

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "УДМУРТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"**

Рег. № 000010429



Кафедра агрохимии, почвоведения и химии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование дисциплины (модуля): Общая микробиология

Уровень образования: Бакалавриат

Направление подготовки: 35.03.04 Агрономия

Профиль подготовки: Агротехнологии биоресурсов
Очная, заочная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.04 Агрономия (приказ № 699 от 26.07.2017 г.)

Разработчики:
Карпова А. Ю., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

Программа рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 01 от 28.03.2025 года

1. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование знаний по основам общей микробиологии и умений использования полученных знаний в практической деятельности.

Задачи дисциплины:

- усвоить основные понятия, применяемые в микробиологии;;
- изучить морфологию, размножение, метаболизм бактерий; участие микроорганизмов в превращениях различных соединений;;
- сформировать понятие о роли микроорганизмов и их значении в природном круговороте..

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Общая микробиология» относится к базовой части учебного плана.

Дисциплина изучается на 1 курсе, в 2 семестре.

Изучению дисциплины «Общая микробиология» предшествует освоение дисциплин (практик):

Введение в профессиональную деятельность.

Освоение дисциплины «Общая микробиология» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин (практик):

Ботаника;

Сельскохозяйственная микробиология;

Почвенная микробиология.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

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

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области агрономии. Специальные программы и базы данных при разработке технологий возделывания сельскохозяйственных культур.

Студент должен уметь:

Решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий.

Студент должен владеть навыками:

Применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области агрономии.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы (очная форма обучения)

| Вид учебной работы | Всего часов | Второй семестр |
|---------------------------------------|-------------|----------------|
| Контактная работа (всего) | 44 | 44 |
| Лабораторные занятия | 28 | 28 |
| Лекционные занятия | 16 | 16 |
| Самостоятельная работа (всего) | 37 | 37 |
| Виды промежуточной аттестации | 27 | 27 |

| | | |
|--|------------|------------|
| Экзамен | 27 | 27 |
| Общая трудоемкость часы | 108 | 108 |
| Общая трудоемкость зачетные единицы | 3 | 3 |

Объем дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

| Вид учебной работы | Всего часов | Первый семестр | Второй семестр |
|--|-------------|----------------|----------------|
| Контактная работа (всего) | 10 | 10 | |
| Лабораторные занятия | 6 | 6 | |
| Лекционные занятия | 4 | 4 | |
| Самостоятельная работа (всего) | 89 | 32 | 57 |
| Виды промежуточной аттестации | 9 | | 9 |
| Экзамен | 9 | | 9 |
| Общая трудоемкость часы | 108 | 42 | 66 |
| Общая трудоемкость зачетные единицы | 3 | 1 | 2 |

5. Содержание дисциплины

Тематическое планирование (очное обучение)

| Номер темы/раздела | Наименование темы/раздела | Всего часов | Лекции | Практические занятия | Лабораторные работы | Самостоятельная работа |
|--------------------|---|-------------|-----------|----------------------|---------------------|------------------------|
| | Второй семестр, Всего | 81 | 16 | | 28 | 37 |
| Раздел 1 | Введение в курс общей микробиологии | 48 | 8 | | 16 | 24 |
| Тема 1 | Понятие и краткая история развития науки микробиологии. | 4 | 2 | | | 2 |
| Тема 2 | Устройство микроскопа. Основные формы бактерий. | 3 | | | 2 | 1 |
| Тема 3 | Приготовление бактериальных препаратов. | 3 | | | 2 | 1 |
| Тема 4 | Эукариоты и прокариоты. Вирусы и фаги. | 4 | 2 | | | 2 |
| Тема 5 | Морфология живых микроорганизмов | 3 | | | 2 | 1 |
| Тема 6 | Сложная окраска бактерий по методу Грама | 3 | | | 2 | 1 |
| Тема 7 | Окраска капсул и спор | 3 | | | 2 | 1 |
| Тема 8 | Строение бактериальной клетки | 4 | 2 | | | 2 |
| Тема 9 | Микробиологическое исследование воздуха, воды и почвы | 5 | | | 4 | 1 |
| Тема 10 | Семинар по культивированию микроорганизмов | 12 | | | 2 | 10 |
| Тема 11 | Спорообразование. Рост и размножение микроорганизмов. | 4 | 2 | | | 2 |
| Раздел 2 | Метаболизм микроорганизмов | 33 | 8 | | 12 | 13 |
| Тема 12 | Питание микроорганизмов. | 4 | 2 | | | 2 |

