

При разработке рабочей программы дисциплины (далее – РПД) «Микробиология» в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «17» «июля» 2017 года № 669, с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки от 26 ноября 2020 г. № 1456, от 8 февраля 2021 г. № 83, от 19 июля 2022 г. № 662, от 27 февраля 2023 г. № 208;

2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02.2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки»;

3. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 27.05.2021 г. № 63650);

4. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н «Об утверждении профессионального стандарта «Агроном»;

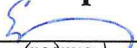
5. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14.07.2020 г. № 423н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по зоотехнии»;

6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;

7. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;

8. Учебный план по направлению подготовки направленность 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» «07» марта 2023г. протокол № 3, с изменениями «11» апреля 2023 г протокол №4, с изменениями «02» мая 2023 г., протокол №5. Период обучения: 2023 - 2028 гг.


Преподаватель-разработчик:


(подпись)

доцент, к.с.-х.н. Егорашина Е.В.
(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы «7» июня 2023 г. Протокол № 14

И.о. заведующего кафедрой


(подпись)

к.биол.н., доцент Тимаков А.В.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии агротехнологического факультета «19» июля 2023 г. Протокол №10

Председатель учебно-методической комиссии агротехнологического факультета


(подпись)

Кононова Ю.Д.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

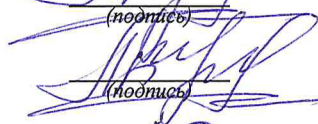
СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы


(подпись)

д.б.н., доцент Чугреев М.К.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Заведующий выпускающей кафедры


(подпись)

д.б.н., доцент Чугреев М.К.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Отдел комплектования библиотеки


(подпись)

Погожевская М.А.
(Фамилия И.О.)

Декан агротехнологического факультета


(подпись)

к.с.-х.н., Иванова М.Ю.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ разде ла	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2.1	Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	5
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	6
4	Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)	6
5	Содержание дисциплины	7
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	7
5.3	Лабораторные работы / практические занятия	8
5.4	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	8
5.5	Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки	8
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	8
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	8
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	9
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	9
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	10
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	11
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	15
7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	15
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)	22
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	25
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	27
8.1	Основная учебная литература	27
8.2	Дополнительная учебная литература	27
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	28
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	28
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	28
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	29
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	29

11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	30
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	30
11.3	Доступ к сети интернет	30
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	31
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	31
13	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья	33
	Приложения	34
	Приложение 1 Аннотация рабочей программы дисциплины	34

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Микробиология» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков по основам общей и сельскохозяйственной микробиологии и умений использования полученных знаний для решения практических задач сельскохозяйственного производства.

Задачи:

- изучение основ общей микробиологии;
- изучение микроорганизмов, вызывающих инфекционные болезни сельскохозяйственных, промысловых и диких животных, птиц, рыб, пчел, а также общие для животных и человека (зооантропонозы);
- роли микроорганизмов в животноводстве (микрофлору кормов, желудочнокишечного тракта) и технологиях получения пищевых продуктов животного происхождения;
- закономерности проявления, механизмы и способы управления иммунитетом, антигены и антитела, иммунологическую толерантность, вопросы аллергии, диагностики, специфической профилактики и терапии;
- ознакомление с возбудителями пищевых токсикоинфекций и токсикозов, передающихся человеку через мясные и яичные продукты, кожевенно-меховое сырье.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих универсальных, общепрофессиональных компетенций (ОПК-1).

2.1 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции		
		значение микробиологии, как науки; морфологию, физиологию, генетику, влияние факторов внешней среды на микроорганизмы, значение микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы сравнительного анализа микробиологических показателей качества и безопасности	отбирать пробы для микроскопического и микробиологического исследований, приготовить микропрепарат; оценить результаты исследований; отбирать пробы и проводить микробиологический анализ показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и	методами микроскопических и микробиологических исследований; методами проведения сравнительного анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

		сельскохозяйственно го сырья и продуктов их переработки, микробиологические методы исследования образцов почв и растений в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	растений	
--	--	--	----------	--

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Микробиология» относится к обязательной части основной образовательной программы бакалавриата.

