
Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart
Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart
Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart
Офисное программное обеспечение OpenOffice
Офисное программное обеспечение LibreOffice
Программа для распознавания текста ABBYY Fine Reader 11
Программа для просмотра PDF Foxit Reader

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: 416 Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий: 421 Учебные аудитории для проведения практических занятий: 421 Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций: 421 Учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: 421 Аудитория для самостоятельной работы: 311 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 421</p>	<p>Специальные помещения (учебные аудитории и помещения для самостоятельной подготовки и хранения оборудования) укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения (сканер, принтер, телевизор, презентации, учебные фильмы, Предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие дисциплине и рабочей учебной программе дисциплины. Оснащены видеотехникой (переносной мультимедийный проектор, телевизор) Аудитория для самостоятельной работы оснащена компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечена доступом в электронную информационно-образовательную среду Брянского ГАУ.</p>
---	--

8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

- для слепых и слабовидящих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
 - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
 - для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
 - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
 - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

- для глухих и слабослышащих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
 - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
 - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:
 - в печатной форме увеличенным шрифтом;
 - в форме электронного документа;
 - в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа;
 - в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:
 - электронно-оптическое устройство доступа к информации для лиц с ОВЗ предназначено для чтения и просмотра изображений людьми с ослабленным зрением.
 - специализированный программно-технический комплекс для слабовидящих. (аудитория 1-203)

- для глухих и слабослышащих:
 - автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
 - акустический усилитель и колонки;
 - индивидуальные системы усиления звука
 - «ELEGANT-R» приемник 1-сторонней связи в диапазоне 863-865 МГц
 - «ELEGANT-T» передатчик

«Easy speak» - индукционная петля в пластиковой оплетке для беспроводного подключения устройства к слуховому аппарату слабослышащего

Микрофон петличный (863-865 МГц), Hengda

Микрофон с оголовьем (863-865 МГц)

- групповые системы усиления звука

- Портативная установка беспроводной передачи информации .

• для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- передвижными, регулируемыми эргономическими партами СИ-1;

- компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

нием.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление 35.03.03 Агрохимия и агропочвоведение

Профиль Почвенно-агрохимическое обеспечение АПК

Дисциплина: Микробиология

Форма промежуточной аттестации: экзамен

2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО

Изучение дисциплины «Микробиология» направлено на формировании следующих компетенций:

ОПК –1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий

ОПК-1.1 Демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач в области агрохимии, агропочвоведения и агроэкологии

ОПК-1.2 Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения типовых задач в агрохимии, агропочвоведения и агроэкологии

ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области агрохимии, агропочвоведения и агроэкологии

2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Микробиология»

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	3.1	У.1	Н.1
1	Раздел 1. Общая микробиология	+	+	+
2	Раздел 2. Сельскохозяйственная микробиология	+	+	+

Сокращение: 3. - знание; У. - умение; Н. - навыки

2.3. Структура компетенций по дисциплине «Микробиология»

ОПК–1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий					
Знать (З.)		Уметь (У.)		Владеть (Н.)	
Описание	Формы, методы, технологии	Описание	Формы, методы, технологии	Описание	Формы, методы, технологии
<p>основы общей и сельскохозяйственной микробиологии, морфологические, анатомические и генетические особенности различных групп микроорганизмов; метаболизм и влияние окружающей среды на организмы; процессы в которых они участвуют; влияние агроприемов на деятельность почвенных микроорганизмов; использование микроорганизмов для производства продуктов и биопрепаратов сельскохозяйственного назначения; микробиологию кормов, эпифитную микрофлору, способы и режимы хранения и переработки плодов и овощей для решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>Лекции разделов № 1, 2</p>	<p>решать типовые задачи профессиональной деятельности, по морфологическим признакам определять систематическое положение микроорганизмов в системе органического мира, проводить качественные реакции на продукты метаболизма микроорганизмов; управлять микробиологической активностью микроорганизмов в почве и с/х продукции при хранении и переработке, проводить количественный учет микроорганизмов в различных субстратах; использовать микроорганизмы и микробиологические технологии в сельскохозяйственном производстве</p>	<p>Лабораторные (практические) работы разделов № 1,2</p>	<p>знаниями основных законов математических и естественных наук, общепринятыми методиками проведения микробиологических анализов образцов почв, растений и сельскохозяйственной продукции; методами контроля деятельности микроорганизмов в с.-х. продукции; методами, способами и режимами переработки и хранения продукции растениеводства</p>	<p>Лабораторные (практические) работы разделов № 1,2</p>

3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины «Микробиология», проводимой в форме экзамена

