

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович  
Должность: ВРИО ректора  
Дата подписания: 16.12.2021 16:17:30  
Уникальный программный код:  
0951da30105058541c602bee0584732857ac618c

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное образовательное учреждение  
высшего образования**  
**«Курская государственная сельскохозяйственная академия  
имени И.И. Иванова»**

**Кафедра экологии, садоводства и защиты растений**

Программа одобрена Ученым советом  
ФГБОУ ВО Курская ГСХА  
Протокол №8  
от « 27 » августа 2018 г.

**Рабочая программа  
дисциплины «Микробиология»**

Направление подготовки бакалавров: *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,*  
*профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства»*

Факультет: агротехнологический

Форма обучения: очная

*Рабочая программа составлена с учетом требований:*


*- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. № 1330.*

*- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г. №301*

Автор-составитель – к.с.-х.н., доцент Грутаева Нина Николаевна

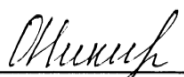
Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры экологии, садоводства и защиты растений.

Протокол № «15» от 18 июня 2018 г.

Заведующий кафедрой  \_\_\_\_\_ Котельникова О.Б.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии агротехнологического факультета.

Протокол № 7 от « 22 » июня 2018 г.

Председатель методической комиссии  \_\_\_\_\_ О.В. Никитина



**Лист рассмотрения/пересмотра  
рабочей программы учебной дисциплины**

Программа рассмотрена и одобрена на 2018-2019 уч. год.  
Протокол №15 от «18» июня 2018 г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_



Котельникова О.Б.

## 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель** дисциплины «Микробиология» - формирование современного биологического мировоззрения у специалистов сельского хозяйства.

### **Задачи дисциплины:**

- дать обучающимся глубокие и всесторонние знания о микроорганизмах, их роли в природе и жизни человека;
- научить обучающихся культивировать микроорганизмы;
- освоить способы использования полезных микробов в биотехнологии;
- подготовить обучающихся к правильной организации технологий продукции растениеводства.

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Микробиология» является дисциплиной обязательной вариативной части, изучается на 1 курсе во 2 семестре.

Дисциплина «Микробиология» участвует в формировании общепрофессиональных компетенций: ОПК- 2 и ОПК-8 и профессиональной компетенции: ПК-7.

В формировании компетенций ПК-7 и ОПК -8 дисциплина участвует *на начальном этапе* и обеспечивает освоение этой компетенции *на пороговом уровне*.

В формировании компетенции ОПК-2 дисциплина участвует *на основном этапе* и обеспечивает их освоение *на базовом уровне*.

Содержание дисциплины базируется на общей подготовке и знаниях, полученных обучающимися в средней школе в области таких дисциплин, как биология. Более глубокому освоению содержания дисциплины содействует параллельное изучение в высшей школе таких дисциплин, ботаника, химия органическая и аналитическая, земледелие с основами почвоведения и агрохимии и т.д.. Вместе с тем, дисциплина «Микробиология» может внести свой собственный вклад в более мотивированное и осознанное изучение названных выше дисциплин, если они изучаются позднее.

Микробиология (от греч. mikros – малый, bios – жизнь, logos – наука) – наука о мельчайших, невидимых невооруженным глазом организмах, называемых микроорганизмами, или микробами.

Микробиология имеет определенное значение для решения профессиональных задач. Для технолога знание микробиологических процессов является одним из основополагающих в процессе их производственной деятельности. За последние годы нашли широкое применение биологические препараты, полученные на основе микроорганизмов (ризоторфин, азотобактерин и др.), позволяющие повысить содержание подвижных элементов питания в почве. Громадная роль микробиологических препаратов в защите растений от вредителей и болезней, приготовлении корма и кормовых добавок для сельскохозяйственных животных, в получении продуктов микробного синтеза.

### **3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (знания, умения, владения) и компетенции, формируемые у обучающихся**

В результате изучения микробиологии обучающиеся должны **знать:**

- предмет микробиологии, его место в системе естественных наук;
- морфологические, культуральные, физиолого-биохимические признаки микроорганизмов, их строение и размножение;
- роль микроорганизмов в превращении азота, углерода, серы, фосфора, железа и т. д.;
- роль почвенных микроорганизмов в плодородии почвы;
- о новых достижениях в области биотехнологии и биоконверсии, селекции и генной инженерии микроорганизмов и об использовании этих разработок для производства биогумуса, биогаза, витаминов, стимуляторов роста, добавок для животных и т. д.

**уметь:**

- пользоваться световым микроскопом;
- готовить микробиологические препараты;
- определять численность микроорганизмов в разных средах;
- выделять чистые культуры микроорганизмов описывать их культуральные признаки;
- определять качество корма (кормовых добавок), получаемого с участием микроорганизмов;
- оценивать качество микробиологических препаратов, используемых для борьбы с болезнями и вредителями сельскохозяйственных культур, активизации почвенных процессов, стимуляции роста и развития растений и т.д.
- оценивать роль эпифитных и ризосферных микроорганизмов в стимулировании роста и развития травянистых растений, древесно-кустарниковых культур;
- работать с научной литературой и другими источниками информации в заданном предметном поле.

**-владеть:**

- методами изучения микробиологии.

**При изучении микробиологии у обучающихся формируются следующие компетенции:**

- ОПК -2-способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;
- ОПК -8- готовность диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь;

-ПК-7- готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

#### 4. Объём дисциплины в ЗЕТ/часах по видам учебной работы

*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

№п/п	Виды учебной работы	Объем всего, час.
<b>1</b>	<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная):</b>	<b>68</b>
1.1	Лекции	34
1.2	Практические занятия	-
1.3	Лабораторные занятия	34
1.4	Контроль самостоятельной работы	-
<b>2</b>	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>85</b>
<b>3</b>	<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (аттестационные испытания промежуточной аттестации):</b>	
3.1	Курсовая работа	-
3.2	Зачёт	-
3.3	Экзамен	2 семестр (27 часов)
<b>ВСЕГО час.</b>		<b>180</b>
<b>ВСЕГО ЗЕТ</b>		<b>5</b>

#### 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

№	Наименование разделов, тем	Всего часов	Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)					Самостоятельная работа
			Всего	Лекции	Практические занятия	Лаб. занятия	Контроль самостоятельной работы	
1	<b>Тема 1.</b> Микробиология и ее роль в народном хозяйстве	6	2	2	-	-	-	4
2	<b>Тема 2.</b> Изучение правил работы в микробиологической лаборатории. Освоение методов	6	2	-	-	2	-	4

