

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
"Брянский государственный аграрный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе



Г.П. Малявко

17.06.2021 г.

МИКРОБИОЛОГИЯ
(Наименование дисциплины)

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой	агрономии, селекции и семеноводства
Направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль	Технология производства и переработки продукции растениеводства
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	очная, заочная
Общая трудоемкость	3 з. е.
Часов по учебному плану	108

Брянская область
2021

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 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ 17 июля 2017 г. № 699.

составлена на основании учебных планов 2020 года набора
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства и переработки продукции растениеводства

утвержденного Учёным советом Университета от 17 июня 2021 г. протокол №.11

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры агрономии, селекции и семеноводства протокол № 10 от 17 июня 2021 г.



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

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Формирование знаний по основам общей и специальной микробиологии и умений использования полученных знаний для решения практических задач сельского хозяйства и перерабатывающих производств.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Блок ОПОП ВО: Б1. О.12

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Для изучения дисциплины необходимы знания школьного курса биологии, ботаники, зоологии, химии неорганической, химии органической и аналитической.

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

Курс «Микробиология» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: земледелие с основами почвоведения и агрохимии, физиология растений, сертификация и стандартизация с.-х. продукции, технологии хранения и переработки продукции животноводства, технологии хранения и переработки продукции растениеводства.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен усвоить следующие трудовые функции в соответствии с профессиональным стандартом «Агроном» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от России от 9 июля 2018 года № 454н.:

- обобщенная трудовая функция – организация производства продукции растениеводства;
- трудовая функция – разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства.

Это предусматривает владение следующими трудовыми действиями, необходимыми умениями и знаниями:

Трудовые действия Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
-------------------------------------	--	---------------------

ние)			
Общепрофессиональные компетенции			
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин 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	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.	
	ОПК-1.2. ИД-2 Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач в агрономии	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. ИД-3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области агрономии	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 (очная форма)

Вид занятий	1		2		3		4		5		6		7		8		Итого	
			УП	РПД													УП	РПД
Лекции			20	20													20	20
Лабораторные			20	20													20	20
Практические			20	20													20	20
КСР			2	2													2	2
Консультация перед экзаменом			1,0	1,0													1,0	1,0
Прием экзамена			0,25	0,25													0,25	0,25
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)			63,25	63,25													63,25	63,25
Сам. работа			28	28													28	28
Контроль			16,75	16,75													16,75	16,75
Итого			108	108													108	108

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	2	2																		4	4
Лабораторные	2	2	2	2																		4	4
Практические																							
КСР																							
Консультация перед экзаменом			1,25	1,25																		1,25	1,25
Прием экзамена																							
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)	4	4	5,25	5,25																		9,25	9,25
Сам. работа	32	32	60	60																		92	92
Контроль			6,75	6,75																		6,75	6,75
Итого	36	36	72	72																		108	108

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. «Основы морфологии, систематики физиологии и генетики микроорганизмов». Общие представления о росте и размножении микроорганизмов». Лек/</u>	2	2	ОПК-1
1.2	Работа 1.1, 1.2, 1.3./Лаб/	2	2	ОПК-1
1.3	История развития микробиологии. Общие сведения по систематике и номенклатуре прокариот. Задания в тестовой форме. /Ср/	2	4	ОПК-1
1.4	Коллоквиум Тема 1. « <u>«Основы морфологии, систематики физиологии и генетики микроорганизмов». Общие представления о росте и размножении микроорганизмов»</u> /Пр/	2	2	ОПК-1
1.6	Генетическая инженерия в микробиологии. Задания в тестовой форме./Ср/	2	2	ОПК-1
1.8	Работа 2.1 /Лаб/	2	2	ОПК-1
1.9	<u>Тема 2. «Распространение микроорганизмов в биосфере. Взаимодействие микроорганизмов с окружающей средой и живыми организмами». /Лек/</u>	2	2	ОПК-1
1.10	Коллоквиум Тема 2. « <u>Распространение микроорганизмов в биосфере. Взаимодействие микроорганизмов с окружающей средой и живыми организмами»</u> /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	4	ОПК-1

