

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»



УТВЕРЖДАЮ

Директор по учебной работе и
организации

_____ А.В. Кубышкина
05.2023 г.

Микробиология

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой агрономии, селекции и семеноводства

Направление подготовки 35.03.04 Агрономия

Профиль Фитосанитарный и семенной контроль

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Общая трудоемкость 4 з.е.

Часов по учебному плану 144

Брянская область,
2023

Программу составил(и):

к. с-х. наук, доцент Милехина Н.В.



Рецензент(ы):

д. с-х. наук, доцент Дьяченко В.В.



Рабочая программа дисциплины «Микробиология» разработана в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 35.03.04 Агрономия, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26 июля 2017 г. № 699. составлена на основании учебных планов 2023 года набора направление подготовки 35.03.04 Агрономия профиль Фитосанитарный и семенной контроль утвержденного Учёным советом Университета от 18 мая 2023 г. протокол № 10 Рабочая программа одобрена на заседании кафедры агрономии, селекции и семеноводства протокол № 9 от 18 мая 2023 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, Агрехимия, Физиология и биохимия растений, Растениеводство, Фитопатология и энтомология

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональным стандартом «Агроном», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 сентября 2021 г. № 644н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 октября 2021 г., регистрационный № 65482).

Обобщенная трудовая функция – Организация производства продукции растениеводства (код – В/01.6).

Трудовая функция:

Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства;

Организация испытаний селекционных достижений.

Трудовые действия:

Способен организовать реализацию технологий улучшения и рационального использования природных кормовых угодий.

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 и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.1. ИД-1 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области агрономии	<p>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 и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>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.</p> <p>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</p>
	ОПК-1.2. ИД-2 Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач в агрономии	
	ОПК-1.3. ИД-3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области агрономии	

4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ДИСЦИПЛИНЫ ПО СЕМЕСТРАМ (очная форма)

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			20	20													20	20
Лабораторные			20	20													20	20
Практические			20	20													20	20
КСР			2	2													2	2
Прием зачета			0,15	0,15													0,15	0,15
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)			62,15	62,15													62,15	62,15
Сам. работа			81,85	81,85													81,85	81,85
Итого			144	144													144	144

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ДИСЦИПЛИНЫ ПО СЕМЕСТРАМ (заочная форма)

Вид занятий	1 курс				2 курс				3 курс				4 курс				5 курс				Итого		
	Зимняя		Летняя		1		2		1		2		1		2		1		2				
	УП	РПД	УП	РПД																		УП	РПД
Лекции	2	2	4	4																		6	6
Лабораторные	2	2	4	4																		6	6
Практические																							
КСР																							
Прием зачета			0,15	0,15																		0,15	0,15
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)	4	4	8,15	8,15																		12,15	12,15
Сам. работа	68	68	62	62																		130	130
Контроль			1,85	1,85																		1,85	1,85
Итого	72	72	72	72																		144	144

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) (очная форма)

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>	2	2	ОПК - 1
1.2	Работа 1.1, 1.2./Лаб/	2	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. Задания в тестовой форме /Ср/	2	8	ОПК - 1
1.4	Коллоквиум Тема 1 « <u>«Систематика, морфология, строение и размножение бактерий»</u> /Пр/	2	2	ОПК - 1
1.5	<u>Тема 2 «Генетика микроорганизмов» /Лек/</u>	2	2	ОПК - 1
1.6	Генетическая инженерия в микробиологии. Задания в тестовой форме /Ср/	2	8	ОПК - 1
1.7	Коллоквиум Тема № 2 «Генетика микроорганизмов»/Пр/	2	2	ОПК - 1
1.8	Работа 1.3, 2.1 /Лаб/	2	2	ОПК - 1
1.9	<u>Тема 3 «Микроорганизмы и окружающая среда, взаимоотношения микроорганизмов между собой и с другими существами»./Лек/</u>	2	2	ОПК - 1
1.10	Коллоквиум Тема 3 «Микроорганизмы и окружающая среда, взаимоотношения микроорганизмов между собой и с другими существами»/Пр/	2	2	ОПК - 1
1.11	Работа 3.1, 3.2, 3.3 /Лаб/	2	2	ОПК - 1
1.12	Возможности регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при хранении сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки. Задания в тестовой форме /Ср/	2	8	ОПК - 1