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Общая микробиология	<p>Тема 1. <u>«Систематика, морфология строение и размножение бактерий»</u>. Объекты микробиологии, место микробиологии в системе биологических наук. Микроорганизмы, не имеющие клеточного строения. Морфологические типы бактерий. Строение бактериальной клетки. Споры и спорообразование. Рост и размножение бактерий. История развития микробиологии, роль микроорганизмов в природе и жизни человека. Общие сведения по систематике и номенклатуре прокариот. Принципы нумерической и филогенетической систематики</p> <p>Тема 2. <u>Генетика микроорганизмов</u>. Механизмы модификации и мутации у бактерий, механизмы трансформации, трансдукции и конъюгации. Генетическая инженерия в микробиологии.</p> <p>Тема 3 <u>Микроорганизмы и окружающая среда</u> взаимоотношения микроорганизмов между собой и с другими существами. Действие абиотических и биотических факторов окружающей среды на микроорганизмы (влияние температуры, кислотности, кислорода, химических (ядовитых) веществ, радиации, биотические факторы).</p> <p>Тема 4. <u>Метаболизм микроорганизмов</u>. Питание бактерий. Механизмы транспорта через цитоплазматическую мембрану. Пищевые потребности. Типы питания. Ферменты и обмен веществ. Получение энергии микроорганизмами. Типы энергетических процессов: брожение; аэробное дыхание; анаэробное дыхание.</p> <p>Тема 5 <u>«Превращение микроорганизмами соединений углерода</u>. Спиртовое брожение (возбудители, химизм процесса). Роль спиртового брожения в природе и жизни человека. Эффект Пастера. Молочнокислое брожение (гомоферментативное, гетероферментативное и бифидоброжение) -(особенности молочнокислых бактерий, химизм процесса, значение). Пропионовокислое брожение (возбудители, роль процесса). Виды брожений, вызываемые кластридиями: маслянокислое брожение (особенности возбудителей, значение в природе, сельском хозяйстве и промышленности); Ацетонобутиловое брожение (возбудители, роль процесса). Микробная трансформация целлюлозы (возбудители, химизм, значение). Разложение пектиновых веществ и его роль в первичной переработке лубоволокнистых растений. Разложение гемицеллюлозы (возбудители, роль процесса). Разложение лигнина (возбудители, роль процесса). Окисление жира (возбудители, ход процесса, значение). Окисление углеводов (возбудители, ход процесса, значение). Окисление углеводов до лимонной и других органических кислот (возбудители, ход процесса, значение). Окисление</p>	ОПК-1	1 – 66

		<p>этилового спирта до уксусной кислоты (возбудители, ход процесса, значение). Микробиологические основы виноделия</p> <p><u>Тема 6 «Превращение микроорганизмами соединений азота».</u> Минерализация азотсодержащих органических соединений (аммонификация) – возбудители процесса, химизм, значение.. Нитрификация и денитрификация (возбудители, химизм процессов, значение). Имобилизация азота. Способность к усвоению молекулярного азота – уникальная особенность прокариот. Азотфиксация свободноживущими бактериями. Ассоциативный симбиоз. Симбиотическая азотфиксация. Биохимия азотфиксации.</p> <p><u>Тема 7 Превращение микроорганизмами соединений серы, фосфора, железа и других элементов.</u> Окисление соединений серы. Восстановление неорганических соединений серы. Превращение органических и неорганических соединений фосфора. Минерализация органических соединений, содержащих железо. Окисление восстановленных соединений железа. Восстановление окисленных соединений железа. Прямое и косвенное участие почвенных микроорганизмов в превращениях марганца, алюминия, калия.</p>		
2	Сельскохозяйственная микробиология	<p><u>Тема 8. Почвенные микроорганизмы:</u> методы определения их состава и активности; понятия, принципы и концепции почвенной микробиологии и экологии; роль почвенных микроорганизмов в плодородии почвы; влияние обработки почвы и минеральных удобрений на деятельность микроорганизмов; роль микроорганизмов при получении органических удобрений; синтетические химические соединения и их детоксикация микроорганизмами</p> <p><u>Тема 9. Эпифитные микроорганизмы поверхности листьев, семян и зоны корня растений.</u> Микроорганизмы зоны корня и их влияние на растения. Симбиоз микроорганизмов с растениями (микориза растений). Эпифитная микрофлора листьев и семян: роль эпифитных микроорганизмов при хранении урожая. Развитие на растениях токсигенных грибов. Микрофлора плодов и овощей; хранение и переработка плодов и овощей.</p> <p><u>Тема 10. Микробиология кормов.</u> Силосование и сенажирование. Дрожжевание кормов. Применение методов биоконверсии в сельском хозяйстве.</p> <p><u>Тема 11. Микробиологические производства продуктов и биопрепаратов сельскохозяйственного назначения.</u> Биопрепараты, повышающие плодородие почв и улучшающие рост растений. Использование микроорганизмов и их метаболитов для защиты растений от возбудителей болезней и насекомых вредителей</p>	ОПК-1	67-90