4 Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	Всего	За 2 курс
	часов	часов
1. Контактная работа при проведении учебных занятий, всего (Лек + Лаб + Пр + КСР)*	14,9	14,9
в том числе:		
Лекционные занятия (Лек)	6	6
Лабораторные занятия (Лаб)	8	8
Практические занятия (Пр)		
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	0,9	0,9
1. Самостоятельная работа, всего (СР + контроль)*	89,8	89,8
в том числе:		
Самостоятельная работа при подготовке к контрольной работе		
Самостоятельная работа при подготовке к тестированию		
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы (проекта)		
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену	5,7	5,7
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, лабораторным)	84,1	84,1
3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего	3,3	3,3
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	3,3	3,3
Сдача зачета по дисциплине (К)*		
Защита курсовой работы (проекта) (К)*		
Общая трудоёмкость дисциплины в часах:	108	108
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:	3	3

* Лек, Лаб, Пр, КСР, К, СР, Кэ, контроль – условные обозначения видов учебной работы в соответствии с учебным планом

5 Содержание дисциплины

5.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ раздела	Наименование и содержание раздела дисциплины (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Формируемые компетенции	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы							Всего часов	
			Контактная работа при проведении учебных занятий					Самостоятельная работа			
			Лек	Лаб	Пр	в т.ч. в форме практич. подгот	КСР	СР	Контроль		
1	Введение. Систематика и морфология микроорганизмов.	ОПК-1	1	1				0,1	8	0,6	10,7
2	Генетика и размножение микроорганизмов.	ОПК-1	0,5	-				0,1	8	0,6	9,2
3	Метаболизм микроорганизмов.	ОПК-1	0,5	1				0,1	8	0,6	10,2
4	Микроорганизмы и окружающая среда.	ОПК-1	0,5	-				0,1	8	0,6	9,2
5	Трансформация различных соединений микроорганизмами.	ОПК-1	1	2				0,1	10	1,0	14,1
6	Почвенная микробиология.	ОПК-1	0,5	-				0,1	8	0,6	9,2
7	Микробиология продукции растениеводства.	ОПК-1	1	2				0,1	14	0,8	17,9
8	Микробиология продуктов животноводства и птицеводства.	ОПК-1	1	2				0,2	20,1	0,9	24,2
Промежуточная аттестация: экзамен		ОПК-1									3,3
Итого по дисциплине:			6	8	-	-	0,9	84,1	5,7	108	

5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			ЛЗ	ЛР	ПЗ	
1	2	Введение. Систематика и морфология микроорганизмов.	1	1		ВК, ЗЛР, Кр
2	2	Генетика и размножение микроорганизмов.	0,5	-		ЗЛР
3	2	Метаболизм микроорганизмов.	0,5	1		ЗЛР
4	2	Микроорганизмы и окружающая среда.	0,5	-		ЗЛР

5	2	Трансформация различных соединений микроорганизмами.	1	2		ЗЛР, Т
6	2	Почвенная микробиология.	0,5	-		ЗЛР
7	2	Микробиология продукции растениеводства.	1	2		ЗЛР
8	2	Микробиология продуктов животноводства и птицеводства.	1	2		ЗЛР, РТ
Итого за курс:			6	8	-	-
Итого			6	8	-	-

5.3 Лабораторные работы

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	2			
1	2	Введение. Систематика и морфология микроорганизмов	Микроскопические методы исследования микроорганизмов	1
1		Метаболизм микроорганизмов	Культуральные и биохимические свойства микроорганизмов	1
3		Трансформация различных соединений микроорганизмами	Микроорганизмы, участвующие в трансформации углеродсодержащих а азотосодержащих соединений	2
4		Микробиология продукции растениеводства	Исследование микрофлоры кормов	2
4		Микробиология продуктов животноводства и птицеводства	Исследование микрофлоры молока	1
			Исследование микрофлоры мяса и мясных продуктов	1
Итого за курс				8

5.4 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовой проект (работа) не предусмотрен(а) учебным планом

5.5 Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки

Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки не предусмотрена учебным планом

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Всего часов
1	2	3	4	5
1	2	Введение. Систематика и морфология микроорганизмов.	Подготовка к лабораторным занятиям	8
2		Генетика и размножение	Реферат	8

	микроорганизмов.		
3	Метаболизм микроорганизмов.	Подготовка к лабораторным занятиям	8
4	Микроорганизмы и окружающая среда.	Реферат	8
5	Трансформация различных соединений микроорганизмами.	Подготовка к лабораторным занятиям, подготовка к тестированию	10
6	Почвенная микробиология.	Реферат	8
7	Микробиология продукции растениеводства.	Подготовка к лабораторным занятиям	14
8	Микробиология продуктов животноводства и птицеводства.	Подготовка к лабораторным занятиям, к рубежному тестированию	20,1
ИТОГО часов в курсе:			84,1
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену:			5,7
ИТОГО:			89,8