1.13	<u>Тема 4 «Метаболизм микроорганизмов». /Лек/</u>	2	2	ОПК - 1
1.14	Работа 4.1, 4.2/Лаб/	2	2	ОПК - 1
1.15	Коллоквиум Тема 4 «Метаболизм микроорганизмов»./Пр/	2	2	ОПК - 1
1.16	Типы энергетических процессов: брожение, анаэробное дыхание, аэробное дыхания. Задания в тестовой форме /Ср/	2	8	ОПК - 1
1.17	<u>Тема 5 Превращение микроорганизмами соединений углерода. /Лек/</u>	2	2	ОПК - 1
1.18	Работа 5.1, 5.2, 5.3, 5.4/Лаб/	2	2	ОПК - 1
1.19	Микробиологические основы виноделия. Задания в тестовой форме /Ср/	2	8	ОПК - 1
1.20	Коллоквиум Тема 5 «Превращение микроорганизмами соединений углерода Пр/	2	2	ОПК - 1
1.21	<u>Тема 6 «Превращение микроорганизмами соединений азота». /Лек/</u>	2	2	ОПК - 1
1.22	Работа 6.1, 6.2, 6.3, 6.4 /Лаб/	2	2	ОПК - 1
1.23	Способность к усвоению молекулярного азота – уникальная особенность прокариот. Биохимия азотфиксации. Задания в тестовой форме / Ср/	2	8	ОПК - 1
1.24	Коллоквиум Тема 6 «Превращение микроорганизмами соединений азота» /Пр/	2	2	ОПК - 1
1.25	<u>Тема 7 «Превращение микроорганизмами соединений серы, фосфора, железа и других элементов». /Лек/</u>	2	2	ОПК - 1
1.26	Превращение микроорганизмами соединений марганца, алюминия, калия. Задания в тестовой форме /Ср/	2	8	ОПК - 1
1.27	<u>Коллоквиум Тема 7. Превращение микроорганизмами соединений серы, фосфора, железа и других элементов /Пр/</u>	2	2	ОПК - 1
	Раздел 2. Сельскохозяйственная микробиология			
2.1	<u>Тема 8 «Почвенные микроорганизмы». /Лек/</u>	2	2	ОПК - 1
2.2	Работа 7.1, 7.2, 7.3 /Лаб/	2	2	ОПК - 1
2.3	Понятия, принципы и концепции почвенной микробиологии и экологии. Роль микроорганизмов при получении органических удобрений. Задания в тестовой форме /Ср/	2	9,85	ОПК - 1
2.4	Коллоквиум Тема 8 «Почвенные микроорганизмы». /Пр/	2	2	ОПК - 1
2.5	<u>Тема 9. «Эпифитные микроорганизмы поверхности листьев, семян и зоны корня растений». /Лек/</u>	2	2	ОПК - 1
2.6	Микрофлора плодов и овощей; хранение и переработка плодов и овощей. Задания в тестовой форме /Ср/	2	8	ОПК - 1
2.7	Коллоквиум Тема 9 «Эпифитные микроорганизмы поверхности листьев, семян и зоны корня	2	2	ОПК - 1

	растений»./Пр/			
2.8	Работа 8.1/Лаб/	2	2	ОПК - 1
2.9	Тема 10. <u>Микробиология кормов.</u> /Лек/	2	1	ОПК - 1
2.10	Работа 9.1/Лаб/	2	2	ОПК - 1
2.11	Коллоквиум Тема 10 <u>«Микробиология кормов»</u> ./Пр/	2	1	ОПК - 1
2.12	Применение методов биоконверсии в сельском хозяйстве. Задания в тестовой форме /Ср/	2	8	ОПК - 1
2.13	<u>Тема 11 «Микробиологические производства продуктов и биопрепаратов сельскохозяйственного назначения».</u> /Лек/	2	1	ОПК - 1
2.14	Работа 10.1/Лаб/	2	2	ОПК - 1
2.15	Коллоквиум Тема 11 <u>«Микробиологические производства продуктов и биопрепаратов сельскохозяйственного назначения»</u> ./Пр/	2	1	ОПК - 1

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) (заочная форма)