	микроскопического исследования микроорганизмов							
3	<b>Тема 3.</b> Морфология микроорганизмов	12	8	2	-	6	-	4
4	<b>Тема 4.</b> Цитохимические методы исследования микроорганизмов (сложные и специальные методы окраски препаратов)	6	2	-	-	2	-	4
5	<b>Тема 5.</b> Основы систематики микроорганизмов	6	2	2	-	-	-	4
6	<b>Тема 6.</b> Генетика микроорганизмов	6	2	2	-	-	-	4
7	<b>Тема 7.</b> Микроорганизмы и окружающая среда. Взаимоотношения микроорганизмов	6	2	2	-	-	-	4
8	<b>Тема 8.</b> Питание и ферменты микроорганизмов. Метаболизм. Рост и размножение микроорганизмов-	14	10	2	-	8	-	4
9	<b>Тема 9.</b> Превращение микроорганизмами C-содержащих соединений	14	10	2	-	8	-	4
10	<b>Тема 10.</b> Превращение микроорганизмами азотистых соединений	10	6	2	-	4	-	4
11	<b>Тема 11.</b> Азотфиксация и ее роль в плодородии почвы	10	6	2	-	4		4
12	<b>Тема 12.</b> Превращение микроорганизмами соединений серы, фосфора, железа	6	2	2	-	-	-	4

1 3	<b>Тема 13.</b> Почвообразовательный процесс и роль микроорганизмов в образовании почвы	6	2	2	-	-	-	4
1 4	<b>Тема 14.</b> Микробные ценозы почв различных типов. Экологические особенности развития микробных сообществ почв	6	2	2	-	-	-	4
1 5	<b>Тема 15.</b> Влияние антропогенных факторов на микробное сообщество почвы	6	2	2	-	-	-	4
1 6	<b>Тема 16.</b> Взаимоотношение микроорганизмов и растений	8	2	2	-	-	-	6
1 7	<b>Тема 17.</b> Использование микроорганизмов и их метаболитов при возделывании с.-х. культур	8	2	2	-	-	-	6
1 8	<b>Тема 18.</b> Превращение микроорганизмами растительного сырья (биоконверсия)	8	2	2	-	-	-	6
1 9	<b>Тема 19.</b> Микрофлора плодов и овощей. Хранение и переработка плодов и овощей. Микробиологические основы виноделия	9	2	2	-	-	-	7
<b>Итого</b>		<b>153</b>	<b>68</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>85</b>
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (аттестационные</b>		<b>Экзамен (27 часов)</b>						

<b>испытания промежуточной аттестации</b>	
<b>Всего</b>	<b>180 часов</b>

## 6. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### **Тема 1. Микробиология, и ее роль в народном хозяйстве**

Микробиология как наука, её предмет и структура (общая и сельскохозяйственная микробиология). Цели и задачи дисциплины. Предмет, объекты и методы микробиологии. Место микробиологии в профессиональной подготовки будущих специалистов сельского хозяйства.

История развития микробиологии как науки (описательный, физиологический, биохимический, генетический периоды). Становление микробиологии в России. Работы А. ван Левенгука, Д. С. Самойловича, М. М. Тереховского и других ученых.

Роль микробиологии в промышленном и сельскохозяйственном производстве.

### **Тема 2. Изучение правил работы в микробиологической лаборатории.**

#### **Освоение методов микроскопического исследования микроорганизмов**

Назначение, оборудование, правила работы и техника безопасности в микробиологической лаборатории. Устройство микроскопа (механическая и оптическая части микроскопа). Основные технические характеристики микроскопа (увеличительная и разрешающая способность микроскопа).

Работа с микроскопом (общие правила работы с микроскопом, работа с иммерсионной системой микроскопа, установка освещения, измерение объектов).

Методы приготовления препаратов микроорганизмов (техника взятия культуры для приготовления препаратов; техника приготовления фиксированного препарата; техника приготовления «раздавленной капли»; техника приготовления «висячей капли»).

### **Тема 3. Морфология микроорганизмов**

Эукариотные и прокариотные организмы (бактерии, грибы, актиномицеты). Морфологические признаки микроорганизмов. Ультраструктура бактериальной клетки. Движение микроорганизмов. Споры и спорообразование.

Морфология бактерий (форма, размеры, взаимное расположение клеток).

Морфологические признаки актиномицетов (характеристика колоний, форма, величина клеток, строение мицелия. Морфологические признаки нокардий, микобактерий. Основы систематики актиномицетов.

Морфологические признаки грибов р. *Mucor* (строение мицелия (не членистого; строение органов бесполого размножения: спорангиеносца, спорангия, спорангиеспор). Морфологические признаки грибов р. *Aspergillus* (строение мицелия (членистого); строение органов бесполого размножения: конидиеносцев, стеригм и конидий). Морфологические признаки грибов р. *Penicillium* (строение мицелия (членистого); строение органов бесполого размножения: конидиеносцев, стеригм и конидий).

Основные формы дрожжей и способы их размножения, выявление в дрожжевых клетках включения гликогена.

#### **Тема 4. Цитохимические методы исследования микроорганизмов (сложные и специальные методы окраски препаратов)**

Сущность метода окраски по Граму. Применение способа окраски по Граму. Техника окраски по Граму.

Окраска спор у бактерий (принцип методов, техника окраски).

Окраска капсул бактерий (принцип метода, техника окраски).

#### **Тема 5. Основы систематики микроорганизмов**

Общие сведения по систематике микробов и положение их среди живого царства. Классификация и номенклатура микроорганизмов.

Основы систематики прокариот. Царство Procaruotae: отдел 1-Gracilicutes; отдел 2- Firmicutes; отдел 3- Tenericutes; отдел 4- Mendosicutes. Характеристика классов.

Основы систематики грибов, общая морфологическая характеристика. Царство Mucota: отдел 1-Мухомucota; отдел 2 – Eumucota. Характеристика классов.

Микробы внеклеточной организации. Особенности вирусов, их химический состав, строение, размеры. Фаги, их особенности, морфологические признаки, строение, механизм проникновения в бактерии.