| | | | | | | |
|---------|--|---|---|--|---|---|
| Тема 13 | Спиртовое брожение | 3 | | | 2 | 1 |
| Тема 14 | Молочнокислое брожение | 3 | | | 2 | 1 |
| Тема 15 | Ферменты. | 4 | 2 | | | 2 |
| Тема 16 | Микрофлора испорченной продукции | 3 | | | 2 | 1 |
| Тема 17 | Маслянокислое брожение и брожение пектиновых веществ | 5 | | | 4 | 1 |
| Тема 18 | Энергетические процессы микроорганизмов | 4 | 2 | | | 2 |
| Тема 19 | Брожение клетчатки | 3 | | | 2 | 1 |
| Тема 20 | Молочнокислое и маслянокислое брожения. | 4 | 2 | | | 2 |

На промежуточную аттестацию отводится 27 часов.

Содержание дисциплины (очное обучение)

| Номер темы | Содержание темы |
|------------|--|
| Тема 1 | Понятие науки микробиологии. Области применения микроорганизмов. Краткая история развития микробиологии. |
| Тема 2 | Инструктаж по технике безопасности при работе в микробиологической лаборатории. Устройство микроскопа и основы работы с ним. Иммерсионная система микроскопа. Микроскопирование основных форм бактерий. |
| Тема 3 | Приготовление фиксированных препаратов из чистой культуры бактерий и из зубного налета. |
| Тема 4 | Классификация микроорганизмов. Общее и отличия эукариотов и прокариотов. Понятие акариотов. Строение, размножение и значение вирусов и фагов. |
| Тема 5 | Приготовление препаратов методом "раздавленной" капли. Морфология живых бактерий и дрожжей. Морфология плесневых грибов. |
| Тема 6 | Подразделение бактерий на грамположительные и грамотрицательные. Приготовление бактериального препарата из двух культур микроорганизмов методом Грама. Значение данной методики окраски препаратов. |
| Тема 7 | Освоение методик окраски капсул и эндоспор. |
| Тема 8 | Морфологические особенности прокариотической клетки: строение и функции клеточной стенки, ЦПМ, жгутиков, нуклеотида и других компонентов клетки. Движение бактерий (таксис). |
| Тема 9 | Микробиологическое исследование проб воздуха, воды и почвы методом поверхностного и глубинного посева на среду МПА. |
| Тема 10 | Семинар по культивированию микроорганизмов: классификации питательных сред, способы культивирования микроорганизмов, методы стерилизации, устройство стерилизационных приборов. |
| Тема 11 | Спорообразование у бактерий. Рост и размножение бактерий. Фазы роста бактериальной культуры. Влияние внешних факторов на рост и развитие микроорганизмов: влажность среды, температурный режим, влияние кислорода. |
| Тема 12 | Способы питания живых организмов. Типы питания. Поступление питательных веществ в микробную клетку. Пищевые потребности микроорганизмов. Функции химических элементов в клетке. |
| Тема 13 | Постановка опыта по спиртовому брожению. Приготовление и микроскопирование препарата из культуры дрожжей. |
| Тема 14 | Кисломолочное брожение, химизм и возбудители. Микрофлора кипячного и некипяченого молока. Микрофлора силоса. |

| | |
|---------|--|
| Тема 15 | Химическая природа и свойства ферментов. Классификации ферментов по химическому составу, по выделению в среду и по катализируемым реакциям. Применение ферментов. |
| Тема 16 | Приготовление и микроскопирование препаратов из испорченной продукции. Распознавание микрорганизмов - возбудителей порчи продукции. |
| Тема 17 | Постановка опытов по маслянокислому брожению, брожению пектиновых веществ и брожению клетчатки. Приготовление и микроскопирование препаратов с возбудителями маслянокислого и пектинового брожений. |
| Тема 18 | Катаболизм микроорганизмов: аэробное и анаэробное дыхание, брожение, неполное окисление органических веществ. Химизм процессов, энергетический выход, характеристика возбудителей. |
| Тема 19 | Приготовление и микроскопирование препарата из культуры Clostridium Omelianskii - возбудителя брожения клетчатки. Итоговая контрольная работа по метаболизму микроорганизмов. |
| Тема 20 | Гомоферментативное и гетероферментативное молочнокислое брожение, химизм процессов и характеристика их возбудителей. Простое маслянокислое брожение, брожение пектиновых веществ, ацетонобутиловое брожение, брожение клетчатки - химизм процессов и характеристика их возбудителей. |