1.13	<u>Тема 3. «Общие представления о метаболизме микроорганизмов». /Лек/</u>	2	2	ОПК-1
1.14	Работа 4.1, 4.2/Лаб/	2	2	ОПК-1
1.15	Коллоквиум Тема № 3 <u>«Общие представления о метаболизме микроорганизмов»./Пр/</u>	2	2	ОПК-1
1.16	Роль АТФ в аккумуляции и переносе энергии. Задания в тестовой форме./Ср/	2	2	ОПК-1
1.17	<u>Тема 4. «Участие микроорганизмов в круговороте веществ: превращение 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	Ассимиляция CO ₂ микроорганизмами. Фотосинтез и хемосинтез. Микробиологические основы виноделия. Задания в тестовой форме. /Ср/	2	4	ОПК-1
1.20	Коллоквиум Тема 4. <u>«Участие микроорганизмов в круговороте веществ: превращение соединений углерода».</u> Пр/	2	2	ОПК-1
1.21	<u>Тема 5 «Участие микроорганизмов в круговороте веществ: превращение 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	Влияние микробиологических превращений азотсодержащих соединений на доступность азота для питания растений. Биохимия азотфиксации. Задания в тестовой форме. Ср/	2	6	ОПК-1
1.24	Коллоквиум Тема 5. <u>«Участие микроорганизмов в круговороте веществ: превращение соединений азота»</u> /Пр/	2	2	ОПК-1
1.25	<u>Тема 6. «Превращение микроорганизмами соединений серы, фосфора, железа». /Лек/</u>	2	2	ОПК-1
1.26	Коллоквиум Тема 6. <u>«Превращение микроорганизмами соединений серы, фосфора, железа»</u> /Пр/.	2	2	ОПК - 1
	Раздел 2. Сельскохозяйственная микробиология			
2.1	Тема 7. <u>«Основы микробиологии почв: почвенные микроорганизмы»</u> /Лек/	2	2	ОПК-1
2.2	Работа 7.1, 7.2, 7.3 /Лаб/	2	2	ОПК-1
2.3	Коллоквиум Тема 7. <u>Основы микробиологии почв: почвенные микроорганизмы</u> /Пр/	2	2	ОПК-1
2.4	<u>Тема 8. «Эпифиты и микроорганизмы зоны корня и их влияние на растение. Общие представления о микрофлоре плодов и овощей, хранение и переработка плодов и овощей».</u> /Лек/	2	2	ОПК-1
2.5	Роль эпифитных микроорганизмов при хранении урожая. Развитие на растениях токсигенных грибов. Задания в тестовой форме. /Ср/	2	4	ОПК-1
2.6	Коллоквиум Тема 8. <u>«Эпифиты и микроорганизмы зоны корня и их влияние на растение. Общие представления о микрофлоре плодов и овощей, хранение и переработка плодов и овощей.»</u> /Пр/	2	2	ОПК-1
2.7	Работа 8.1/Лаб/	2	2	ОПК-1