#### **Тема 6. Генетика микроорганизмов**

Наследственные факторы микроорганизмов. Функциональная единица наследственности.

Механизмы, вызывающие изменения генетической информации (изменчивость микроорганизмов). Мутации (генные, хромосомные) и рекомбинации генов. Типы генетической рекомбинации у прокариот: трансформация, конъюгация и трансдукция.

Практическое использование достижений генетики микроорганизмов и генная инженерия в микробиологии.

#### **Тема 7. Микроорганизмы и окружающая среда. Взаимоотношения микроорганизмов**

Влияние физических факторов на развитие микроорганизмов (температура, влажность, высушивание, действие видимого света).

Влияние химических факторов на микроорганизмы (кислотность, наличие кислорода, антисептики, тяжелые металлы, антибиотики).

Влияние биологических факторов на микроорганизмы (симбиоз, метабиоз, комменсализм, синергизм, антагонизм, паразитизм).

#### **Тема 8. Питание и ферменты микроорганизмов. Метаболизм. Рост и размножение микроорганизмов**

Химический состав микроорганизмов и их пищевые потребности. Источники углерода, азота, серы т.д., их значение для питания микроорганизмов.

Метаболизм (обмен веществ) микроорганизмов. Катаболизм и анаболизм (биосинтез).

Ферменты микроорганизмов, классификация.

Типы и способы питания. Транспорт питательных веществ.

Общая характеристика и классификация питательных сред, применяемых в микробиологической практике. Аппаратура и оборудование микробиологической лаборатории, используемые для приготовления питательных сред. Техника приготовления наиболее часто употребляемых питательных сред (МБ, МПБ, МПА). Посев микроорганизмов на питательные среды.

Основные понятия метаболизма микроорганизмов. Брожение, дыхание, биосинтез отдельных веществ микробной клетки. Рост и размножение микроорганизмов.

## **Тема 9. Превращение микроорганизмами С-содержащих соединений**

Роль микроорганизмов в превращении углерода. Спиртовое брожение, сущность и химизм. Практическое значение спиртового брожения. Морфологическая и биологическая характеристика возбудителей. Определение спирта в бродящей жидкости.

Молочнокислое брожение. Сущность и химизм молочнокислого брожения. Морфологическая и биологическая характеристика возбудителей. Практическое значение молочнокислого брожения.

Пропионовокислое брожение, сущность и химизм. Морфологические признаки и биологические свойства возбудителей. Практическое значение брожения.

Маслянокислое брожение. Сущность и химизм маслянокислого брожения. Практическое значение маслянокислого брожения. Морфологические признаки и биологические свойства возбудителей. Качественная реакция на масляную кислоту.

Ацетонобутиловое брожение. Морфологические признаки и биологические свойства возбудителей. Практическое значение брожения.

Смешанное брожение, его сущность. Морфологические признаки и биологические свойства возбудителей. Практическое значение брожения.

Окисление целлюлозы и других органических веществ. Сущность и химизм окисления клетчатки. Морфологические признаки и биологические свойства возбудителей. Практическое значение процесса.

Разложение микробами целлюлозы, сущность и химизм процесса. Морфологические признаки и биологические свойства возбудителей. Практическое значение разложения клетчатки.

Разложение микроорганизмами гемицеллюлозы, лигнина и пектиновых веществ. Морфологические признаки и биологические свойства возбудителей. Практическое значение процессов.

Неполное окисление микроорганизмами углеводов. Синтез микроорганизмами органических веществ.

## **Тема 10. Превращение микроорганизмами азотистых соединений**

Круговорот азота. Цикл превращения азота в почве.

Аммонификация белков и аминокислот. Сущность и химизм процесса аммонификации. Морфологические признаки и биологические свойства аммонифицирующей микрофлоры. Практическое значение аммонификации белковых веществ.

Нитрификация и денитрификация. Сущность и химизм процессов нитрификации и денитрификации. Морфологические признаки и биологические свойства нитрифицирующей и денитрифицирующей микрофлоры. Практическое значение нитрификации и денитрификации.

Иммобилизация азота, условия возникновения. Значение процесса.

Денитрификация, сущность, химизм и условия процесса. Морфологические признаки и биологические свойства возбудителей. Значение процесса.

## **Тема 11. Азотфиксация и ее роль в плодородии почвы**

Азотфиксация, значение биологически связанного азота.

Азотфиксация свободноживущими микроорганизмами. Цикл превращения азота в почве. Сущность и химизм биологической фиксации атмосферного азота. Морфологические признаки и биологические свойства свободноживущих азотфиксирующих микроорганизмов. Практическое значение азотфиксации в природе и сельском хозяйстве.

Ассоциативная азотфиксация. Возбудители, их морфологические признаки, биологические свойства, рост и развитие. Значение процесса.

Симбиотическая азотфиксация. Морфологические признаки и биологические свойства симбиотической азотфиксирующей микрофлоры. Видовая специфичность. Взаимодействие бактерий с растением-хозяином. Бактероиды. Условия формирования азотфиксирующей ассоциации. Бактерии – симбионты небобовых растений. Практическое значение азотфиксации в природе и сельском хозяйстве.

## **Тема 12. Превращение микроорганизмами соединений серы, фосфора, железа**

Превращения серы, биологический цикл соединений серы. Окисление неорганических соединений серы. Микрофлора процесса, её морфологические признаки и биологические свойства. Химизм и значение процесса.

Восстановление неорганических соединений серы. Микрофлора процесса, её морфологические признаки и биологические свойства. Химизм и значение процесса.

Превращение органических и неорганических соединений фосфора. Микрофлора процесса, её морфологические признаки и биологические свойства. Химизм и значение процесса.

Превращение соединений железа. Минерализация органических соединений, содержащих железо. Возбудители, значение процесса.

Окисление восстановленных соединений железа и восстановление окисленных соединений железа. Микрофлора, её морфологические признаки и биологические свойства. Значение процессов.

### **Тема 13. Почвообразовательный процесс и роль микроорганизмов в образовании почвы**

Почвообразовательная деятельность микроорганизмов. Развитие взглядов учёных. Роль микроорганизмов в образовании почвы и гумуса. Роль почвенных микроорганизмов в плодородии почвы.