Тематическое планирование (заочное обучение)

| Номер темы/раздела | Наименование темы/раздела | Всего часов | Лекции | Практические занятия | Лабораторные работы | Самостоятельная работа |
|--------------------|---|-------------|----------|----------------------|---------------------|------------------------|
| | Всего | 99 | 4 | 6 | 89 | |
| Раздел 1 | Введение в курс общей микробиологии | 61 | 2 | 6 | 53 | |
| Тема 1 | Понятие и краткая история развития науки микробиологии. | 5 | 1 | | | 4 |
| Тема 2 | Устройство микроскопа. Основные формы бактерий. | 6 | | | 2 | 4 |
| Тема 3 | Приготовление бактериальных препаратов. | 6 | | | 2 | 4 |
| Тема 4 | Эукариоты и прокариоты. Вирусы и фаги. | 5 | 1 | | | 4 |
| Тема 5 | Морфология живых микроорганизмов | 6 | | | 2 | 4 |
| Тема 6 | Сложная окраска бактерий по методу Грама | 4 | | | | 4 |
| Тема 7 | Окраска капсул и спор | 4 | | | | 4 |
| Тема 8 | Строение бактериальной клетки | 5 | | | | 5 |
| Тема 9 | Микробиологическое исследование воздуха, воды и почвы | 6 | | | | 6 |
| Тема 10 | Семинар по культивированию микроорганизмов | 10 | | | | 10 |
| Тема 11 | Спорообразование. Рост и размножение микроорганизмов. | 4 | | | | 4 |
| Раздел 2 | Метаболизм микроорганизмов | 38 | 2 | | | 36 |
| Тема 12 | Питание микроорганизмов. | 6 | 2 | | | 4 |

| | | | | | | |
|---------|--|---|--|--|--|---|
| Тема 13 | Спиртовое брожение | 4 | | | | 4 |
| Тема 14 | Молочнокислое брожение | 4 | | | | 4 |
| Тема 15 | Ферменты. | 4 | | | | 4 |
| Тема 16 | Микрофлора испорченной продукции | 4 | | | | 4 |
| Тема 17 | Маслянокислое брожение и брожение пектиновых веществ | 4 | | | | 4 |
| Тема 18 | Энергетические процессы микроорганизмов | 4 | | | | 4 |
| Тема 19 | Брожение клетчатки | 4 | | | | 4 |
| Тема 20 | Молочнокислое и маслянокислое брожения. | 4 | | | | 4 |

На промежуточную аттестацию отводится 9 часов.

Содержание дисциплины (заочное обучение)

| Номер темы | Содержание темы |
|-------------------|--|
| Тема 1 | Понятие науки микробиологии. Области применения микроорганизмов. Краткая история развития микробиологии. |
| Тема 2 | Инструктаж по технике безопасности при работе в микробиологической лаборатории. Устройство микроскопа и основы работы с ним. Иммерсионная система микроскопа. Микроскопирование основных форм бактерий. |
| Тема 3 | Приготовление фиксированных препаратов из чистой культуры бактерий и из зубного налета. |
| Тема 4 | Классификация микроорганизмов. Общее и отличия эукариотов и прокариотов. Понятие акариотов. Строение, размножение и значение вирусов и фагов. |
| Тема 5 | Приготовление препаратов методом "раздавленной" капли. Морфология живых бактерий и дрожжей. Морфология плесневых грибов. |
| Тема 6 | Подразделение бактерий на грамположительные и грамотрицательные. Приготовление бактериального препарата из двух культур микроорганизмов методом Грама. Значение данной методики окраски препаратов. |
| Тема 7 | Освоение методик окраски капсул и эндоспор. |
| Тема 8 | Морфологические особенности прокариотической клетки: строение и функции клеточной стенки, ЦПМ, жгутиков, нуклеотида и других компонентов клетки. Движение бактерий (таксис). |
| Тема 9 | Микробиологическое исследование проб воздуха, воды и почвы методом поверхностного и глубинного посева на среду МПА. |
| Тема 10 | Семинар по культивированию микроорганизмов: классификации питательных сред, способы культивирования микроорганизмов, методы стерилизации, устройство стерилизационных приборов. |
| Тема 11 | Спорообразование у бактерий. Рост и размножение бактерий. Фазы роста бактериальной культуры. Влияние внешних факторов на рост и развитие микроорганизмов: влажность среды, температурный режим, влияние кислорода. |
| Тема 12 | Способы питания живых организмов. Типы питания. Поступление питательных веществ в микробную клетку. Пищевые потребности микроорганизмов. Функции химических элементов в клетке. |
| Тема 13 | Постановка опыта по спиртовому брожению. Приготовление и микроскопирование препарата из культуры дрожжей. |
| Тема 14 | Кисломолочное брожение, химизм и возбудители. Микрофлора кипячного и некипяченого молока. Микрофлора силоса. |