6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине обучающиеся могут воспользоваться следующими авторскими методическими указаниями Тимакова Т.К., Методические указания по дисц. "Микробиология" для самост. работы студ. 2 курса технолог. фак. по направ. подгот. "ТПиПСХП" Т.К. Тимакова, Л.Э. Мельникова [Электронный ресурс], Ярославль, «Ярославский ГАУ», 2012, 56с. // Электронная библиотека ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ». — Режим доступа: <https://biblio-yaragrovuz.jimdofree.com/электронный-каталог/>, требуется авторизация

Тимакова Т.К. Методические указания для САРС по дисциплине "Микробиология" для студентов, обучающихся по направлению "Технология производства и переработки с/х продукции" [Электронный ресурс]. / Т.К. Тимакова, Л.Э. Мельникова - Ярославль: ФГБОУ ВПО «Ярославский ГАУ», 2012. - 44 с. - Режим доступа: <https://biblio-yaragrovuz.jimdofree.com/электронный-каталог/>, требуется авторизация

7 Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств по дисциплине «Микробиология» – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций *ОПК 1* на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по завершению периода обучения.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины и проводится в виде коллоквиумов, компьютерного или бланочного тестирования.

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения – 2 курс и проводится в форме экзамена.

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

№ курса	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий
1,3	Математика и математическая статистика
1	Физика
1	Генетика растений и животных
2	Информатика
1	Ботаника
1	Физиология и биохимия растений
1	Зоология
2	Микробиология
2	Сельскохозяйственная экология
2	Фитопатология, энтомология и защита растений
2	Физико-химические методы анализа сырья и готовой продукции
2	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
2	Биохимия сельскохозяйственной продукции
3	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
4	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код	Компетенции	Перечень компетенций	Образовательные технологии формирования компетенции	Формы оценочных средств	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
					высокий	средний	ниже среднего (пороговый)	
					Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовл./зачтено	неудовл. / не зачтено
					6	7	8	9
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математически и естественных наук с применением информационных технологий коммуникационных технологий	Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Лекция – визуализация, лекция-беседа, лекция с мультимедийным сопровождением, работа в малых группах, тренинг.	Тестовые задания, вопросы и билеты к экзамену, коллоквиум, контрольная работа	<p>знает: значение микробиологии и, как науки; морфологию, физиологию, генетику, влияние факторов внешней среды на микроорганизмы, значение микрорганом в природе; круговороте веществ в природе; круговороте веществ в природе; методы сравнительного анализа микробиологических показателей качества и безопасности сельскохозяйственной сырья и продуктов их переработки, основные микробиологические</p>	<p>знает: значение микробиологии, как науки; основы морфологи, физиологии, генетики, влияние факторов внешней среды на микроорганизмы, значение микрорганом в природе; круговороте веществ в природе; основные методы сравнительного анализа микробиологических показателей качества и безопасности сельскохозяйственной сырья и продуктов их переработки, основные микробиологические</p>	<p>знает: значение микробиологии, как науки; основы морфологию, физиологию, генетику, влияние факторов внешней среды на микроорганизмы, значение микрорганом в природе; круговороте веществ в природе; методы сравнительного анализа микробиологических показателей качества и безопасности сельскохозяйственной сырья и продуктов их переработки, основные микробиологические</p>	<p>не знает: значение микробиологии, как науки; морфологию, физиологию, генетику, влияние факторов внешней среды на микроорганизмы, значение микрорганом в природе; круговороте веществ в природе; методы сравнительного анализа микробиологических показателей качества и безопасности</p>

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

7.3.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования

Вопросы по теме «Физиология и генетика микроорганизмов»

1. Химический состав микробов.
2. Классификация ферментов и их роль в жизнедеятельности микроорганизмов. Экзоферменты и эндоферменты.
3. Типы питания микроорганизмов, механизмы поступления питательных веществ. Классификация по типу питания.
4. Культивирование микроорганизмов в лабораторных условиях. Требования, предъявляемые к питательным средам. Классификация сред по составу и назначению.
5. Способы получения микроорганизмами энергии (энергетический метаболизм) и пути ее превращения. Типы дыхания (аэробный и анаэробный). Химизм.
6. Рост и способы размножения микроорганизмов. Характеристика роста микробов на жидких и твердых (плотных) питательных средах (культуральные свойства).
7. Характеристика анаэробного типа дыхания у микробов (нитратное, сульфатное, брожение) Методы создания анаэробии в лабораторных условиях.
8. Биохимические свойства микроорганизмов (сахаролитические, протеолитические, редуцирующие). Методы определения.
9. Наследственность микроорганизмов. Организация наследственного аппарата прокариот, эукариот, вирусов.
10. Изменчивость. Фенотипическая (модификация, адаптация) и генотипическая (трансформация, трансдукция, конъюгация). Практическое значение изменчивости микроорганизмов.