2.8	<u>Тема 9. «Общие представления о применении методов биоконверсии в сельском хозяйстве (кормопроизводство, переработка отходов)».</u> /Лек/	2	2	ОПК-1
2.9	Работа 9.1 /Лаб/	2	2	ОПК-1
2.10	Коллоквиум <u>Тема 9. « Общие представления о применении методов биоконверсии в сельском хозяйстве (кормопроизводство, переработка отходов)».</u> /Пр/	2	2	ОПК-1
2.11	Применение методов биоконверсии в сельском хозяйстве. Задания в тестовой форме./Ср/	2	2	ОПК-1
2.12	Работа 10.1/Лаб/	2	2	ОПК - 1
2.13	<u>Тема 10. «Микробиологические препараты сельскохозяйственного назначения».</u> /Лек/	2	2	ОПК-1
2.14	Коллоквиум <u>Тема 10. «Микробиологические препараты сельскохозяйственного назначения».</u> //Пр/	2	2	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	<u>Тема 1. «Основы морфологии, систематики физиологии и генетики микроорганизмов». Общие представления о росте и размножении микроорганизмов.</u> /Лек/	1/1	0,5	ОПК - 1
1.2	Работа 1.1-1.3 /Ср/	1/1	2	ОПК – 1
1.3	История развития микробиологии. Общие сведения по систематике и номенклатуре прокариот. Задания в тестовой форме /Ср/	1/1	5	ОПК – 1
1.4	Механизмы трансформации, трансдукции и конъюгации. Генетическая инженерия в микробиологии. . Задания в тестовой форме /Ср/	1/1	5	ОПК - 1
1.5	Работа 2.1, Работы 3.1, 3.2, 3.3 /Лаб/	1/1	0,5	ОПК – 1
1.6	<u>Тема 2. « Взаимодействие микроорганизмов с окружающей средой и живыми организмами. Распространение микроорганизмов в биосфере».</u> . Задания в тестовой форме /Ср/	1/1	5	ОПК – 1
1.7	<u>Тема 3. «Общие представления о метаболизме микроорганизмов».</u> /Лек/	1/1	0,5	ОПК – 1
1.8	Питание бактерий. Задания в тестовой форме /Ср/	1/1	5	ОПК - 1
1.9	Работа 4.1-4.2 /Лаб/	1/1	0,5	ОПК - 1
1.10	<u>Тема 4. «Участие микроорганизмов в круговороте веществ: превращение соединений углерода. Основные бродильные и</u>	1/1	0,5	ОПК - 1
1.11	Работа 5.1- 5.4 /Лаб/	1/1	0,5	ОПК -1

1.12	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	5	ОПК – 1
1.13	<u>Тема 5 «Участие микроорганизмов в круговороте веществ: превращение соединений азота».</u> /Лек/	1/1	0,5	ОПК - 1
1.14	Работа 6.1-6.4 /Лаб/	1/1	0,5	ОПК – 1
1.15	Ассоциативный симбиоз. Задания в тестовой форме /Ср/	1/1	5	ОПК - 1
1.16	Тема 6. Превращение микроорганизмами соединений серы, фосфора, железа.. Задания в тестовой форме /Ср/	1/2	12	ОПК - 1
	Раздел 2. Сельскохозяйственная микробиология			
2.1	<u>Тема 7. «Основы микробиологии почв: почвенные микроорганизмы»</u> /Лек/	1/2	0,5	ОПК - 1
2.2	Работа 7.1, 7.2, 7.3 /Лаб/	1/2	0,5	ОПК – 1
2.3	Почвенные микроорганизмы. Методы определения их состава и активности. Роль микроорганизмов при получении органических удобрений. Задания в тестовой форме /Ср/	1/2	12	ОПК - 1
2.4	<u>Тема 8. «Эпифиты и микроорганизмы зоны корня и их влияние на растение. Общие представления о микрофлоре плодов и овощей, хранение и переработка плодов и овощей».</u> /Лек/	1/2	0,5	ОПК - 1
2.5	Работа 8.1 /Лаб/	1/2	0,5	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	12	ОПК - 1
2.7	<u>Тема 9. «Общие представления о применении методов биоконверсии в сельском хозяйстве (кормопроизводство, переработка отходов)»</u> ./Лек/	1/2	0,5	ОПК - 1
2.8	Работа 9.1 /Лаб/	1/2	0,5	ОПК - 1
2.9	Применение методов биоконверсии. . Задания в тестовой форме /Ср/	1/2	12	ОПК - 1
2.10	<u>Тема 10. «Микробиологические препараты сельскохозяйственного назначения»</u> ./Лек/	1/2	0,5	ОПК – 1
2.11	Работа 10.1 /Лаб/	1/2	0,5	ОПК - 1
2.12	Биопрепараты, повышающие плодородие почв и улучшающие рост и развитие растений. . Задания в тестовой	1/2	12	ОПК – 1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Приложение 1

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

тели			ство
Милехина Н.В.	Микробиология: учебно-методические указания для лабораторно-практических занятий по направлению подготовки уровень высшего образования – бакалавриат 35.03.07 Технология производства и переработки с/х продукции, профиль Технология производства и переработки продукции растениеводства	Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2017. - 59 с. http://www.bgsha.com/ru/book/433124/	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)