| | |
|---------|--|
| Тема 15 | Химическая природа и свойства ферментов. Классификации ферментов по химическому составу, по выделению в среду и по катализируемым реакциям. Применение ферментов. |
| Тема 16 | Приготовление и микроскопирование препаратов из испорченной продукции. Распознавание микрорганизмов - возбудителей порчи продукции. |
| Тема 17 | Постановка опытов по маслянокислому брожению, брожению пектиновых веществ и брожению клетчатки. Приготовление и микроскопирование препаратов с возбудителями маслянокислого и пектинового брожений. |
| Тема 18 | Катаболизм микроорганизмов: аэробное и анаэробное дыхание, брожение, неполное окисление органических веществ. Химизм процессов, энергетический выход, характеристика возбудителей. |
| Тема 19 | Приготовление и микроскопирование препарата из культуры Clostridium Omelianskii - возбудителя брожения клетчатки. Итоговая контрольная работа по метаболизму микроорганизмов. |
| Тема 20 | Гомоферментативное и гетероферментативное молочнокислое брожение, химизм процессов и характеристика их возбудителей. Простое маслянокислое брожение, брожение пектиновых веществ, ацетонобутиловое брожение, брожение клетчатки - химизм процессов и характеристика их возбудителей. |

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Литература для самостоятельной работы студентов

1. Мишустин Е. Н., Емцев В. Т. Микробиология: - Издание 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: Агропромиздат, 1987. - 368 с. (58 экз.)
2. Ирьянова Е. М. Микробиология. Краткий курс лекций: учеб. пособие для вузов, - Ижевск: РИО ИжГСХА, 2004. - 152 с. (99 экз.)

Вопросы и задания для самостоятельной работы (очная форма обучения)

Второй семестр (37 ч.)

Вид СРС: Коллоквиум (подготовка) (10 ч.)

Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимся.

Вид СРС: Лабораторная работа (подготовка) (11 ч.)

Вид учебного занятия, направленный на углубление и закрепление знаний, практических навыков, овладение методикой и техникой эксперимента. При подготовке осуществляется изучение теоретического материала, изучение методики эксперимента, выполнение конспекта к лабораторной работе.

Вид СРС: Работа с рекомендуемой литературой (16 ч.)

Самостоятельное изучение вопроса, согласно рекомендуемой преподавателем основной и дополнительной литературы.

Вопросы и задания для самостоятельной работы (заочная форма обучения)

Всего часов самостоятельной работы (89 ч.)

Вид СРС: Контрольная работа (выполнение) (60 ч.)

Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Вид СРС: Работа с рекомендуемой литературой (29 ч.)

Самостоятельное изучение вопроса, согласно рекомендуемой преподавателем основной и дополнительной литературы.

7. Тематика курсовых работ(проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине не предусмотрены.

8. Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации

8.1. Компетенции и этапы формирования

| Коды компетенций | Этапы формирования | | |
|------------------|---------------------------|----------------|---|
| | Курс, семестр | Форма контроля | Разделы дисциплины |
| ОПК-1 | 1 курс, Второй семестр | Экзамен | Раздел 1: Введение в курс общей микробиологии. |
| ОПК-1 | 1 курс, Второй семестр | Экзамен | Раздел 2: Метаболизм микроорганизмов. |

8.2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

В рамках изучаемой дисциплины студент демонстрирует уровни владения компетенциями:

Повышенный уровень:

Достигнутый уровень оценки результатов обучения является основой для формирования компетенций, соответствующих требованиям ФГОС. Обучающиеся способны использовать сведения из различных источников для успешного исследования и поиска решения в нестандартных практико-ориентированных ситуациях.