### **Тема 14: Микробные ценозы почв различных типов. Экологические особенности развития микробных сообществ почв**

Методы определения численности, состава и активности почвенных микроорганизмов. Структура микробных сообществ почв различных типов (зимогенная и автохтонная микрофлора, олиготрофные, хемолитоавтотрофные и фотолитоавтотрофные микроорганизмы). Характеристика основных групп почвенного населения.

Влияние абиотических факторов на активность микроорганизмов и формирование их сообществ (температура почвы, влажность, воздушный режим, окислительно-восстановительный потенциал, кислотность, гранулометрический состав почвы).

Влияние биотических (взаимоотношения организмов) и антропогенных факторов на развитие микробного ценоза почвы. Влияние обработки почвы на жизнедеятельность почвенных микроорганизмов. Мелиоративные мероприятия и их влияние на микронаселение почв. Влияние севооборотов на микробные сообщества.

### **Тема 15. Влияние антропогенных факторов на микробное сообщество почвы**

Влияние обработки почвы, мелиорации, минеральных и органических удобрений на микроорганизмы почвы и её плодородие. Влияние химических средств защиты (пестицидов) на почвенные микроорганизмы и обеззараживание почвы.

### **Тема 16. Взаимоотношение микроорганизмов и растений**

Микроорганизмы зоны корня и их влияние на растение. Симбиоз микроорганизмов с растениями. Эпифитные микроорганизмы и хранение урожая. Развитие на растениях токсигенных грибов.

### **Тема 17. Использование микроорганизмов и их метаболитов при возделывании сельскохозяйственных культур**

Микробные земледобрительные препараты и их эффективность. Микоризация растений. Применение микробов –антагонистов и антибиотиков для защиты растений. Использование микробных препаратов для борьбы с насекомыми-вредителями сельскохозяйственных культур. Стимуляция роста растений биологически активными веществами.

### **Тема 18. Превращение микроорганизмами растительного сырья (биоконверсия)**

Применение методов биоконверсии в сельском хозяйстве. Нетрадиционные пути биоконверсии пастельных углеводов в этанол. Крахмалосодержащее сырьё и возможности его биоконверсии. Биоконверсия целлюлозо-лигниновых материалов. Получение биогаза из отходов ферм и его применение. Силосование кормов как метод анаэробной биоконверсии. Способы силосования, микрофлора силоса. Фазы созревания силоса. Динамика процесса силосования и его регулирование. Другие способы микробиологического консервирования кормов.

## **Тема 19. Микрофлора плодов и овощей. Хранение и переработка плодов и овощей. Микробиологические основы виноделия**

Микрофлора плодов и овощей. Эпифитные микроорганизмы. Микроорганизмы, вызывающие порчу плодов и овощей. Гниль плодов и овощей. Возбудители болезней. Основы виноделия.

## **7. Образовательные технологии, используемые при реализации программы**

При реализации настоящей программы используются как *традиционная объяснительно-иллюстративная технология с использованием лекций и лабораторных занятий*, так и *инновационная технология*:

- *проблемно-поисковая* (на лабораторных занятиях решаются практико-ориентированные задачи),
- *информационные технологии* (на всех лекционных занятиях используются презентации, выполненные в программе Power Point).

## **8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации**

### ***8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы***

<b>Компетенции</b>	<b>Этапы/уровни формирования компетенций</b>		
	<b><i>Начальный этап/Пороговый уровень</i></b>	<b><i>Основной этап/Базовый уровень</i></b>	<b><i>Завершающий этап/Продвинутый уровень</i></b>
<b>ОПК – 2</b> -способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования,	Математика Химия: неорганическая и аналитическая Биохимия растений Опасные и вредные организмы Ботаника	Химия: органическая и физколлоидная Генетика растений и животных Экология <b>Микробиология</b>	Производственная преддипломная Подготовка и защита ВКР

теоретического и экспериментального исследования			
<b>ОПК -8</b> готовность диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь	<b>Микробиология</b>	Морфология и физиология с.-х. животных	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных Учебная по получению первичных профессиональных умений и владений в производстве продукции животноводства Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Подготовка и защита ВКР
<b>ПК-7</b> - готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Химия: неорганическая и аналитическая Химия: органическая и физколлоидная <b>Микробиология</b>	Биохимия с.-х. продукции Основы научных исследований Физико-химические методы исследования Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	Стандартизация и сертификация с.-х. продукции Основы биотехнологии переработки с.-х. продукции Технохимический контроль с.-х. сырья и продуктов переработки Технохимический контроль на комбикормовых заводах Производственная технологическая Производственная преддипломная Подготовка и защита ВКР

## 8.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

### 8.2.1 Освоение дисциплины

<b>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</b>	<b>Показатель и сформированности компетенций</b>	<b>Результаты обучения по дисциплине (знания, умения, владения)</b>	<b>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</b>		
			<b>Начальный этап/ Пороговый уровень</b>	<b>Основной этап/ Базовый уровень</b>	<b>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</b>
<p><b>ОПК – 2</b> -способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования</p>	<p>Профессиональное мышление</p>	<p><b>Знания:</b> -предмета микробиологии, его место в системе естественных наук. <b>Умения:</b> -пользоваться световым микроскопом; -готовить микробиологические препараты. <b>Владения:</b> владеть методами изучения микробиологии</p>		<p>Логично осуществляет связь законов взаимодействия общества и природы. Оценивает факторы, способствующие повышению эффективности и безопасности производства, переработки и качества сельскохозяйственной продукции,</p>	
<p><b>ОПК -8</b> готовность диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь</p>	<p>Профессиональное мышление</p>	<p><b>Знания:</b> предмет микробиологии, его место в системе естественных наук. <b>Умения:</b> -определять численность микроорганизмов в разных средах; - оценивать качество микробиологических препаратов, используемых для</p>	<p>Способен осуществлять связь некоторых законов естественнонаучных дисциплин с производственной практикой и профессиональной деятельностью. Недостаточно владеет</p>		