Перечень вопросов к экзамену по дисциплине «Микробиология»

1. Особенности работы со световым микроскопом
2. Основные положения техники культивирования микроорганизмов
3. Техника приготовления препаратов микроорганизмов
4. Методика окраски включений в клетках микроорганизмов
5. Методика окраски спор у палочковидных бактерий
6. Методика окраски клеток по Граму
7. Методика выделения чистой культуры бактерий

8. История развития микробиологии, роль микроорганизмов в природе и жизни человека.
Объекты микробиологии.
9. Общие сведения по систематике и номенклатуре прокариот. Принципы нумерической и филогенетической систематики.
10. Микроорганизмы не имеющие клеточного строения.
11. Морфологические типы бактерий.
12. Строение бактериальной клетки.
13. Споры и спорообразование.
14. Рост и размножение бактерий.
15. Механизмы модификации и мутации у бактерий
16. Механизмы трансформации, трансдукции и конъюгации.
17. Генетическая инженерия в микробиологии.
18. Влияние водного режима среды на развитие микроорганизмов.
19. Влияние температуры на развитие микроорганизмов.
20. Влияние кислотности среды на развитие микроорганизмов.
21. Влияние кислорода на развитие микроорганизмов.
22. Влияние химических (ядовитых) веществ на развитие микроорганизмов.
23. Методика проведения микробиологического анализа воздуха
24. Влияние радиации на развитие микроорганизмов.
25. Взаимоотношения микроорганизмов между собой и с другими существами.
26. Возможности регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при хранении сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.
27. Механизмы транспорта через цитоплазматическую мембрану.
28. Пищевые потребности. Типы питания.
29. Ферменты и обмен веществ
30. Типы энергетических процессов: брожение, аэробное дыхание, анаэробное дыхание
31. Спиртовое брожение (возбудители, химизм процесса) . Эффект Пастера. Роль спиртового брожения в природе и жизни человека.
32. Молочнокислое брожение (гомоферментативное, гетероферментативное и бифидоброжение)- возбудители, химизм процессов, значение. Пропионовокислое брожение (возбудители, химизм процесса, значение).
33. Виды брожений, вызываемых клостридиями: маслянокислое брожение, особенности возбудителей, значение в природе, сельском хозяйстве и промышленности.
34. Ацетонобутиловое брожение (возбудители, химизм, значение)
35. Микробная трансформация целлюлозы (аэробный и анаэробный процесс) - возбудители, химизм, значение.
36. Разложение пектиновых веществ и его роль в первичной переработке лубоволокнистых растений.
37. Разложение гемицеллюлозы (возбудители, химизм, значение).
38. Разложение лигнина (возбудители, химизм, значение).
39. Окисление жира (возбудители, химизм, значение).
40. Окисление углеводов (возбудители, химизм, значение).
41. Окисление углеводов до лимонной и других органических кислот (возбудители, химизм, значение).
42. Окисление этилового спирта до уксусной кислоты (возбудители, химизм, значение).

43. Техника получения и микроскопирования микроорганизмов спиртового брожения, определение продуктов жизнедеятельности
44. Техника получения и микроскопирования микроорганизмов молочнокислого брожения, определение продуктов жизнедеятельности
45. Техника получения и микроскопирования микроорганизмов маслянокислого брожения, определение продуктов жизнедеятельности
46. Техника получения и микроскопирования микроорганизмов брожения целлюлозы (клетчатки), определение продуктов жизнедеятельности
47. Микробиологические основы виноделия
48. Минерализация азотсодержащих органических соединений (аммонификация)- возбудители, химизм, значение.
49. Процесс нитрификация (возбудители, химизм, значение).
50. Процесс денитрификация (возбудители, химизм, значение).
51. Иммобилизация азота.
52. Способность к усвоению молекулярного азота – уникальная особенность прокариот. Биохимия азотфиксации.
53. Азотфиксация свободноживущими бактериями.
54. Ассоциативный симбиоз.
55. Симбиотическая азотфиксация.
56. Техника получения и микроскопирования микроорганизмов процесса аммонификации (минерализации), определение продуктов жизнедеятельности.
57. Техника получения и микроскопирования микроорганизмов процесса нитрификации, определение продуктов жизнедеятельности.
58. Техника получения и микроскопирования свободноживущих азотфиксаторов, определение продуктов жизнедеятельности.
59. Техника получения и микроскопирования симбиотических азотфиксаторов, определение продуктов жизнедеятельности.
60. Окисление соединений серы.
61. Восстановление неорганических соединений серы.
62. Превращение органических и неорганических соединений фосфора.
63. Минерализация органических соединений, содержащих железо.
64. Окисление восстановленных соединений железа.
65. Восстановление окисленных соединений железа.
66. Прямое и косвенное участие почвенных микроорганизмов в превращениях марганца, алюминия, калия.
67. Почвенные микроорганизмы: методы определения их состава и активности;
68. Понятия, принципы и концепции почвенной микробиологии и экологии;
69. Роль почвенных микроорганизмов в плодородии почвы;
70. Влияние обработки почвы и минеральных удобрений на деятельность микроорганизмов;
71. Роль микроорганизмов при получении органических удобрений;
72. Синтетические химические соединения и их детоксикация микроорганизмами
73. Почвенные микроорганизмы: методы определения их состава и активности.
74. Роль микроорганизмов в почвообразовании и плодородии.
75. Микробные ценозы различных типов почв.
76. Принципы и концепции почвенной микробиологии и экологии.