Базовый уровень:

Обучающиеся продемонстрировали результаты на уровне осознанного владения знаниями, умениями, навыками. Обучающиеся способны анализировать, проводить сравнение и обоснование выбора методов решения заданий в практико-ориентированных ситуациях.

Пороговый уровень:

Достигнутый уровень оценки результатов обучения показывает, что обучающиеся обладают необходимой системой знаний и владеют некоторыми умениями по дисциплине. Обучающиеся способны понимать и интерпретировать освоенную информацию, что является основой успешного формирования умений и навыков для решения практико-ориентированных задач.

Уровень ниже порогового:

Результаты обучения свидетельствуют об усвоении ими некоторых элементарных знаний основных вопросов по дисциплине. Допущенные ошибки и неточности показывают, что студенты не овладели необходимой системой знаний по дисциплине.

| Уровень сформированности компетенции | Шкала оценивания для промежуточной аттестации | |
|--------------------------------------|---|------------|
| | Экзамен (дифференцированный зачет) | Зачет |
| Повышенный | 5 (отлично) | зачтено |
| Базовый | 4 (хорошо) | зачтено |
| Пороговый | 3 (удовлетворительно) | зачтено |
| Ниже порогового | 2 (неудовлетворительно) | не зачтено |

Критерии оценки знаний студентов по дисциплине

Оценка Хорошо:

Полнота знаний: уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок.

Наличие умений: продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, некоторые с недочетами.

Наличие навыков (владение опытом): продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами.

Характеристика сформированности компетенций:

- сформированность компетенции в целом соответствует требованиям;
- имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.

Уровень сформированности компетенций: средний.

Оценка Удовлетворительно:

Полнота знаний: минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок.

Наличие умений: продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме.

Наличие навыков (владение опытом): имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами.

Характеристика сформированности компетенций:

- сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям;
- имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач.

Уровень сформированности компетенций: ниже среднего.

Оценка Неудовлетворительно:

Полнота знаний: уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки.

Наличие умений: при решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки.

Наличие навыков (владение опытом): при решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки.

Характеристика сформированности компетенций:

- компетенция в полной мере не сформирована;
- имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач.

Уровень сформированности компетенций: низкий.

Оценка Не зачтено:

Полнота знаний: уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки.

Наличие умений: при решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки.

Наличие навыков (владение опытом): при решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки.

Характеристика сформированности компетенций:

- компетенция в полной мере не сформирована;
- имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач.

Уровень сформированности компетенций: низкий.

Оценка Зачтено:

Полнота знаний: не ниже минимально допустимого уровня знаний, возможен допуск множества негрубых ошибок.

Наличие умений: умения сформированы не ниже демонстрации основных умений, решения типовых задач с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме.

Наличие навыков (владение опытом): как минимум имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами.

Характеристика сформированности компетенций:

- сформированность компетенции не ниже минимальных требований;
- имеющихся знаний, умений, навыков как минимум достаточно для решения практических (профессиональных) задач, возможно требуется дополнительная практика по большинству практических задач.

Уровень сформированности компетенций: минимальный уровень ниже среднего.

Оценка Отлично:

Полнота знаний: уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.

Наличие умений: продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме.

Наличие навыков (владение опытом): продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов.

Характеристика сформированности компетенций:

- сформированность компетенции полностью соответствует требованиям;
- имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.

Уровень сформированности компетенций: высокий.

8.3. Типовые вопросы, задания текущего контроля

Раздел 1: Введение в курс общей микробиологии

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

1. Что такое микробиология?
2. Чем отличаются прокариоты от эукариотов?
3. Какие функции выполняет клеточная стенка бактерий?
4. Что такое таксис бактерий?
5. Что входит в оптическую систему микроскопа?
6. Из чего состоит иммерсионная система микроскопа?
7. При каких условиях бациллы способны образовывать эндоспоры?
8. Какие существуют фазы роста бактериальной культуры?
9. Что такое холодная и горячая стерилизация?
10. Какими способами размножаются бактерии?
11. Поясните понятие "кардиальные температуры".
12. Строение вирусов и бактериофагов.