		<p>борьбы с болезнями и вредителями сельскохозяйственных культур, активизации почвенных процессов, стимуляции роста и развития растений и т.д.</p> <p>-оценивать роль эпифитных и ризосферных микроорганизмов в стимулировании роста и развития травянистых растений, древесно-кустарниковых культур.</p> <p>-работать с научной литературой и другими источниками информации в заданном предметном поле.</p> <p><b>Владения:</b> владеть методами изучения микробиологии</p>	<p>общенаучными методами при решении профессиональных задач, вопросами охраны труда и безопасности жизнедеятельности</p>		
<p><b>ПК-7</b> готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	<p>Техническое и технологическое мышление</p>	<p><b>Знания:</b> предмета микробиологии, его место в системе естественных наук</p> <p><b>Умения:</b> -пользоваться световым микроскопом; -готовить микробиологические препараты; -выделять чистые культуры микроорганизмов описывать их культуральные признаки; - работать с научной литературой и другими источниками информации в заданном предметном поле.</p> <p><b>Владения:</b></p>	<p>В целом ориентируется в технических вопросах, связанных с производством. Владеет отдельными элементами традиционных производственных технологий. Способен участвовать в технологическом процессе в качестве</p>		

		владеть методами изучения микробиологии	исполнителя. вопросами охраны труда и безопасности жизнедеятельности		
--	--	---	--	--	--

### **8.3 Шкала оценивания результатов обучения по дисциплине и формируемых компетенций**

*При проведении экзамена*

<b>Оценка</b>	<b>Результаты обучения по дисциплине (знания, умения, владения)</b>	<b>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</b>
<b>«Отлично»</b>	Обучающийся демонстрирует 100% соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.8.2.1; свободно оперирует приобретенными знаниями, самостоятельно применяет умения и владения в типовых и нестандартных ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции: на базовом уровне - ОПК-2; на пороговом уровне ОПК-8, ПК-7.
<b>«Хорошо»</b>	Обучающийся демонстрирует частичное (не менее 75 %) соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.8.2.1, но допускает незначительные ошибки, неточности, затруднения в переносе знаний и применении умений, владений в нестандартных ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции: на базовом уровне - ОПК-2; на пороговом уровне ОПК-8, ПК-7.
<b>«Удовлетворительно»</b>	Обучающийся демонстрирует неполное (не менее 50 %) соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.8.2.1, допускает грубые ошибки, испытывает серьезные затруднения в применении знаний, умений, владений в типовых ситуациях.	Обучающийся освоил компетенции: на базовом уровне - ОПК-2; на пороговом уровне ОПК-8, ПК-7.
<b>«Неудовлетворительно»</b>	Обучающийся демонстрирует недостаточность (менее 50 %) знаний, умений, владений, допускает ошибки критического характера, не может применить знания в простейших ситуациях, не обладает необходимыми умениями и владениями.	У обучающегося не сформированы на достаточном уровне компетенции: ОПК-2; РПК-8; ПК-7.



**8.4 Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений, владений,  
характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

<b>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</b>	<b>Показатели сформированности компетенций</b>	<b>Результаты обучения по дисциплине (знания, умения, владения)</b>	<b>Формы контрольных заданий</b>		
			<b>Начальный этап/ Пороговый уровень</b>	<b>Основной этап/ Базовый уровень</b>	<b>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</b>
<b>ОПК – 2</b> -способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	Профессиональное мышление	<b>Знания:</b> -предмета микробиологии, его место в системе естественных наук		Устное (письменное) собеседование по вопросам экзамена	
		<b>Умения:</b> -пользоваться световым микроскопом; -готовить микробиологические препараты		Устное (письменное) собеседование по вопросам экзамена. Решение практико-ориентированных задач.	
		<b>Владения:</b> владеть методами изучения микробиологии		Решение практико-ориентированных задач.	
<b>ОПК -8</b> готовность диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь	Профессиональное мышление	<b>Знания:</b> -предмета микробиологии, его место в системе естественных наук	Устное (письменное) собеседование по вопросам экзамена		
		<b>Умения:</b> -определять численность микроорганизмов в разных средах;	Устное (письменное) собеседование по вопросам экзамена. Решение практико-		

		<p>- оценивать качество микробиологических препаратов, используемых для борьбы с болезнями и вредителями сельскохозяйственных культур, активизации почвенных процессов, стимуляции роста и развития растений и т.д.</p> <p>-оценивать роль эпифитных и ризосферных микроорганизмов в стимулировании роста и развития травянистых растений, древесно-кустарниковых культур.</p> <p>-работать с научной литературой и другими источниками информации в заданном предметном поле;</p>	<p>ориентированных задач.</p>		
		<p><b>Владения:</b> владеть методами изучения микробиологии</p>	<p>Решение практико-ориентированных задач.</p>		

<b>ПК-7</b> готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Техническое и технологическое мышление	<b>Знания:</b> предмета микробиологии, его место в системе естественных наук	Устное (письменное) собеседование по вопросам экзамена		
		<b>Умения:</b> --пользоваться световым микроскопом; -готовить микробиологические препараты; -выделять чистые культуры микроорганизмов описывать их культуральные признаки; - работать с научной литературой и другими источниками информации в заданном предметном поле	Устное (письменное) собеседование по вопросам экзамена. Решение практико-ориентированных задач.		
		<b>Владения:</b> владеть методами изучения микробиологии	Решение практико-ориентированных задач.		

## Типовые (примерные) задания (ОПК-2, ОПК-8, ПК-7)

### Экзамен, 2 семестр

- 1 Предмет, объекты и методы изучения микробиологии.
- 2 Описательный период развития микробиологии. Работы А. ван Левенгука, Д. С. Самойловича, М. М. Тереховского и других ученых.
- 3 Физиологический период развития микробиологии. Открытия Л. Пастера, И. И. Мечникова, Л. С. Ценковского, С. Н. Виноградского, Д. И. Ивановского, В. Л. Омелянского, Е. Н. Мишустина и др. ученых.
- 4 Развитие микробиологии в России. Значение работ И. И. Мечникова, Л. Н. Ценковского, С. Н. Виноградского, Д. И. Ивановского, Н. А. Красильникова, Е. Н. Мишустина и др. ученых.
- 5 Роль микробиологии в промышленном и сельскохозяйственном производстве.

### Практико-ориентированные задачи (оценка умений, владений, компетенций)

1. В лабораторию поступил образец почвы, в результате лабораторных исследований обнаружен возбудитель головни. К какому классу относится данный возбудитель? Способы размножения данного класса? Какое строение мицелия?

2. Известно, что в результате распада глюкозы образуется ацетат и лактат. Назовите вид данного брожения. При каком типе брожения возможен данный распад? Какие ещё существуют типы распада в данном брожении?