77. Роль микроорганизмов при получении органических удобрений
78. Микроорганизмы зоны корня и их влияние на растения.
79. Симбиоз микроорганизмов и растений (микориза растений).
80. Эпифитные микроорганизмы поверхности листьев, семян. Роль эпифитных микроорганизмов при хранении урожая.
81. Развитие на растениях токсигенных грибов.
82. Микрофлора плодов и овощей; хранение и переработка плодов и овощей.
83. Методика проведения микробиологического анализа зерна.
84. Применение методов биоконверсии в сельском хозяйстве.
85. Силосование кормов.
86. Сенажирование кормов. Дрожжевание кормов.
87. Методика проведения микробиологического анализа силоса.
88. Биопрепараты, повышающие плодородие почв и улучшающие рост и развитие растений.
89. Использование микроорганизмов и их метаболитов для защиты растений от возбудителей болезней.
90. Использование микроорганизмов и их метаболитов для защиты растений от насекомых вредителей.

5.2. Темы письменных работ

1. История развития микробиологии, роль микроорганизмов в природе и жизни человека.
Общие сведения по систематике и номенклатуре прокариот
2. Генетическая инженерия в микробиологии.
3. Микроорганизмы и окружающая среда, взаимоотношения микроорганизмов между собой и другими существами (влияние температуры, кислотности, кислорода, химических (ядовитых) веществ, радиации)
4. Питание бактерий
5. Окисление жира (возбудители, химизм, значение).
6. Окисление углеводов (возбудители, химизм, значение)
7. Разложение пектиновых веществ и его роль в первичной переработке лубоволокнистых растений.
8. Ацетонобутиловое брожение (возбудители, химизм, значение).
9. Разложение гемицеллюлозы (возбудители, химизм, значение).
10. Окисление углеводов до лимонной и других органических кислот (возбудители, химизм, значение).
11. Окисление этилового спирта до уксусной кислоты (возбудители, химизм, значение).
12. Разложение лигнина (возбудители, химизм, значение)
13. Процесс иммобилизации азота.
14. Ассоциативные азотфиксаторы.
15. Биохимия процесса биологической фиксации азота
16. Превращение микроорганизмами соединений серы, фосфора, железа и других элементов
17. Почвенные микроорганизмы: методы определения их состава и активности.
18. Роль микроорганизмов при получении органических удобрений.
19. Принципы и концепции, принятые в почвенной микробиологии

20. Микрофлора плодов и овощей; хранение и переработка плодов и овощей.
21. Развитие на растениях токсигенных грибов
22. Применение методов биоконверсии
23. Биопрепараты, повышающие плодородие почв и улучшающие рост и развитие растений

Критерии оценки компетенций

Промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине «Микробиология» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам ВО. Промежуточная аттестация по дисциплине «Микробиология» проводится в соответствии с рабочим учебным планом в 3 семестре в форме экзамена.

Обучающиеся допускаются к экзамену по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Оценивание студента на экзамене

Оценка знаний студента на экзамене носит комплексный характер, является балльной и определяется его:

- ответом на экзамене;
- результатами промежуточной аттестации.
- прохождением итогового теста

Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценивание студента на экзамене

Оценка	Требования к знаниям
«отлично»	Обучающийся свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает на экзамене, умеет тесно увязывать теорию с практикой.
«хорошо»	Обучающийся справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
«удовлетворительно»	Обучающийся с трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
«неудовлетворительно»	Обучающийся не знает, как решать практические задачи, несмотря на некоторое знание теоретического материала.