Учебная аудитория для проведения учебных лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: 1-421 Учебно-научная лаборатория физиологии и биотехнологии растений

Основное оборудование и технические средства обучения:

Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя. Фотоэлектроколориметр ФЭК-КФК, весы ВЛКТ-500, весы торсионные, рефрактометр ИРФ-454Б, термостат ТС-80М для культивирования микроорганизмов, мельница, сушильный шкаф SPT-200 HORIZONT, центрифуга ОПн-8УХЛ4.2, микроскопы МВ-МИНИМЕД-501, магнитная мешалка JAVOZ, плитка лабораторная, бюксы алюминиевые, химические реактивы, комплект сит СЛ-300, технические стаканы, колбы, пробирки, скальпели, пинцеты, препаровальные иглы, биологические петли, чашки Петри.

Учебно-наглядные пособия:

Информационные стенды:

Протеиногенные аминокислоты; Диссимиляция запасных веществ в прорастающих семенах; Биосинтез органических соединений азота; Блок-схема основных обменных процессов в органах растения; Биосинтез углеводов; Биосинтез липидов; Превращение жиров в углеводы; Нециклический (и циклический) поток электронов в фотосинтетической электронно-транспортной цепи; Суммарная схема функционирования фотосинтетического цикла Кальвина; Схема функционирования цикла Кальвина в режиме фотодыхания; Фотосинтетический цикл Хетча-Слэка; Связь фотосинтеза с продуктивностью растений; Фотосинтетический пигмент листа-хлорофилл *a*; Органические кислоты; Функционирование дыхательной электронно-транспортной цепи; Общая схема основного пути окисления глюкозы в процессе дыхания; Общая схема разложения глюкозы в анаэробных условиях (брожение); Глиоксалатный цикл; Пентозофосфатный путь окисления глюкозы; Ученые физиологи.

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий. Учебные плакаты по всем разделам дисциплины, учебно-методическая литература.

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 зачет 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

по дисциплине
Микробиология

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства

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:

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			
1	Тема 1. « <u>Основы морфологии, систематики физиологии и генетики микроорганизмов</u> ». <u>Общие представления о росте и размножении микроорганизмов</u> »	+	+	+
2	Тема 2. « <u>Распространение микроорганизмов в биосфере. Взаимодействие микроорганизмов с окружающей средой и живыми организмами</u> ».	+	+	+
3	Тема 3. <u>Тема 3. «Общие представления о метаболизме микроорганизмов»</u>	+	+	+
4	Тема 4 « <u>Участие микроорганизмов в круговороте веществ: превращение соединений углерода. Основные бродильные и окислительные процессы</u> ».	+	+	+
5	Тема 5 « <u>Участие микроорганизмов в круговороте веществ: превращение соединений азота</u> ».	+	+	+
6	Тема 6. « <u>Превращение микроорганизмами соединений серы, фосфора, железа</u> ».	+	+	+
	Раздел 2. Сельскохозяйственная микробиология			
7	Тема 7. « <u>Основы микробиологии почв: почвенные мик-</u>	+	+	+

	роорганизмы»			
8	Тема 8. «Эпифиты и микроорганизмы зоны корня и их влияние на растение. Общие представления о микрофлоре плодов и овощей, хранение и переработка плодов и овощей».	+	+	+
9	Тема 9. «Общие представления о применении методов биоконверсии в сельском хозяйстве (кормопроизводство, переработка отходов)».	+	+	+
10	«Микробиологические препараты сельскохозяйственного назначения	+	+	+

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. ОПК -1)		Уметь (У. ОПК- 1)		Владеть (Н. ОПК-1)	
Описание	Формы, методы, технологии	Описание	Формы, методы, технологии	Описание	Формы, методы, технологии
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 техноло-	Лекции разделов № 1, 2	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 сельскохозяйствен-	Лабораторные (практические) работы разделов № 1,2	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 расте-	Лабораторные (практические) работы разделов № 1,2

гий		ном производстве		ниеводства	
-----	--	------------------	--	------------	--