3. При вскрытии силосной ямы обнаружилось, что силос зелёного цвета, с приятным кисловатым запахом. При микроскопировании обнаружили грамположительные палочки, одиночные или соединенные попарно, неподвижные. Оцените качество силоса в баллах. Какие бактерии обнаружены?

### 8.5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, владений, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, владений, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за дисциплиной «Микробиология», осуществляется в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

*Текущий контроль* проводится в течение семестра и организуется с помощью оценочных средств, формы которых представлены в планах лабораторных занятий.

*Промежуточная аттестация* осуществляется в форме экзамена во 2-м семестре.

*Экзамен* предполагает ответ обучающегося на 2 теоретических вопроса (оцениваются знания) и решение 1-й практико-ориентированной задачи

(оцениваются умения, владения и компетенции).

Оценка «ОТЛИЧНО» ставится в том случае, когда обучающейся знает и правильно понимает изучаемый и ранее изученный программный материал, излагаемые положения подтверждает убедительными примерами (в тех случаях, когда это возможно, из личных примеров и практики); делает правильные обобщения и выводы по ним; понимает практическое значение усвоенных научных положений и выводов; отвечает последовательно и полно, не прибегая к дословному изложению текста учебника или конспекта лекций.

Оценка «ХОРОШО» ставится в том случае, если ответ соответствует в основном тем же требованиям, которые установлены для оценки «отлично», но обучаемый:

а) допускает одну, две неточности в изложении материала или в истолковании фактов;

б) при ответе не отступает от текста учебника, но по контрольным вопросам преподавателя обнаруживает непонимание излагаемого материала.

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» ставится в том случае, когда обучающийся обнаруживает знания и понимание программного материала, но:

а) материал излагает схематично, опуская отдельные существенные подробности и допуская неточности в определениях и понятиях;

б) затрудняется в выводах, обобщении и истолковании фактов, но справляется с этим при помощи преподавателя;

в) правильно излагая теоретический материал, затрудняется в подтверждении излагаемых положений конкретными фактами;

г) при ответе только пересказывает текст учебника, а при контрольных вопросах обнаруживает недостаточное понимание отдельных излагаемых положений;

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» ставится в том случае, когда обучающийся:

а) не знает большей или наиболее существенной части изучаемого материала;

б) не может истолковать конкретные факты и не понимает практического значения излагаемого материала.

Во время проведения экзамена в аудитории одновременно присутствует не более 5 обучающегося. На подготовку к ответу дается не более 30 минут. Далее – один обучающийся отвечает, остальные готовятся.

Оценка выставляется в соответствии со шкалой, приведенной в пункте 8.3.

## **9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **Основные учебники и учебные пособия**

1. Емцев В. Т. Микробиология: учебник для вузов / В.Т. Емцев. – Москва: Дрофа, 2006. – 444 с.

2. Госманов Р.Г. Микробиология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.Г. Госманов [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 496 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91076>.

#### **Дополнительная литература**

1. Красникова Л.В. Микробиология: учебное пособие для вузов / Л.В. Красникова. – Санкт–Петербург: Троицкий мост, 2012. – 296 с.
2. Коростелева Л.А. Основы экологии микроорганизмов: учеб. пособие / Л.А. Коростелева, А.Г Кощаев.- Санкт-Петербург: Лань, 2013.- 240 с.
3. Теппер Е.З. Практикум по микробиологии / Е. З. Теппер. - Москва Колос, 2004. – 175 с.

#### **10. Перечень ресурсов информационно–телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <http://www.elibrary.ru>
2. Основы Микробиологии. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://collegemicrob.narod.ru/microbiology/>
3. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ) [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/default.htm>

#### **11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Приступая к изучению дисциплины Микробиология, обучающимся необходимо ознакомиться с настоящей программой и внимательно изучить перечень знаний, умений, владений и компетенций, которые она формирует (см. п.3).

Для освоения дисциплины необходимо:

- посещение лекционных занятий, конспектирование лекций, изучение соответствующих разделов, глав, параграфов рекомендованных преподавателем учебников (см. список основной литературы в п.9 настоящей программы);

- своевременная подготовка к лабораторным занятиям и активное участие в них;

- систематическая самостоятельная работа.

От обучающихся требуется регулярное посещение лекционных занятий, на которых они получают необходимый теоретический минимум. Лекционные занятия формируют представление о взаимосвязи изучаемых разделов и тем дисциплины, ее междисциплинарных связях, культурном значении. На лекциях вводится терминологический минимум, рассматриваются основные элементы содержания изучаемых тем, объясняется значимость изучаемого материала для будущей профессиональной деятельности, общественной и частной жизни, что способствует повышению внутренней мотивации обучающихся к изучению религиоведения. Лекционные занятия проводятся с применением мультимедийных презентаций, что активизирует зрительную память обучающихся. Конспектирование лекций является

обязательным. Конспект может быть полным или содержать реферативную запись рассматриваемых вопросов и выводы по каждому из них. Допускается составление опорных конспектов, отражающих лишь ключевые позиции рассматриваемого теоретического материала. Наличие конспекта обязательно, объем конспекта определяется самим обучающимся.

Логическим продолжением аудиторных занятий является внеаудиторная самостоятельная работа, которая составляет значительную часть учебной работы обучающегося по изучению дисциплины и овладению компетенциями. С целью правильной ее организации и повышения эффективности обучающимся рекомендуется пользоваться *планами лабораторных занятий и методическими рекомендациями по планированию и организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Микробиология»*, разработанными автором настоящей программы (выдаются обучающимся в электронной форме).

Готовясь к лабораторным занятиям, следует ознакомиться с перечнем знаний, умений, владений и компетенций, приведенным в каждом плане (необходимый план можно найти по номеру и названию темы). Это необходимо для того, чтобы, завершив подготовку, обучающийся мог провести самоконтроль для установления владения/не владения знаниями, умениями, владениями и компетенциями.

Затем необходимо прочесть перечень выносимых на лабораторное занятие основных вопросов (в том числе вопросы для обсуждения), по указанной в плане учебной литературе изучить теоретический материал, освоить терминологический минимум (указан в глоссарии в каждом плане). Для овладения глоссарием рекомендуется провести самопроверку (устную или письменную).

Далее следует переходить к указанным в плане заданиям. Задания делятся на общие и индивидуальные. Общие задания являются обязательными для всех. Каждое из них нужно постараться выполнить. Индивидуальные задания выполняются по желанию обучающегося полностью или выборочно. Выполнение индивидуальных заданий гарантирует возможность более глубокого овладения знаниями, умениями, владениями и компетенциями.