Критерии оценки выполнения заданий в форме реферата

Оценка	Критерии
«отлично»	Если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
«хорошо»	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
«удовлетворительно»	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. Тема реферата не раскрыта, непонимание

Критерии оценки контрольной письменной работы

Оценка	Критерии
«отлично»	Содержание ответа в целом соответствует теме задания. В ответе отражены все дидактические единицы, предусмотренные заданием. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют фактические ошибки. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.
«хорошо»	недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; использование устаревшей учебной литературы и других источников; неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	нераскрытые темы; большое количество существенных ошибок; отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.

3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине
Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы	Контролируемые компетенции (или их части)	Оценочное средство
1.	Раздел 1. Общая микробиология	Тема 1. «Систематика, морфология, строение и размножение бактерий»	ОПК - 1	Опрос Компьютерное тестирование
		Тема 2. «Генетика микроорганизмов»	ОПК - 1	Опрос Компьютерное тестирование
		Тема 3. «Микроорганизмы и окружающая среда; взаимоотношения микроорганизмов между собой и с другими существами»	ОПК - 1	Опрос Компьютерное тестирование
		Тема 4. «Метаболизм микроорганизмов»	ОПК - 1	Опрос Компьютерное тестирование
		Тема 5. «Превращение микроорганизмами соединений углерода»	ОПК - 1	Опрос Компьютерное тестирование
		Тема 6. «Превращение микроорганизмами соединений азота»	ОПК - 1	Опрос Компьютерное тестирование
		Тема 7. «Превращение микроорганизмами соединений фосфора, серы, железа и других элементов»	ОПК - 1	Опрос Компьютерное тестирование
2	Раздел 2 . Сельскохозяйственная микробиология	Тема 8. «Почвенные микроорганизмы»	ОПК - 1	Опрос Компьютерное тестирование
		Тема 9. «Эпифитные микроорганизмы поверхности листьев, семян и зоны корня растений»	ОПК - 1	Опрос Компьютерное тестирование
		Тема 10. «Микробиология кормов»	ОПК - 1	Опрос Компьютерное тестирование
		Тема 11. «Микробиологические производства продуктов и биопрепаратов сельскохозяйственного назначения»	ОПК - 1	Опрос Компьютерное тестирование

Примерные тестовые задания для промежуточной аттестации
и текущего контроля знаний обучающихся

Раздел 1

Тема 1. Систематика, морфология, строение и размножение бактерий

1. Открытие микроорганизмов совершил: 1) А. Ван Левенгук 2) Луи Пастер 3) Роберт Кох 4) И.И. Мечников
2. Хемосинтез у микроорганизмов открыл: 1) Ивановский Д.И. 2) Омелянский В.Л. 3) Виноградский С.Н. 4) Карл Линней
3. Ученый, открывший вирусы: 1) Ивановский Д.И. 2) Омелянский В. Л. 3) Виноградский С.Н. 4) Карл Линней
4. Открытие невидимого мира принадлежит: 1) М.М. Тереховскому 2) А. ван Левенгуку 3) Л. Пастеру 4) Д.С. Самойловичу
5. Установил, что каждый тип брожения имеет своего возбудителя: 1) М.М. Тереховский 2) Л. Пастер 3) С.Н. Виноградский 4) А. ван Левенгук
6. При использовании иммерсионной системы микроскопа разрешающая способность: 1) повышается 2) понижается 3) не изменяется
7. Нагревание до 80°C: 1) тиндализация 2) пастеризация 3) холодная стерилизация 4) автоклавирование
8. Выращивание микроорганизмов на питательных средах: 1) пленка 2) культура 3) пересев 4) инкубация 5) суспензия 6) культивирование 7) колония
9. Перенесение бактерий из одной среды в другую: 1) пленка 2) культура 3) пересев 4) посев 5) суспензия 6) культивирование 7) колония
10. Культура, содержащая преимущественно клетки одного вида микроорганизмов (преобладающего над другими по численности): 1) накопительная 2) чистая 3) естественная
11. К грамотрицательным бактериям относят: 1) клостридии 2) актиномицеты 3) микобактерии 4) спирохеты
12. Для клостридий характерны: 1) грамотрицательные бактерии 2) грамположительные бактерии 3) осуществляют молочнокислое брожение 4) осуществляют маслянокислое брожение 5) образуют эндоспоры
13. Высшие грибы: 1) дрожжи 2) фитофтора 3) муковые плесени 4) пеницилл 5) кандида
14. К плесневым грибам относят: 1) сахаромицеты 2) пеницилл 3) аспергилл 4) трюфель 5) мукор
15. К почвенным бактериям, образующим плодовые тела относят: 1) микобактерии 2) энтеробактерии 3) миксобактерии 4) спирохеты
16. Для архебактерий, как группы в целом, характерно: 1) многоклеточность 2) отсутствие многоклеточных форм 3) наличие ядра 4) паразитический способ существования