Вопросы по теме «Возбудители эшерихиоза, сальмонеллеза, пастереллеза»

1. Морфо-функциональная характеристика возбудителей эшерихиоза.
2. Отбор патологического материала для микробиологического исследования.
3. Микроскопическое исследование исходного материала.
4. Питательные среды для культивирования возбудителя эшерихиоза.
5. Выделение и идентификация культур возбудителя эшерихиоза.
6. Характер роста возбудителя эшерихиоза на питательных средах.
7. Факторы патогенности возбудителя эшерихиоза.
8. Дифференциальная диагностика эшерихиоза.
9. Средства специфической профилактики.
10. Морфо-функциональная характеристика возбудителей пастереллеза.
11. Отбор патологического материала для микробиологического исследования.
12. Микроскопическое исследование исходного материала.
13. Питательные среды для культивирования возбудителя пастереллеза.
14. Выделение и идентификация культур возбудителя пастереллеза.
15. Характер роста возбудителя пастереллеза на питательных средах.
16. Факторы патогенности возбудителя пастереллеза.
17. Дифференциальная диагностика пастереллеза.
18. Средства специфической профилактики пастереллеза у сельскохозяйственных животных.
19. Морфо-функциональная характеристика возбудителей сальмонеллезов.
20. Отбор патологического материала для микробиологического исследования.
21. Микроскопическое исследование исходного материала.
22. Питательные среды для культивирования возбудителя сальмонеллеза.
23. Выделение и идентификация культур возбудителя сальмонеллеза.
24. Характер роста возбудителя сальмонеллеза на питательных средах.

25. Факторы патогенности возбудителя сальмонеллеза.
26. Дифференциальная диагностика сальмонеллеза.
27. Средства специфической профилактики сальмонеллез у сельскохозяйственных животных.

Вопросы по теме «Иммунитет и его виды»

1. Определение понятия иммунитет.
2. Формы иммунитета и их характеристика.
3. В чем сущность инфекционного иммунитета?
4. Связь инфекционного и стерильного иммунитета.
5. Определение понятий антиген, антигенное действие и антигенная реакция.
6. В чем различие между полноценным и неполноценным антигенами?
7. Определение понятия антитело.
8. Какова химическая природа антитела?
9. Какие клетки организма продуцируют антитела?
10. Какие группы антител Вы знаете?
11. Определение понятия антитоксин.
12. Каковы закономерности нейтрализации антитоксином экзотоксина?
13. Что такое преципитин, преципитиноген, преципитат?
14. Как проводится реакция преципитации?
15. Механизм реакции преципитации.
16. Что Вам известно о специфичности реакции преципитации?
17. Что такое агглютинин и агглютиноген?
18. Обязательные условия для правильной постановки РА.
19. В каких направлениях может быть использована РА?
20. Отличие и сущность мелкозернистой и крупнозернистой агглютинации?
21. Что такое соматический и жгутиковый антигены?
22. Что такое комплемент и кем он был открыт?
23. Что такое гемолизин и техника его изготовления?
24. Что такое бактериологическая и гемолитическая системы?
25. Что такое титрация комплемента, и каково ее назначение в РСК?
26. Какие показатели РСК характеризуют положительный, слабоположительный и отрицательный результаты РСК?

Вопросы по теме «Патогенные стафилококки и стрептококки»

1. Отбор патологического материала для микробиологического исследования.
2. Микроскопическое исследование исходного материала.
3. Питательные среды для культивирования стафилококков и стрептококков.
4. Выделение и идентификация культур стафилококков и стрептококков.
5. Характер роста стафилококков и стрептококков на питательных средах.
6. Факторы патогенности стафилококков и стрептококков.
7. Дифференциальная диагностика стафилококковых и стрептококковых инфекций.
8. Средства специфической профилактики.