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 экзамена

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Общая микробиология	<p>Тема 1. <u>«Основы морфологии, систематики физиологии и генетики микроорганизмов».</u> Общие представления о росте и размножении микроорганизмов». 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. Механизмы модификации и мутации у бактерий, механизмы трансформации, трансдукции и конъюгации. Генетическая инженерия в микробиологии.</p> <p>Тема 2. <u>«Распространение микроорганизмов в биосфере. Взаимодействие микроорганизмов с окружающей средой и живыми организмами».</u> Действие абиотических и биотических факторов окружающей среды на микроорганизмы (влияние температуры, кислотности, кислорода, химических (ядовитых) веществ, радиации, биотические факторы).</p> <p>Тема 3. <u>«Общие представления о метаболизме 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 4. <u>«Участие микроорганизмов в круговороте веществ: превращение соединений углерода. Основные бродильные и окислительные процессы.».</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</p>	ОПК-1	1 – 66

		<p>уксусной кислоты (возбудители, ход процесса, значение). Микробиологические основы виноделия</p> <p><u>Тема 5. «Участие микроорганизмов в круговороте веществ: превращение 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 6. «Превращение микроорганизмами соединений серы, фосфора, железа».</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.</p>		
2	Сельскохозяйственная микробиология	<p><u>Тема 7. «Основы микробиологии почв: почвенные микроорганизмы».</u> Общие представления о методах определения состава и активности почвенных микроорганизмов; роль микроорганизмов в почвообразовательных процессах и формировании почвенного плодородия; влияние способов обработки, удобрений и мелиорации на почвенную биоту.</p> <p><u>Тема 8. «Эпифиты и микроорганизмы зоны корня и их влияние на растение. Общие представления о микрофлоре плодов и овощей, хранение и переработка плодов и овощей».</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 9. «Общие представления о применении методов биоконверсии в сельском хозяйстве (кормопроизводство, переработка отходов)».</u> Силосование и сенажирование. Дрожжевание кормов. Применение методов биоконверсии в сельском хозяйстве.</p> <p><u>Тема 10. «Микробиологические препараты 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	66-81

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. Имобилизация 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. Почвенные микроорганизмы; методы определения их состава и активности;
67. Влияние обработки почвы и удобрений мелиорации на почвенную биоту
68. Роль микроорганизмов в почвообразовании и формировании плодородия.
69. Микроорганизмы зоны корня и их влияние на растения.
70. Симбиоз микроорганизмов и растений (микориза растений).
71. Эпифитные микроорганизмы поверхности листьев, семян. Роль эпифитных микроорганизмов при хранении урожая.
72. Развитие на растениях токсигенных грибов.
73. Микрофлора плодов и овощей; хранение и переработка плодов и овощей.
74. Методика проведения микробиологического анализа зерна.
75. Применение методов биоконверсии в сельском хозяйстве.
76. Силосование кормов.
77. Сенажирование кормов. Дрожжевание кормов.

78. Методика проведения микробиологического анализа силоса.
79. Биопрепараты, повышающие плодородие почв и улучшающие рост и развитие растений.
80. Использование микроорганизмов и их метаболитов для защиты растений от возбудителей болезней.
81. 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 экзамена по очной форме обучения и на 1 курсе по заочной форме обучения.

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.

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. « <u>Основы морфологии, систематики физиологии и генетики микроорганизмов</u> ». <u>Общие представления о росте и размножении микроорганизмов</u> »	ОПК - 1	Опрос Компьютерное тестирование
		Тема 2. « <u>Распространение микроорганизмов в биосфере. Взаимодействие микроорганизмов с окружающей средой и живыми организмами</u> ».	ОПК - 1	Опрос Компьютерное тестирование
		Тема 3. <u>Тема 3. «Общие представления о метаболизме микроорганизмов»</u>	ОПК - 1	Опрос Компьютерное тестирование
		Тема 4 « <u>Участие микроорганизмов в круговороте веществ: превращение соединений углерода. Основные бродильные и окислительные процессы.</u> ».	ОПК - 1	Опрос Компьютерное тестирование
		Тема 5 « <u>Участие микроорганизмов в круговороте веществ: превращение соединений азота</u> ».	ОПК - 1	Опрос Компьютерное тестирование
		Тема 6. « <u>Превращение микроорганизмами соединений серы, фосфора, железа</u> ».	ОПК - 1	Опрос Компьютерное тестирование
2	Раздел 2. Сельскохозяйственная микробиология	Тема 7. « <u>Основы микробиологии почв: почвенные микроорганизмы</u> »	ОПК - 1	Опрос Компьютерное тестирование
		Тема 8. « <u>Эпифиты и микроорганизмы зоны корня и их влияние на растение. Общие представления о микрофлоре плодов и овощей, хранение и переработка плодов и овощей</u> ».	ОПК - 1	Опрос Компьютерное тестирование
		Тема 9. « <u>Общие представления о применении методов биоконверсии в сельском хозяйстве (кормопроизводство, переработка отходов)</u> » .	ОПК - 1	Опрос Компьютерное тестирование
		Тема 10. « <u>Микробиологические препараты сельскохозяйственного назначения</u> »	ОПК - 1	Опрос Компьютерное тестирование