17. К прокариотам относят: 1) только бактерии 2) бактерии, грибы 3) бактерии и сине-зеленые водоросли 4) бактерии и лишайники 5) бактерии и вирусы
18. Бактериофаги: 1) внутриклеточные паразиты прокариот 2) внутриклеточные паразиты растений 3) внутриклеточные паразиты животных 4) внутриклеточные паразиты грибов 5) внутриклеточные паразиты лишайников
19. Вирусы могут существовать как: 1) самостоятельные отдельные организмы 2) внутриклеточные паразиты прокариот 3) внутриклеточные паразиты эукариот 4) внутриклеточные паразиты прокариот и эукариот 5) внутриклеточные паразиты некоторых видов прокариот
20. Актиномицеты – это: 1) сумчатые грибы 2) базидиальные грибы 3) лучистые грибы 4) бактерии 5) плесневые грибы
21. Кокки, делящиеся в одной плоскости, располагающиеся попарно: 1) тетракоки 2) стафилококки 3) диплококки 4) стрептококки 5) кокки
22. Микроорганизмы, имеющие кокковидные клетки, собранные в цепочки: 1) кокки 2) тетракокки 3) диплококки 4) стафилококки 5) стрептококки
23. Представители рода *Bacterium* имеют по морфологии клетки: 1) спириллы 2) стрептококки 3) палочки 4) кокки 5) спирохеты
24. Одноклеточные бактерии, имеющие спиралевидную форму: 1) спирохеты 2) вибрионы 3) кокки 4) бациллы
25. Миксобактерии:
 1) подвижные многоклеточные микроорганизмы в виде нитей со слизистым чехлом
 2) палочковидные бактерии образующие плодовые тела миксоспоры, заключенные в слизь
 3) бактерии, размножающиеся почкованием
 4) бактерии лучистой формы, размножаются спорами, вызывают болезни людей, передаются насекомыми
26. Извитые бактерии: 1) вибрионы 2) спириллы 3) спирохеты 4) коринебактерии 5) бациллы 6) клостридии
27. Кокки в зависимости от взаимного расположения делят на: 1) диплококки 2) стрептококки 3) тетракокки 4) сарцины 5) стафилококки 6) диплобактерии 7) стрептобациллы
28. Признак, по которому ученые делят клеточные формы жизни на прокариоты и эукариоты по: 1) форме клеток 2) функциям ядра 3) наличию или отсутствию четко оформленного ядра 4) количеству ядер в клетке

Установите соответствие

29. КОККИ:

- 1) монококк;
 2) стрептококк;
 3) тетракокк;
 4) сарцина

ПЛОСКОСТИ ДЕЛЕНИЯ:

- А) одна;
 Б) две; В) три

30. БАКТЕРИИ:

- 1) сарцина; 2) микрококк;
 3) бацилла; 4) железобактерия;
 5) спирохета; 6) вибрион;
 7) стафилококк; 8) спирилла

ФОРМА КЛЕТКИ:

- А) палочковидная; Б) шаровидная;
 В) извитая; Г) нитчатая

31. Эндоспоры образуют бактерии: 1) нитчатые; 2) палочковидные
32. В половом процессе бактерий участвуют: 1) жгутики; 2) пили; 3) мезосомы
33. Бактерии передвигаются с помощью; 1) нуклеоида; 2) жгутиков; 3) фимбрий
34. Не имеют клеточной стенки: 1) клостридии 2) актиномицеты 3) микоплазмы 4) микобактерии
35. Нуклеоид – это: 1) зона бактериальной клетки, содержащая молекулу ДНК 2) дополнительная оболочка бактериальной клетки 3) зона бактериальной клетки, содержащая рибосомы 4) определенный вид ворсинок
36. Форма молекулы ДНК прокариот, по которой она отличается от ядерной ДНК эукариот: 1) кольцо 2) линейная структура 3) разветвленная структура 4) кристаллическая структура
37. Совершенные и несовершенные грибы вегетативным способом: 1) спорангиоспорами, конидиями 2) оидиями, бластоспорами, почками, аскоспорами 3) цистами, зооспорами, зигоспорами, базидиоспорами 4) оидиями, конидиями

Установите соответствие

38. ТИП КЛЕТКИ:
1) эукариотический;
2) прокариотический

- КЛЕТОЧНЫЕ СТРУКТУРЫ:
А) ядерная мембрана; Б) митохондрии
В) клеточная стенка; Г) хромосомы;
Д) аппарат Гольджи; Е) мезосомы

39. СТРУКТУРЫ:
1) клеточная стенка;
2) цитоплазматическая мембрана;
3) капсула

- ФУНКЦИИ:
А) осмотический барьер; Б) запас питательных веществ;
В) избирательная проницаемость; Г) защита от механических воздействий; Д) сохранение формы клетки;
Е) защита от пересыхания и переувлажнения