Код занятия-	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс/сессия	Часы	Компетенции
	Раздел 1. Общая микробиология			
1.1	Тема 1. «Систематика, морфология, строение и размножение бактерий. /Лек/	1/1	0,25	ОПК - 1
1.2	Работа 1.1-1.3 /Ср/	1/1	3	ОПК – 1
1.3	История развития микробиологии, роль микроорганизмов в природе и жизни человека. Общие сведения по систематике и номенклатуре прокариот. Задания в тестовой форме /Ср/	1/1	10	ОПК – 1
1.4	Тема 2. «Генетика микроорганизмов»/ Лек/	1/1	0,25	ОПК - 1
1.5	Тема 2. Генетическая инженерия в микробиологии. Задания в тестовой форме /Ср/	1/1	10	ОПК - 1
1.6	Работа 2.1, Работы 3.1, 3.2, 3.3 /Лаб/	1/1	0,5	ОПК – 1
1.7	Тема 3 «Микроорганизмы и окружающая среда, взаимоотношения микроорганизмов между собой и другими существами»/Лек/	1/1	0,25	ОПК - 1
1.8	Тема 3 «Микроорганизмы и окружающая среда, взаимоотношения микроорганизмов между собой и другими существами» (влияние температуры, кислотности, кислорода, химических (ядовитых) веществ, радиации). Задания в тестовой форме /Ср/	1/1	10	ОПК – 1
1.9	Тема 4. «Метаболизм микроорганизмов» /Лек/	1/1	0,25	ОПК – 1
1.10	Питание бактерий. Задания в тестовой форме / Ср/	1/1	10	ОПК - 1
1.11	Работа 4.1-4.2 /Лаб/	1/1	0,5	ОПК - 1
1.12	Тема 5. Превращение микроорганизмами соединений углерода /Лек/	1/1	0,5	ОПК - 1

1.13	Работа 5.1- 5.4 /Лаб/	1/1	0,5	ОПК -1
1.14	Окисление жира (возбудители, химизм, значение). Окисление углеводов (возбудители, химизм, значение) Разложение пектиновых веществ и его роль в первичной переработке лубоволокнистых растений. Ацетонобутиловое брожение (возбудители, химизм, значение). Разложение гемицеллюлозы (возбудители, химизм, значение). Окисление углеводов до лимонной и других органических кислот (возбудители, химизм, значение). Окисление этилового спирта до уксусной кислоты (возбудители, химизм, значение). Разложение лигнина (возбудители, химизм, значение) Задания в тестовой форме /Ср/	1/1	15	ОПК – 1
1.15	Тема 6. Превращение микроорганизмами соединений азота. /Лек/	1/1	0,5	ОПК -1
1.16	Работа 6.1-6.4 /Лаб/	1/1	0,5	ОПК – 1
1.17	Процесс иммобилизации азота. Ассоциативные азотфиксаторы. Биохимия процесса биологической фиксации азота /Ср/	1/1	10	ОПК – 1
1.18	Тема 7. Превращение микроорганизмами соединений серы, фосфора, железа и других элементов. Задания в тестовой форме /Ср/	1/2	13	ОПК - 1
	Раздел 2. Сельскохозяйственная микробиология			
2.1	Тема 8. Почвенные микроорганизмы. /Лек/	1/2	1,0	ОПК -1
2.2	Работа 7.1, 7.2, 7.3 /Лаб/	1/2	2,0	ОПК – 1
2.3	Почвенные микроорганизмы: методы определения их состава и активности. Роль микроорганизмов при получении органических удобрений . Принципы и концепции, принятые в почвенной микробиологии. Задания в тестовой форме /Ср/	1/2	13	ОПК - 1
2.4	Тема 9. Микроорганизмы поверхности листьев, семян и зоны корня растений /Лек/	1/2	1,0	ОПК -1
2.5	Работа 8.1 /Лаб/	1/2	0,25	ОПК – 1
2.6	Микрофлора плодов и овощей; хранение и переработка плодов и овощей. Развитие на растениях токсигенных грибов. Задания в тестовой форме /Ср/	1/2	13	ОПК - 1
2.7	Тема 10. Микробиология кормов /Лек/	1/2	1,0	ОПК - 1
2.8	Работа 9.1 /Лаб/	1/2	1,0	ОПК - 1
2.9	Применение методов биоконверсии . Задания в тестовой форме /Ср/	1/2	13	ОПК - 1
2.10	Тема 11. Микробиологические производства продуктов и биопрепаратов сельскохозяйственного назначения /Лек/	1/2	1,0	ОПК – 1
2.11	Работа 10.1 /Лаб/	1/2	0,25	ОПК - 1