Примеры тестовых заданий для проведения текущего контроля и рубежного тестирования:

Тестовые задания по теме «Физиология и генетика микроорганизмов»

1. С какой целью при приготовлении МПА и МПБ к мясной воде добавляют пептон?
2. При приготовлении питательной среды к МПА добавляют 10% желчи. К какой среде можно отнести полученную?
3. Укажите группу микроорганизмов, использующих в обмене веществ энергию, освобождающуюся при разложении органических соединений?
4. Назовите экзоферменты:

5. Какая группа микроорганизмов использует неорганический азот:
6. С какой целью при приготовлении МПЖ к мясопептонному бульону добавляют желатин:
7. При какой температуре и в течение какого времени стерилизуют мясную воду:
8. Укажите группу микроорганизмов, использующих в обмене веществ энергию, освобождающуюся при разложении минеральных соединений:
9. Как называются ферменты, участвующие в переносе питательных веществ через цитоплазматическую мембрану внутрь клетки:
10. Какая группа микроорганизмов использует неорганический азот:
11. Какую рН должен иметь МПБ:
12. Какие вещества и в какой концентрации используются при приготовлении питательных сред для изменения рН среды:
13. Какая группа микроорганизмов из перечисленных относится к хемосинтезирующим:
14. Какой фермент относится к оксиредуктазам:
15. Какой источник углерода необходим гетеротрофам:
16. Какие вещества входят в состав пептона:
17. Укажите температуру плавления желатина:
18. В процессе обмена веществ микроорганизмы используют различные источники энергии. Как, в связи с этим, называются микроорганизмы, использующие энергию солнца:
19. Назовите ферменты, относящиеся к экзоферментам:
20. Какой источник углерода используют автотрофы:
21. Укажите температуру застывания агар-агара:
22. Для чего в МППБ добавляют кусочки печени или мышц:
23. Укажите группу фотогетеротрофных микроорганизмов:
24. Какие ферменты играют роль в процессах брожения:
25. Какой источник азота используют микроорганизмы при аминокетотрофном питании:
26. Укажите, какой из перечисленных методов определения рН является наиболее точным:
27. С какой целью при приготовлении МПА к мясной воде добавляют агар-агар:
28. При приготовлении питательной среды к МПА добавили 15% сыворотки крови. К какой из ниже перечисленных при классификации по применению можно отнести полученную среду:
29. Какие из перечисленных групп микроорганизмов являются фотосинтезирующими:
30. Какие ферменты катализируют реакции расщепления сложных соединений на более простые:

Тестовые задания по теме «Инфекция и инфекционный процесс»

1. Что Вы понимаете под термином «инфекция»?
2. С каким периодом инфекционного процесса связано бактерионосительство?
3. К какой группе относятся микроорганизмы, которые при определённых условиях (снижении устойчивости восприимчивого организма) могут стать причиной инфекционного заболевания?
4. К какой единице измерения вирулентности относится наименьшее количество живых микробов, вызывающих за определённый срок гибель большинства заражённых животных?
5. Какой из перечисленных признаков является фактором вирулентности у бактерий?
6. Что Вы понимаете под термином «инфекционный процесс»?
7. Как называется период инфекционного процесса, который характеризуется проявлением признаков, типичных для данного инфекционного заболевания?
8. К какой из перечисленных особенностей инфекционных болезней относится свойство передавать возбудителя от инфицированного к здоровому восприимчивому организму?
9. Что Вы понимаете под термином «патогенность»?
10. К какому фактору вирулентности относится способность микроорганизмов проникать и размножаться в тканях восприимчивого организма?
11. Что Вы понимаете под термином «инфекционная болезнь»?
12. Как называется период инфекционного процесса, характеризующийся общими симптомами: незначительным повышением температуры, слабым угнетением, отказом от корма?
13. К какой из перечисленных ниже особенностей инфекционных болезней относится «триада Генле – Коха»?
14. Что Вы понимаете под термином «вирулентность»?

15. Укажите ведущий (определяющий) фактор в развитии инфекционного процесса:
16. Что означает в переводе с латинского языка термин «инфекция»?
17. Как называется период инфекционного процесса от момента проникновения возбудителя в организм восприимчивого животного до проявления первых признаков инфекционной болезни?
18. К какой группе микроорганизмов относятся свободноживущие (сапрофитные) микроорганизмы?
19. Можно ли изменить вирулентность возбудителя инфекционного заболевания?
20. Как называется инфекция, при которой возбудитель попадает во все органы и ткани, но не размножается в них?
21. Чем отличается инфекционное заболевание от неинфекционного?
22. Что Вы понимаете под термином «контагиозность»?
23. С каким периодом инфекционного процесса связано формирование устойчивости к инфекционному заболеванию (иммунитета)?
24. К какой единице измерения вирулентности относится средняя летальная доза микроорганизмов?
25. Как называется инфекция, при которой возбудитель проникает во все органы и ткани организма и активно в них размножается?