40. СТРУКТУРЫ БАКТЕРИЙ:
1) клеточная стенка;
2) цитоплазматическая мембрана;
3) капсула

- ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ:
А) белки; Б) липиды; В) муреин;
Г) целлюлоза; Д) хитин; Е) полисахариды

Тема 2. Генетика микроорганизмов

41. ДНК бактерий обычно является: 1) одноцепочечной, линейной 2) двухцепочечной линейной 3) двухцепочечной кольцевой 4) одноцепочечной кольцевой
42. Репарация – это процесс: 1) исправления ошибок в молекуле ДНК 2) синтеза новых молекул ДНК 3) синтеза белка 4) появления ошибок в молекуле ДНК
43. Передача генетической информации между бактериями с участием бактериофага: 1) трансформация 2) конъюгация 3) трансдукция 4) трансляция
44. Пурин в одной из цепей ДНК замещается другим пурином, и пиримидин другим пиримидином: 1) трансверсия 2) транзиция 3) реверсия 4) делеция 5) дупликация 6) инверсия
45. Хромосомные мутации: 1) трансверсия 2) транзиция 3) реверсия 4) делеция 5) дупликация 6) инверсия

46. Поворот участка ДНК на 180° : 1) трансверсия 2) транзиция 3) реверсия 4) делеция 5) дупликация 6) инверсия
47. Повторение какого-либо фрагмента ДНК: 1) трансверсия 2) транзиция 3) реверсия 4) делеция 5) дупликация 6) инверсия
48. Передача генетического материала между бактериями может происходить в результате: 1) конъюгации 2) трансформации 3) транскрипции 4) трансдукции 5) транскрипции
49. Три механизма генетических рекомбинаций у бактерий: 1) трансформация 2) трансдукция 3) конъюгация 4) транскрипция 5) дилатация 6) конвергенция
50. Агенты, участвующие в трансдукции: 1) бактерия-донор 2) бактерия-реципиент 3) умеренный фаг 4) F-пили 5) РНК 6) профаг

Тема 3 Микроорганизмы и окружающая среда

52. Микроорганизмы, обитающие при температуре выше 100 C° : 1) гипертермофилы 2) факультативные термофилы 3) мезофиллы 4) факультативные психрофилы 5) облигатные термофилы 6) термотолерантные термофилы 7) облигатные психрофилы 8) экстремальные термофилы
53. Микроорганизмы, способные переносить высокое осмотическое давление, но лучше растут при более низком: 1) гипертонические 2) осмотолерантные 3) осмофильные
53. Микроорганизмы, предпочитающие для роста более высокие концентрации солей: 1) галлофилы 2) гипертонические 3) осмотолерантные 4) осмофильные
54. Микроорганизмы, для развития которых оптимальной является нейтральная среда: 1) ацидофилы 2) алкалофилы 3) нейтрофилы
55. Микроорганизмы, не использующие кислород в процессе жизнедеятельности: 1) анаэробы 2) аэротолерантные 3) анаэробы 4) аэробы 5) микроаэрофилы 6) облигатные анаэробы
56. Организм, не способный к росту с использованием O_2 и к росту в атмосфере воздуха: 1) аэроб 2) фототроф 3) анаэроб 4) микроаэрофил 5) гетеротроф
57. Микроорганизм, способный расти при низких температурах: 1) термофил 2) мезофилл 3) аэрофил 4) психрофил 5) нитрофил
58. Микроорганизм, растущий лучше всего в кислой среде: 1) гетерофильный 2) галофильный 3) аэрофильный 4) термофильный 5) ацидофильный
59. Форма взаимоотношений, когда каждый из двух взаимодействующих видов извлекает пользу из связи с другим видом: 1) конкуренция 2) хищничество 3) паразитизм 4) симбиоз
60. Анаэроб растет в условиях: 1) только в присутствии O_2 2) при наличии метана 3) в отсутствие O_2 4) при наличии H_2 5) и при наличии O_2 и при его отсутствии

Тема 4. Метаболизм микроорганизмов

61. Энергию микроорганизмы получают в результате процессов: 1) катаболизма; 2) биосинтеза
62. Микроорганизмы-паратрофы используют органический углерод: 1) живых организмов; 2) отмерших организмов; 3) мертвых и живых организмов; 4) животных организмов; 5) растительных организмов

63. Ферменты, расщепляющие белки: 1) липазы 2) изомеразы 3) протеиназы 4) гидролазы 5) амилазы
64. Ферменты, расщепляющие жиры: 1) протеиназа 2) гидролаза 3) амилаза 4) оксиродуктазы 5) липаза
65. Микроорганизмы, живущие в почве за счет разложения органических остатков: 1) сапрофиты 2) автотрофы 3) паразиты 4) литотрофы 5) мезотрофы