2.12	Биопрепараты, повышающие плодородие почв и улучшающие рост и развитие растений. Задания в тестовой форме /Ср/	1/2	14	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., Перверзева Г.И.	Практикум по микробиологии	М: Дрофа, 2004	25
6.1.2. Дополнительная литература			
Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
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 .	Минск : "Вышэйшая школа", 2012	ЭБС Лань

	Загл. с экрана.		
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 Руконт
Коростелёва Л.А., Кошаев 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#authors . – Загл. с экрана.	Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 240 с.	ЭБС Лань
6.1.3. Методические разработки			
Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
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/89785 3/	ЭБС Брянский ГАУ
Милехина Н.В.	Микробиология: Учебно - методические указания для лабораторно-практических занятий (с элементами дидактического материала)	Брянск: Издательство Брянский ГАУ, 2017. - 69 с. http://www.bgsha.com/ru/book/433123 /	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>
20. Библиотека по естественным наукам РАН – <http://www.benran.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 кон-</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, соот-</p>
---	--

<p>сультаций: 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>ветствующие 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, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
 - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 35.03.04 Агрономия

Профиль: Фитосанитарный контроль и карантин растений

Дисциплина: Микробиология

Форма промежуточной аттестации: зачет

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. ИД-1 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области агрономии

ОПК-1.2. ИД-2 Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач в агрономии

ОПК-1.3. ИД-3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области агрономии.

2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Микробиология»

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

Сокращение: З. - 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, проводимой в форме зачета

№ 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); пропионовокислое брожение ; виды брожений, вызываемые клостридиями: маслянокислое брожение, ацетонобутиловое брожение. Микробная трансформация целлюлозы; разложение пектиновых веществ и его роль в первичной переработке лубоволокнистых растений; разложение гемицеллюлозы, лигнина. Окисление: жира, углеводов, углеводов до лимонной и других органических кислот, 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. Азотфиксация свободноживущими бактериями. Ассоциативный симбиоз. Симбиотическая азотфиксация.</p>	ОПК-1	1 – 66

		Биохимия азотфиксации. <u>Тема 7 Превращение микроорганизмами соединений серы, фосфора, железа и других элементов.</u>		
2	Сельскохозяйственная микробиология	Тема 8. <u>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 Тема 9. <u>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. Тема 10. <u>Микробиология кормов.</u> Силосование и сенажирование. Дрожжевание кормов. Применение методов биоконверсии в сельском хозяйстве. Тема 11. <u>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	ОПК-1	67-90

Контрольные вопросы к зачету

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.

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 во 2 семестре в форме зачета по очной форме обучения и на 1 курсе по заочной форме обучения.

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

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

- результатом текущего контроля знаний с помощью оценочных средств;
- ответом на зачете.

Результат зачета	Требования к знаниям
«зачтено»	<u>Студент выполнил все текущие контрольные мероприятия, предусмотренные рабочей программой дисциплины, не имеет пропусков по занятиям, показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента</u>
«не зачтено»	<u>Студент не выполнил все текущие контрольные мероприятия, предусмотренные рабочей программой дисциплины, имеет неотработанные пропуски по занятиям. При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины</u>

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, непо-

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

- Открытие микроорганизмов совершил: 1) А. Ван Левенгук 2) Луи Пастер 3) Роберт Кох 4) И.И. Мечников
- Хемосинтез у микроорганизмов открыл: 1) Ивановский Д.И. 2) Омелянский В.Л. 3) Виноградский С.Н. 4) Карл Линней
- Ученый, открывший вирусы: 1) Ивановский Д.И. 2) Омелянский В. Л. 3) Виноградский С.Н. 4) Карл Линней
- Открытие невидимого мира принадлежит: 1) М.М. Тереховскому 2) А. ван Левенгуку 3) Л. Пастеру 4) Д.С. Самойловичу
- 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) фитифтора 3) мукоровые плесени 4) пеницилл 5) кандиды
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) тетракокки 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) кластридии
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) кластридии 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

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 O₂ 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 O₂ 2) при наличии метана 3) в отсутствие O₂ 4) при наличии H₂ 5) и при наличии O₂ 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) оксидоруктазы 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 моче 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 азотофиксатором 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) *Vactobacillus bulgaricus*; 3) *Pseudomonas fluorescens*; 4) *Lactobacillus plantarum*
95. Поверхность корня растений, на которой развиваются микроорганизмы: 1) ризосфера; 2) ризо-плана; 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