Раздел 2: Метаболизм микроорганизмов

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

1. Что такое анabolизм и катаболизм?
2. Энергетические процессы микроорганизмов.
3. С помощью каких механизмов происходит поступление питательных веществ в прокариотическую клетку?
4. Функции химических элементов в клетке.
5. Какими свойствами обладают ферменты?

6. Что общего между дыханием и брожением?
7. Какие конечные продукты образуются при гетероферментативном молочнокислом брожении?
8. Какой род бактерий способен осуществлять маслянокислое брожение?
9. Химизм и выход энергии при спиртовом брожении?
10. Характеристика дрожжей - возбудителей спиртового брожения.
11. В процессе каких реакций и в виде каких соединений накапливается энергия в бактериальной клетке?
12. Какие микроорганизмы служат возбудителями молочнокислого брожения?
13. В чем сущность пропионовокислого брожения?

8.4. Вопросы промежуточной аттестации

Второй семестр (Экзамен, ОПК-1)

1. Микробиология как предмет. Области применения микроорганизмов.
2. Этапы развития микробиологии. Вклад отечественных ученых в развитие микробиологии.
3. Распространение микроорганизмов в природе, влияние внешних факторов на микроорганизмы.
4. Понятие эукариот, прокариот, их отличия. Основные формы и размеры бактерий.
5. Вирусы и фаги, их строение и функции. Размножение. Значение.
6. Строение бактериальной клетки. Характеристики и функции основных компонентов бактериальной клетки.
7. Грамположительные и грамотрицательные бактерии. Примеры. Значение окраски по Граму для диагностики микроорганизмов.
8. Типы движения бактерий. Строение, функции и химический состав жгутиков, функции фимбрий. Расположение жгутиков у бактерий.
9. Процесс спорообразования. Количество спор, образующихся у бактерий. Значение спорообразования для бактерий. Устойчивость спор к неблагоприятным факторам внешней среды и причины этого явления. Примеры спорообразующих бактерий.
10. Рост и размножение микроорганизмов. Фазы роста бактериальной культуры.
11. Отношение микроорганизмов к кислороду. Классификация микроорганизмов по отношению к кислороду, значение их в природе.
12. Морфологическая характеристика плесневых грибов и их значение в природе.
13. Классификация питательных сред: а) по составу; б) по консистенции; в) по назначению. Какие естественные среды используются при выращивании микроорганизмов? Как готовятся естественные среды (примеры)?
14. Отличия инкубирования микроорганизмов от культивирования микроорганизмов? Прибор, необходимый для инкубирования микроорганизмов, его устройство. Оптимальные температуры для сапрофитных и патогенных микроорганизмов.
15. Понятие о чистых и накопительных культурах: получение, методы посева. Посуда, используемая для культивирования микроорганизмов на плотных и в жидких средах. Подготовка посуды к стерилизации. Объяснить назначение процедур.
16. Понятие стерилизации. «Холодная» и «горячая» стерилизация. Методы стерилизации: (химические, механические, термические).
17. Механическая стерилизация – назначение, устройство фильтровальных приборов.
18. Пастеризация – её режимы, назначение. Влажная стерилизация: кипячение – режим, назначение; стерилизация паром под давлением – режим, назначение, устройство автоклава.
19. Влажная стерилизация: дробная стерилизация – её сущность, режим, назначение, устройство аппарата Коха; тиндализация – сущность, режим, назначение.
20. Сухая стерилизация: а) фламбирование – назначение; б) стерилизации сухим жаром – режим, назначение. Другие методы стерилизации: ионизирующее излучение, стерилизация ультразвуком, ультрафиолетовое облучение – их назначение.