Тема 5. Превращение микроорганизмами соединений углерода

71. Возбудитель спиртового брожения относится к роду: 1) *Clostridium*; 2) *Actinomyces*; 3) *Saccharomyces*
72. Бактерии, вызывающие маслянокислое брожение: 1) *C. butyricum*, 2) *C. pasteurianum*, 3) *C. tyrobutyricum*, 4) *C. butylicum*, 5) *C. acetobutylicum*
73. Окислители углеводов: 1) *Arthrobacter*, 2) *Methylomonas*, 3) *Methylococcus*, 4) *Pseudomonas*, 5) *Flavobacterium*, 6) *Streptococcus*, 7) *Nocardia*, 8) *Mycobacterium*, 9) *Candida*
74. Окислители метана: 1) *Methylomonas*, 2) *Methylococcus*, 3) *Pseudomonas*, 4) *Flavobacterium*, 5) *Streptococcus*
75. Молочнокислые бактерии сбраживают: 1) клетчатку; 2) лактозу; 3) крахмал 4) аэробы; 5) аэротолеранты; 6) микроаэрофилы
76. Разрушителями жиров: 1) *Clostridium* 2) *Pseudomonas*, 3) *Flavobacterium* 4) *Bacillus*, 5) *Aspergillus*, 6) *Nocardia*, 7) *Penicillium*
77. В аэробных условиях в разложении целлюлозы ведущая роль принадлежит грибам из рода: 1) *Pseudomonas* 2) *Cytophaga* 3) *Trichoderma*
78. Конечные продукты анаэробного разложения целлюлозы:
1) CO₂, 2) H₂O, 3) этанол, 4) молочная к-та 5) масляная к-та 6) уксусная к-та 7) муравьиная к-та 8) ацетон
79. В аэробных условиях лигнин разлагают бактерии: 1) *Pseudomonas* 2) *Clostridium* 3) *Ruminococcus* 4) *Fusarium* 5) *Cellulomonas*
80. В водной мочке льна участвуют бактерии: 1) *B. macerans* 2) *B. mucoides* 4) *C. felsineum*; 5) *C. botulinum*, 6) *C. perfringens* 7) *C. pectinovorum*

Тема 6. Превращение микроорганизмами соединений азота

81. Аммонифицирующие бактерии: 1) *Bacillus mycoides*; 2) *Azotobacter chroococcum* 3) *Lactobacillus*
82. Продукты аммонификации белковых веществ в аэробных условиях: 1) сероводород; 2) аммиак; 3) молочная кислота
83. Процесс аммонификации: 1) окисление аммиака до нитритов; 2) минерализация азотсодержащих органических соединений до минерального азота
84. 1 фаза нитрификации: 1) окисление азотистой кислоты; 2) ассимиляция атмосферного азота; 3) окисление аммиака в азотистую кислоту

85. Симбиотическим азотфиксатором являются представители рода

1) Azotobacter 2) Pseudomonas 3) Rhizobium 4) Shigella

86. Бактерии, фиксирующие азот в клубеньках растений.....

87. Окисление аммиака в нитрит процесс.....

Раздел 2. Сельскохозяйственная микробиология

88. Бактериальный препарат, действующий эффективно в защищенном грунте: 1) ризоторфин; 2) нитрагин; 3) азотобактерин

89. Бактериальный препарат, действующий эффективно в открытом грунте: 1) ризоторфин; 2) азотобактерин

90. Группировка микроорганизмов, использующая гумусовые соединения: 1) зимогенная; 2) автохтонная

91. Микроскопические грибы в наибольших количествах обнаруживаются: 1) в каштановых почвах; 2) в выщелоченных черноземах; 3. в дерново-подзолистых почвах под лесом

92. Зона корня растений, где развиваются микроорганизмы: 1) ризосфера; 2) филлосфера

93. Молочнокислые бактерии в силос и сенаж попадают: 1) из почвы; 2) из воздуха; 3) с поверхности растений; 4) из навоза

94. В процессе созревания силоса участвуют: 1) Azotobacter chzoococum; 2) Bactobacillus bulgaricus; 3) Pseudomonas fluorescens; 4) Lactobacillus plantarum

95. Поверхность корня растений, на которой развиваются микроорганизмы: 1) ризосфера; 2) ризоплана; 3) филлосфера

96. В трансформации гумуса участвуют: 1) стафилококк; 2) нокардия; 3) кишечная палочка

97. Процесс иммобилизации азота при внесении органического удобрения с соотношением

C :N=100: 1: 1) идет; 2) не идет