Если в плане лабораторного занятия есть задания в тестовой форме, необходимо выполнить их письменно или устно. Также можно самому составить подобные задания по теме предстоящего занятия, для этого использовать не только закрытую форму вопросов, но и другие: открытую, на установление соответствия и/или порядка. Выполнение таких заданий считается творческой работой обучающегося, и оценивается преподавателем отдельно от устного ответа.

Обязательными для выполнения всеми обучающимися являются практико-ориентированные (производственные) задачи, поскольку именно они дают возможность проверить, насколько полно обучающийся может потребоваться чтение дополнительной литературы, которая указана в каждом плане. Также полезно обратиться к ресурсам сети «Интернет» (указываются для каждой темы). Поощряется самостоятельное составление подобных задач для предстоящего занятия или предложение интересных проблемных ситуаций для разработки задач. Эта работа также считается творческой и высоко оценивается преподавателем.

Обучающийся может подготовить к лабораторному занятию вопросы, которые остались для него непонятными или требуют уточнения, конкретизации. Свои вопросы необходимо задать преподавателю на занятии.

*Методические рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы* обучающимся по дисциплине «Микробиология» позволят обучающемуся правильно организовать режим своей учебной деятельности, распределить время. Ознакомление с вводными разделами методических рекомендаций будет полезно для общего понимания цели, задач, форм и содержания самостоятельной работы.

В процессе изучения дисциплины следует заниматься самостоятельной работой по предлагаемым темам. Каждая выносимая на самостоятельное изучение тема в методических рекомендациях имеет следующую структуру:

- тема и количество часов, отводимых на ее изучение;
- перечень вопросов, выносимых на самостоятельное изучение;
- задания: общие и индивидуальные;
- вопросы для самопроверки;
- перечень форм контроля преподавателя;
- список литературы и других информационных источников для самостоятельного изучения.

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение, не рассматриваются на лекциях и лабораторных занятиях. Изучение этих вопросов направлено на углубление и расширение знаний в области микробиологии и смежных с ней дисциплин. Вопросы представляют интерес для студенческой аудитории.

Для изучения этих вопросов рекомендована учебная и научная литература, работа с которой является важной частью самостоятельной работы. Эта работа способствует подготовке обучающегося к устным ответам на лабораторных занятиях, контрольной работе, контрольному тестированию, участию в ситуационных (производственных) задачах, промежуточной аттестации и, в конечном итоге, - овладению компетенциями, закрепленными за дисциплиной. В процессе изучения литературы рекомендуется делать записи, выписки, составлять тезисы, аннотации.

Предлагаемые задания направлены не только на запоминание самостоятельно изученного учебного материала, но и на развитие умений, владений и компетенций. Общие задания выполняются в полном объеме, выполнение индивидуальных заданий желательно. Цель индивидуальных заданий – заинтересовать обучающегося изучаемым материалом и стимулировать его к приобретению новых знаний, профессионально, социально и личностно значимых умений, владений и компетенций.

Комплексный подход к изучению дисциплины, обеспечиваемый лекционными и лабораторными занятиями, самостоятельной работой обучающихся, обеспечивает освоение указанных в п.3 настоящей программы знаний, умений, владений и компетенций.

## **Вопросы к экзамену(2 семестр)**

- 1 Предмет, объекты и методы изучения микробиологии.
- 2 Описательный период развития микробиологии. Работы А. ван Левенгука, Д. С. Самойловича, М. М. Тереховского и других ученых.
- 3 Физиологический период развития микробиологии. Открытия Л. Пастера, И. И. Мечникова, Л. С. Ценковского, С. Н. Виноградского, Д. И. Ивановского, В. Л. Омелянского, Е. Н. Мишустина и др. ученых.
- 4 Развитие микробиологии в России. Значение работ И. И. Мечникова, Л. Н. Ценковского, С. Н. Виноградского, Д. И. Ивановского, Н. А. Красильникова, Е. Н. Мишустина и др. ученых.
- 5 Роль микробиологии в промышленном и сельскохозяйственном производстве.
- 6 Бактерии, морфологические формы, движение и размножение. Споры и спорообразование у бактерий. Строение прокариотной микробной клетки.
- 7 Морфологические и физиологические особенности мицелиальных грибов, их размножение и значение в народном хозяйстве.
- 8 Рост и размножение прокариот, фазы роста и развития бактерий на питательной среде (Представить график).
- 9 Актиномицеты. Морфологические особенности, размножение и значение в природе и народном хозяйстве.
- 10 Общие сведения по систематике микроорганизмов и их положение среди живого царства. Основы систематики прокариот, грибов и актиномицетов.
- 11 Наследственность и изменчивость микроорганизмов. Практическое использование достижения генетики микроорганизмов и геновая инженерия в микробиологии.
- 12 Химический состав микроорганизмов и их пищевые потребности. Метаболизм микроорганизмов.
- 13 Ферменты микроорганизмов. Их свойства и классификация.
- 14 Типы и способы питания микроорганизмов. Способы получения энергии для жизнедеятельности микроорганизмов. Аэробное и анаэробное дыхание.
- 15 Влияние температуры, влажности и света на жизнедеятельность микроорганизмов. Классификации микроорганизмов. Практическое использование этих знаний.
- 16 Химические факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов. Влияние биотических факторов на микроорганизмы. Практическое использование этих знаний.
- 17 Роль микроорганизмов в превращении углерода. Биологические циклы углерода и кислорода.
- 18 Спиртовое брожение. Возбудители, их морфологические и физиологические особенности. Значение процесса. Постановка качественной реакции на спирт.
- 19 Молочнокислое брожение. Возбудители, их морфологические и физиологические особенности. Значение процесса.
- 20 Маслянокислое брожение. Возбудители, их морфологические и физиологические особенности. Значение процесса.
- 21 Микроорганизмы, разрушающие клетчатку. Особенности процесса в аэробных и анаэробных условиях. Характеристика возбудителей. Значение. Роль В. Л. Омелянского.