21. Способы питания живых существ. Голофитный тип питания микроорганизмов: особенности и механизмы.
22. Внеклеточное переваривание пищи. Роль экзоферментов.
23. Поступление питательных веществ в клетку микроорганизмов. Роль цитоплазматической мембраны в процессе поступления в клетку питательных веществ. Пассивная диффузия.
24. Перенос растворенных веществ в клетку с помощью пермеаз. Транспорт веществ в клетку и затраты энергии.
25. Потребности микроорганизмов в питательных веществах. Физиологическая роль основных химических элементов в бактериальной клетке.
26. Подразделение микроорганизмов в зависимости от природы используемого (окисляемого) субстрата: органотрофы и литотрофы.
27. Подразделение микроорганизмов по использованию различных источников энергии: фототрофы и хемотрофы.
28. Фотолитотрофы и фотоорганотрофы. Отличие бактериального фотосинтеза от фотосинтеза растений.
29. Хемолитотрофы. Сущность хемосинтеза.
30. Подразделение микроорганизмов по отношению к углероду: автотрофы и гетеротрофы. Представители. Подразделение гетеротрофов на сапрофитов и паразитов.
31. Метаболизм микроорганизмов: сущность катаболизма и анаболизма.
32. Роль ферментов в жизнедеятельности микроорганизмов. Эндоферменты и экзоферменты. Пермеазы.
33. Сущность действия ферментов. Химическая природа ферментов.
34. Классификация ферментов. Основные группы ферментов и их значение в жизнедеятельности микроорганизмов.
35. Типы энергетических процессов у микроорганизмов: дыхание, брожение, неполное окисление органических веществ.
36. Сходство и различия между дыханием и брожением.
37. Брожение как энергетический процесс. Стадии брожения. Три пути образования пировиноградной кислоты.
38. Аэробное дыхание микроорганизмов.
39. Анаэробное дыхание микроорганизмов с использованием кислорода нитратов и сульфатов. Микроорганизмы, вызывающие эти процессы.
40. Молочнокислое брожение: возбудители, химизм и конечные продукты брожения. Использование молочнокислых бактерий при консервировании пищевых продуктов и силосовании кормов.
41. Бактерии рода Clostridium. Брожения, вызываемые этими микроорганизмами: ход и конечные продукты.
42. Неполное окисление углеводов микроорганизмами с образованием кислот.
43. Характерные особенности бактерий, сбраживающих клетчатку. Конечные продукты анаэробного брожения клетчатки. Значение этого процесса в природе.
44. Разложение пектиновых веществ микроорганизмами: ход и конечные продукты. Возбудители брожения пектиновых веществ, их характеристика.
45. Маслянокислое брожение: возбудители и ход процессов. Значение в природе.
46. Спиртовое брожение, химизм, возбудители и практическое использование. Низовые и верховые дрожжи.
47. Характеристика ацетонобутилового брожения и его возбудителей.
48. Круговорот углерода в природе и роль в нем микроорганизмов. Значение процессов превращения углеродсодержащих веществ в природе.

8.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль знаний студентов по дисциплине проводится в устной и письменной форме, предусматривает текущий и промежуточный контроль. Методы контроля: - тестовая форма контроля; - устная форма контроля – опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме; - решение определенных заданий (задач) по теме практического материала в конце практического занятия, в целях эффективности усвоемости материала на практике. - поощрение индивидуальных заданий, в которых студент проработал самостоятельно большое количество дополнительных источников литературы. Текущий контроль предусматривает устную форму опроса студентов и письменный экспресс-опрос по окончанию изучения каждой темы.

9. Перечень учебной литературы

1. Карпова А. Ю. Общая и почвенная микробиология [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов агрономического факультета, - Ижевск: РИО Ижевская ГСХА, 2020. - 80 с. - Режим доступа: <http://portal.udsa.ru/index.php?q=docs&download=1&id=39782>; <https://e.lanbook.com/book/158587?category=939&publisher=28138>; <https://lib.rucont.ru/efd/736394/info>

2. Корягин Ю. В., Корягина Н. В. Микробиология [Электронный ресурс]: лабораторный практикум для студентов агрономических специальностей сельскохозяйственных вузов, - Пенза: РИО ПГСХА, 2014. - 185 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/278745/info>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. <http://elib.udsa.ru/> - библиотека электронных учебных пособий Удмуртского ГАУ
2. <http://portal.udsa.ru> - Интернет-портал Удмуртского ГАУ
3. <http://elibrary.ru> - Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU

11. Методические указания обучающимся по освоению дисциплины (модуля)

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, изучить перечень рекомендуемой литературы, приведенной в рабочей программе дисциплины. Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные

преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо получить у преподавателя индивидуальное задание по пропущенной теме. Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения задач, не обязательно связанных с программой дисциплины. Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи, выявлять существующие проблемы, решать их и принимать на основе полученных результатов оптимальные решения. Основными видами учебных занятий для студентов по учебной дисциплине являются: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа и самостоятельная работа студентов.