Примерные тестовые задания для промежуточной аттестации и текущего контроля знаний обучающихся

Раздел 1

Тема 1. «Основы морфологии, систематики физиологии и генетики микроорганизмов». Общие представления о росте и размножении микроорганизмов»

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) мукоровые 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 микроспоры, 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) 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: КЛЕТОЧНЫЕ СТРУКТУРЫ:
- 1) эукариотический; А) ядерная мембрана; Б) митохондрии
2) прокариотический В) клеточная стенка; Г) хромосомы;
Д) аппарат Гольджи; Е) мезосомы
39. СТРУКТУРЫ: ФУНКЦИИ:
- 1) клеточная стенка; А) осмотический барьер; Б) запас питательных веществ;
2) цитоплазматическая мембрана; В) избирательная проницаемость; Г) защита от механических воздействий; Д) сохранение формы клетки;
3) капсула Е) защита от пересыхания и переувлажнения
40. СТРУКТУРЫ БАКТЕРИЙ: ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ:
- 1) клеточная стенка; А) белки; Б) липиды; В) муреин;
2) цитоплазматическая мембрана; Г) целлюлоза; Д) хитин; Е) полисахариды
3) капсула
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. Пуриновый 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 2. «Распространение микроорганизмов в биосфере. Взаимодействие микроорганизмов с окружающей средой и живыми организмами».

52. Микроорганизмы, обитающие при температуре выше 100 С°:
- 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 отсутствии O₂ 4) при наличии H₂ 5) и при наличии O₂ и при его отсутствии

Тема 3. «Общие представления о метаболизме 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) оксиредуктазы 5) липаза

65. Микроорганизмы, живущие в почве за счет разложения органических остатков: 1) сапрофиты 2) автотрофы 3) паразиты 4) литотрофы 5) мезотрофы

Установите соответствие

66. Механизмы транспорта:

- 1) простая диффузия;
- 2) облегченная диффузия;
- 3) активный транспорт

Особенности механизма:

- А) с затратой энергии; Б) без затраты энергии;
- В) с участием пермеаз; Г) без участия пермеаз

67. Тип питания:

- 1) автотрофия;
- 2) гетеротрофия

Вещества:

- А) глюкоза; Б) целлюлоза; В) белки;
- Г) углекислый газ

68. Источник энергии:

- 1) солнечный свет;
- 2) химические связи

Тип питания:

- А) фотолитотрофия;
- Б) хемоорганогетеротрофия;
- В) хемолитоавтотрофия;
- Г) фотоорганогетеротрофия

69. Источник углерода

- 1) органические соединения;
- 2) неорганические соединения

Тип питания:

- А) фотолитоавтотрофия;
- Б) фотоорганогетеротрофия;
- В) хемоорганогетеротрофия;
- Г) хемолитоавтотрофия

70. Ферменты:

- 1) гидролазы;
- 2) оксидоредуктазы

Локализация в клетке:

- А) эндоферменты;
- Б) экзоферменты

Тема 4. «Участие микроорганизмов в круговороте веществ: превращение 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 5. «Участие микроорганизмов в круговороте веществ: превращение 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) автотонная

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 hulgarius*; 3) *Pseudomonas fluozescens*; 4) *Bactobacillus 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