- 22 Неполное окисление углеводов уксусные и другие органические кислоты. Возбудители. Использование этих процессов в народном хозяйстве.
- 23 Азотфиксация, значение биологически связанного азота. Азотфиксация свободноживущими микроорганизмами. Их биологические особенности. Значение и практическое использование.
- 24 Ассоциативная азотфиксация. Биологические особенности микроорганизмов. Значение процесса.
- 25 Симбиотическая азотфиксация. Биологические особенности микроорганизмов. Основные этапы «заражения» растений. Сущность симбиоза. Специфичность, вирулентность, активность и конкурентоспособность. Значение процесса.
- 26 Микроорганизмы, участвующие в превращениях азотистых органических соединений (круговорот азота).
- 27 Аммонификация белковых веществ и мочевины. Характеристика возбудителей. Значение процесса. Постановка качественных реакций на аммиак, индол, скатол, меркаптаны, сероводород.
- 28 Процесс нитрификации. Возбудители, их морфологические и физиологические особенности. Значение процесса. Роль работ С. Н. Виноградского. Постановка качественной реакции на нитраты и нитриты.
- 29 Имобилизация азота. Методы регулирования трансформации соединений азота в почве.
- 30 Процесс денитрификации. Возбудители. Особенности энергетического обмена у них. Значение процесса. Методы регулирования процесса агротехническими приемами. Постановка качественной реакции на денитрификацию.
- 31 Участие микроорганизмов в круговороте сере. Окисление и восстановление серы. Характеристика возбудителей. Значение процесса.
- 32 Превращение микроорганизмами соединений фосфора. Роль микроорганизмов в переводе недоступных минеральных соединений фосфора в растворимые, доступные для растений. Значение процесса.
- 33 Роль микроорганизмов в превращении соединений железа. Морфологические и физиологические особенности возбудителей. Значение процесса.
- 34 Почвообразовательная деятельность микроорганизмов. Развитие взглядов ученых (В. А. Ковда, В. В. Докучаев, П. А. Вернадский и др.). Роль микроорганизмов в образовании почвы. Роль микроорганизмов в формировании и разрушении гумуса.
- 35 Влияние абиотических и биотических факторов на развитие микробного ценоза почвы.
- 36 Методы определения численности и состава почвенных микроорганизмов. Учет численности почвенных микроорганизмов, выращенных на МПА.
- 37 Количественный и видовой состав микрофлоры почв различных типов.
- 38 Характеристика основных групп почвенного микронаселения. Структура микробного ценоза почв (по С. Н. Виноградскому: зимогенная, автохтонная, олиготрофная и автотрофная микрофлора).
- 39 Влияние обработки почвы на жизнедеятельность почвенных микроорганизмов. Развитие взглядов ученых (П. А. Костычев, В. Р. Вильямс, Т.С. Мальцев и др.).

- 40 Регулирование микробиологических процессов в почве. Мелиоративные мероприятия и их влияние на микронаселение почв. Влияние севооборотов на почвенное микронаселение и плодородие почвы.
- 41 Роль биологического и технического азота в земледелии.
- 42 Микробиологические процессы, происходящие при заготовке органических удобрений. Получение биогаза и его применение.
- 43 Влияние минеральных, органических удобрений и пестицидов на почвенную микрофлору и плодородие почв. Факторы, определяющие разложение пестицидов в почве.
- 44 Корневая и прикорневая микрофлора и ее влияние на растения. Эпифитная микрофлора, ее состав и значение в сохранении урожая.
- 45 Микробиологические процессы, происходящие при силосовании, сенажировании, сушке сена и других кормов, их регулирование.
- 46 Микробные землеудобрительные препараты и их эффективность.
- 47 Микоризация растений. Типы микоризы.
- 48 Применение микробов-антагонистов и антибиотиков для защиты растений. Использование микробных препаратов для борьбы с вредными насекомыми.
- 49 Стимуляция растений биологически активными веществами.
- 50 Микробиологические методы борьбы с грызунами.
- 51 Использование микроорганизмов для получения кормового белка, витаминов, ферментов.
- 52 Микробиологические способы определения элементов питания в почве.
- 53 Микрофлора воды. Микробиологические показатели загрязненности воды. Способы обеззараживания воды.
- 54 Микрофлора воздуха. Пути загрязнения воздуха микроорганизмами. Методика посева и подсчета микроорганизмов воздуха.
- 55 Питательные среды и их классификация. Требования, предъявляемые к питательным средам. Приготовление МВ, МПБ, МПА.
- 56 Методы стерилизации. Устройство автоклава, кипятильника Коха.
- 57 Методы окраски препаратов (простые, специальные, сложные).
- 58 Техника приготовления фиксированного препарата, «раздавленная капля» и «висячая капля».
- 59 Микроскоп, его устройство, правила работы с сухими и иммерсионными объективами. Термостат, его устройство и назначение.
- 60 Роль микроорганизмов в технологической деятельности.

**12. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:**

- использование пакета Microsoft Office для чтения лекций с использованием слайд-презентаций, подготовки докладов и т.п.;
- использование справочно-правовой системы Консультант Плюс.

### **13. Материально-техническое обеспечение**

Для преподавания дисциплины на современном уровне необходимы:

- мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор, экран) для демонстрации на лекционных и лабораторных занятиях подготовленных автором программы и разрабатываемых обучающимися презентаций (слайд-фильмов),
- видеооборудование и научно-популярные видеофильмы по микробиологии (на DVD-дисках),
- компьютерный класс для проведения (не менее 12 компьютеров),
- лицензионное программное обеспечение: программа PowerPoint;
- программы и разрабатываемых обучающимися презентаций (слайд-фильмов);
- микробиологические приборы: автоклав, печь Пастера, термостат, стерилизатор;
- микроскопы и всё необходимое для микроскопирования, культуры микроорганизмов, питательные среды, спиртовки, пробирки, колбы, чашки Петри, бактериологические иглы, петли, шпатели, штативы, предметные и покровные стёкла, красители и другие реактивы.

### **14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

- а) планы лабораторных занятий,
- б) методические рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине,
- в) оценочные материалы для промежуточной аттестации по дисциплине

### **15. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, по заявлению, предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставляются услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

**а) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:**

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий обучающемуся необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записать под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на экзамене зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- обучающемуся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

**б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:**

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий обучающемуся необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записать под диктовку);

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию обучающегося экзамен может проводиться в письменной форме;

- при необходимости обучающимся предоставляются услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

**в) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию обучающегося экзамен проводится в устной форме.