| Формы работы | Методические указания для обучающихся |
|--------------------|--|
| Лекционные занятия | Работа на лекции является очень важным видом деятельности для изучения дисциплины, т.к. на лекции происходит не только сообщение новых знаний, но и систематизация и обобщение накопленных знаний, формирование на их основе идеальных взглядов, убеждений, мировоззрения, развитие познавательных и профессиональных интересов. |

| | |
|------------------------|---|
| | <p>Краткие записи лекций (конспектирование) помогает усвоить материал. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Конспект лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями: «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Прослушивание и запись лекции можно производить при помощи современных устройств (диктофон, ноутбук, нетбук и т.п.). Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор, в том числе нормативно-правовые акты соответствующей направленности. По результатам работы с конспектом лекции следует обозначить вопросы, термины, материал, который вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удается разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на занятии семинарского типа.</p> <p>Лекционный материал является базовым, с которого необходимо начать освоение соответствующего раздела или темы.</p> |
| Лабораторные занятия | <p>При подготовке к занятиям и выполнении заданий студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проработать конспект лекций; - проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю); - изучить решения типовых задач (при наличии); - решить заданные домашние задания; - при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю. <p>В конце каждого занятия типа студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии семинарского типа или на индивидуальные консультации.</p> |
| Самостоятельная работа | <p>Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.</p> <p>Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, рекомендуемой литературы; подготовку к занятиям семинарского типа в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время занятий.</p> |

| | |
|----------------------|--|
| | <p>Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на занятиях лекционного типа, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на занятиях семинарского типа, контроль знаний студентов.</p> <p>Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю.</p> <p>Помимо самостоятельного изучения материалов по темам к самостоятельной работе обучающихся относится подготовка к практическим занятиям, по результатам которой представляется отчет преподавателю и проходит собеседование.</p> <p>При самостоятельной подготовке к практическому занятию обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организует свою деятельность в соответствии с методическим руководством по выполнению практических работ; - изучает информационные материалы; - подготавливает и оформляет материалы практических работ в соответствии с требованиями. <p>В результате выполнения видов самостоятельной работы происходит формирование компетенций, указанных в рабочей программы дисциплины (модуля).</p> |
| Практические занятия | <p>Формы организации практических занятий определяются в соответствии со специфическими особенностями учебной дисциплины и целями обучения. Ими могут быть: выполнение упражнений, решение типовых задач, решение ситуационных задач, занятия по моделированию реальных условий, деловые игры, игровое проектирование, имитационные занятия, выездные занятия в организации (предприятия), занятия-конкурсы и т.д. При устном выступлении по контрольным вопросам семинарского занятия студент должен излагать (не читать) материал выступления свободно. Необходимо концентрировать свое внимание на том, что выступление должно быть обращено к аудитории, а не к преподавателю, т.к. это значимый аспект формируемых компетенций.</p> <p>По окончании семинарского занятия обучающемуся следует повторить выводы, полученные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе. Для этого обучающемуся в течение семинара следует делать пометки. Более того, в случае неточностей и (или) непонимания какого-либо вопроса пройденного материала обучающемуся следует обратиться к преподавателю для получения необходимой консультации и разъяснения возникшей ситуации.</p> <p>При подготовке к занятиям студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проработать конспект лекций; |

- проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);
- изучить решения типовых задач (при наличии);
- решить заданные домашние задания;
- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

В конце каждого занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.

Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию обучающегося задания могут выполняться в устной форме.

12. Перечень информационных технологий

Информационные технологии реализации дисциплины включают

12.1 Программное обеспечение

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. По подписке для учебного процесса. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.
2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

12.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант плюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.
2. Профессиональные базы данных на платформе 1С: Предприятие с доступными конфигурациями (1С: ERP Агропромышленный комплекс 2, 1С: ERP Энергетика, 1С: Бухгалтерия молокозавода, 1С: Бухгалтерия птицефабрики, 1С: Бухгалтерия элеватора и комбикормового завода, 1С: Общепит, 1С: Ресторан. Фронт-офис). Лицензионный договор № Н8775 от 17.11.2020 г.

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Оснащение аудиторий

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории

3. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лабораторных занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью, Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий (403)

Световые микроскопы, в том числе Микроскоп Levenhuk Discovery Atto Polar, вытяжной шкаф, терmostат, весы лабораторные, комплект лабораторной посуды и вспомогательного оборудования, комплекты микробиологических препаратов.

4. Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

5. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.