Тестовые задания по теме «Микроорганизмов молока и молочных продуктов»

1. В гомоферментативном молочнокислом брожении принимает участие:
2. В гетероферментативном молочнокислом брожении принимает участие:
3. Подвижным и спорообразующим представителем молочнокислого брожения является:
4. Бета-гемолиз эритроцитов вызывает:
5. Отрицательно по Грамму окрашивается:
6. Антибиотик низин образует:
7. Постоянным обитателем желудочно-кишечного тракта молодняка сельскохозяйственных животных является:
8. К ароматобразующим стрептококкам относится:
9. Может жить в кислой среде (рНопт. 5,5-5,8):
10. Препарат «Пропиовит» получен на основе:
11. Входит в состав болгарской простокваши:
12. Основным конечным продуктом является молочная кислота при:
13. Образует аммиак из аргинина:
14. Сбраживает лактозу до БАВ:
15. *Str. diacetilactis* от *Str. lactis* отличается:
16. Оптимальная температура развития пропионовокислых бактерий составляет:
17. Представители рода *Leuconostoc* способны образовывать:
18. Бактерии рода *Propionicobacterium* являются:
19. При сбраживании молока образует молочную, янтарную и уксусную кислоты, этило-вый спирт и газы:
20. *Str. lactis* образует антибиотик:

Тестовые задания для подготовки к рубежному тестированию

1. Какую цель преследует применение иммерсионной системы микроскопа:
2. Что положено в основу люминесцентной микроскопии:
3. К какой форме микроорганизмов относятся вибрионы:
4. Вставьте в предложение необходимое по смыслу слово:
5. Какие растворы красок используются при микроскопии микроорганизмов в живом состоянии:
6. Укажите разрешающую способность светового микроскопа:
7. Укажите назначение ирисовой диафрагмы в световом микроскопе:
8. Укажите, чем отличается бацилла от вегетативной бактериальной клетки:
9. Укажите, какие из перечисленных форм микроорганизмов относятся к спорообразующим:
10. Какие компоненты входят в состав основного карболового фуксина Пфейффера:

11. Укажите разрешающую способность электронного микроскопа:
12. Какие объективы относятся к иммерсионным:
13. К какой форме микроорганизмов относятся стрептобациллы:
14. К какой форме микроорганизмов относятся стрептококки:
15. Какие компоненты входят в состав основного карболового фуксина Циля:
16. Из чего состоит механическая часть светового микроскопа:
17. Из чего состоит осветительный аппарат светового микроскопа:
18. К какой форме микроорганизмов относятся простекобактерии:
19. К какой форме микроорганизмов относятся клостридии:
20. Какие компоненты входят в состав краски Романовского–Гимза:
21. Из чего состоит оптическая часть светового микроскопа:
22. С какой целью при проведении световой микроскопии между препаратом и иммерсионным объективом помещают каплю кедрового масла:
23. К какой форме микроорганизмов относятся спирохеты:
24. К какой форме микроорганизмов относятся актиномицеты:
25. С какой целью в краски добавляют карболовую кислоту:
26. С какой целью чистые предметные стекла помещают в смесь спирта и эфира:
27. Какая из перечисленных групп признаков, используемых в классификации бактерий, относится к биохимическим:
28. Какой из методов окрашивания используется с целью выявления у бактерий строения клеточной стенки:
29. Укажите группу основных признаков строения микроорганизмов, отличающих клетки прокариотического типа от эукариотических:
30. Укажите главное свойство клеточной стенки бактериальной клетки:
31. С какой целью отработанные предметные стекла помещают в хромовую смесь:
32. Какая из перечисленных групп признаков, используемых в классификации бактерий, относится к физиологическим:
33. Какой из методов окрашивания используется с целью выявления у бактерий капсул?
34. Какие структурные образования бактериальной клетки входят в состав оболочки:
35. Укажите место соединения жгутика с бактериальной клеткой:
36. Какое из перечисленных средств применяется для обработки предметных стекол, не бывших в употреблении (новых):
37. Какая из перечисленных групп признаков, используемых в классификации бактерий, относится к культуральным:
38. Какой из методов окрашивания используется при изучении морфологии извитых форм бактерий (негативный):
39. Какая из морфоструктурных особенностей характерна для микоплазм:
40. Как называется белок, из которого состоит филамент жгутика бактерий:
41. Какое из перечисленных средств применяется для химической фиксации мазков:
42. Какая из перечисленных групп признаков, используемых в классификации бактерий, относится к морфологическим:
43. Какой из методов окрашивания используется при изучении морфологии кислотоустойчивых бактерий:
44. Укажите основную структурную единицу оболочки бактериальной клетки:
45. Укажите основную структурную единицу бактериальной клетки, без которой она нежизнеспособна:
46. Какое из перечисленных средств применяется для физической фиксации мазка?
47. Укажите, какой из морфологических признаков положен в основу классификации бактерий по Д. Берги (1984 г.):
48. Какой из методов окрашивания используется с целью выявления у бактерий спор:
49. Какие структуры бактериальной клетки выполняют функции энергетических центров:
50. Укажите, какое вещество накапливается в бактериальной клетке при образовании стенки споры:
51. С какой целью при приготовлении МПА и МПБ к мясной воде добавляют пептон:

52. При приготовлении питательной среды к МПА добавляют 10% желчи. К какой среде можно отнести полученную:
53. Укажите группу микроорганизмов, использующих в обмене веществ энергию, освобождающуюся при разложении органических соединений:
54. Назовите экзоферменты:
55. Какая группа микроорганизмов использует неорганический азот:
56. С какой целью при приготовлении МПЖ к мясоептонному бульону добавляют желатин:
57. При какой температуре и в течение какого времени стерилизуют мясную воду:
58. Укажите группу микроорганизмов, использующих в обмене веществ энергию, освобождающуюся при разложении минеральных соединений:
59. Какая группа микроорганизмов использует неорганический азот:
60. Какую рН должен иметь МПБ:
61. Какие вещества и в какой концентрации используются при приготовлении питательных сред для изменения рН среды:
62. Какая группа микроорганизмов из перечисленных относится к хемосинтезирующим:
63. Какой фермент относится к оксиредуктазам:
64. Какой источник углерода необходим гетеротрофам:
65. Какие вещества входят в состав пептона:
66. Укажите температуру плавления желатина:
67. В процессе обмена веществ микроорганизмы используют различные источники энергии. Как, в связи с этим, называются микроорганизмы, использующие энергию солнца:
68. Назовите ферменты, относящиеся к экзоферментам:
69. Какой источник углерода используют автотрофы:
70. Укажите температуру застывания агар-агара:
71. Для чего в МППБ добавляют кусочки печени или мышц:
72. Укажите группу фотогетеротрофных микроорганизмов:
73. Какие ферменты играют роль в процессах брожения:
74. Какой источник азота используют микроорганизмы при аминокетотрофном питании:
75. Укажите, какой из перечисленных методов определения рН является наиболее точным:
76. С какой целью при приготовлении МПА к мясной воде добавляют агар-агар:
77. При приготовлении питательной среды к МПА добавили 15% сыворотки крови. К какой из ниже перечисленных при классификации по применению можно отнести полученную среду:
78. Какие из перечисленных групп микроорганизмов являются фотосинтезирующими:
79. Какие ферменты катализируют реакции расщепления сложных соединений на более простые:
80. Наследуются ли фенотипические изменения, происходящие в бактериальной клетке:
81. К какой группе признаков относятся изменения формы и размеров бактерии:
82. К какой группе признаков относятся изменения вирулентности микроорганизмов?
83. Как называется форма фенотипической изменчивости, характеризующаяся приспособлением микроорганизмов к условиям внешней среды:
84. Как называется форма фенотипической изменчивости, характеризующаяся изменением формы микроорганизмов под влиянием условий внешней среды:
85. Какая форма изменчивости микроорганизмов передается по наследству:
86. Как называется форма генотипической изменчивости микроорганизмов, связанная с изменением последовательности оснований ДНК или нуклеотидов в гене:
87. Как называется форма генотипической изменчивости микроорганизмов, связанная с переносом участка ДНК от клетки-донора к клетке-реципиенту:
88. Какая форма изменчивости микроорганизмов передается по наследству:
89. Что лежит в основе рекомбинативной изменчивости микроорганизмов:
90. Как называется форма генотипической изменчивости микроорганизмов, связанная с переносом участка ДНК от клетки-донора к клетке-реципиенту:
91. Как называется форма генотипической изменчивости микроорганизмов, при которой генетический материал от клетки-донора к клетке-реципиенту переносит умеренный фаг:

92. Как называется форма генотипической изменчивости микроорганизмов, при которой происходит «соединение «мужской» и «женской» микробных клеток и обмен между ними ядерным веществом (участками ДНК):
93. Какие свойства микробов контролируются плазмидами:
94. К какой форме изменчивости относятся изменения вирулентных свойств микроорганизмов:
95. К какой форме изменчивости микроорганизмов относится модификация:
96. Какая форма изменчивости микроорганизмов передается по наследству:
97. При какой форме рекомбинативной изменчивости микроорганизмов в переносе генетического материала участвуют умеренные фаги:
98. В чем заключается сущность мутаций у бактерий:
99. В чем заключается сущность рекомбинативной изменчивости у бактерий:
100. Какая структура бактериальной клетки участвует в конъюгации:
101. Что Вы понимаете под термином «штаммы-суперпродуценты»:
102. Какие структуры бактериальной клетки *E. coli* контролируют продукцию колицинов:
103. Что Вы понимаете под термином «инфекция»?
104. С каким периодом инфекционного процесса связано бактерионосительство?
105. К какой группе относятся микроорганизмы, которые при определённых условиях (снижении устойчивости восприимчивого организма) могут стать причиной инфекционного заболевания?
106. К какой единице измерения вирулентности относится наименьшее количество живых микробов, вызывающих за определённый срок гибель большинства заражённых животных?
107. Какой из перечисленных признаков является фактором вирулентности у бактерий?
108. Что Вы понимаете под термином «инфекционный процесс»?
109. Как называется период инфекционного процесса, который характеризуется проявлением признаков, типичных для данного инфекционного заболевания?
110. К какой из перечисленных особенностей инфекционных болезней относится свойство передавать возбудителя от инфицированного к здоровому восприимчивому организму?
111. Что Вы понимаете под термином «патогенность»?
112. К какому фактору вирулентности относится способность микроорганизмов проникать и размножаться в тканях восприимчивого организма?
113. Что Вы понимаете под термином «инфекционная болезнь»?
114. Как называется период инфекционного процесса, характеризующийся общими симптомами: незначительным появлением температуры, слабым угнетением, отказом от корма?
115. К какой из перечисленных ниже особенностей инфекционных болезней относится «триада Генле – Коха»?
116. Что Вы понимаете под термином «вирулентность»?
117. Укажите ведущий (определяющий) фактор в развитии инфекционного процесса:
118. Что означает в переводе с латинского языка термин «инфекция»?
119. Как называется период инфекционного процесса от момента проникновения возбудителя в организм восприимчивого животного до проявления первых признаков инфекционной болезни?
120. К какой группе микроорганизмов относятся свободноживущие (сапрофитные) микроорганизмы?
121. Можно ли изменить вирулентность возбудителя инфекционного заболевания?
122. Как называется инфекция, при которой возбудитель попадает во все органы и ткани, но не размножается в них?
123. Чем отличается инфекционное заболевание от неинфекционного?
124. Что Вы понимаете под термином «контагиозность»?
125. С каким периодом инфекционного процесса связано формирование устойчивости к инфекционному заболеванию (иммунитета)?
126. К какой единице измерения вирулентности относится средняя летальная доза микроорганизмов?
127. Как называется инфекция, при которой возбудитель проникает во все органы и ткани организма и активно в них размножается?
128. Какие из перечисленных факторов иммунитета относятся к гуморальным?

129. Какие из перечисленных факторов иммунитета относятся к клеточным?
130. По какому признаку осуществляют учет результатов постановки реакции связывания комплемента (РСК)?

7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (экзамена)

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

Вопросы к экзамену:

1. Предмет, место и роль микробиологии в системе биологических и сельскохозяйственных наук.
2. Микроорганизмы, их разнообразие и основные группы.
3. Основные этапы развития микробиологии.
4. Основные направления и перспективы развития микробиологии на современном этапе.
5. Значение работ Л. Пастера, Р.Коха, И.И. Мечникова, Д.И. Ивановского, С.Н. Виноградского в развитии микробиологии.
6. Виды микроскопии. Световой микроскоп, его устройство и принцип действия.
7. Внешняя форма бактерий (форма, расположение, размеры).
8. Простые и сложные методы окраски бактерий. Метод Грама (сущность, техника окрашивания, микрокартина).
9. Характеристика бактерий цилиндрической формы. Отличие бацилл от клостридий.
10. Внутреннее строение прокариот (ядерный аппарат, ЦПМ, клеточная стенка, цитоплазма, жгутики), их функциональное значение.
11. Структура, химический состав и роль клеточной стенки грамотрицательных и грамположительных бактерий.
12. Морфо-структурные особенности риккетсий, микоплазм, актиномицетов..
13. Основные принципы классификации микроорганизмов. Систематика прокариот по Д. Берги.
14. Основные свойства прокариот. Понятие о виде. Номенклатура в современной систематике.
15. Строение грибного организма и способы размножения микроскопических грибов.
16. Характеристика класса грибов.
17. Микробы неклеточной организации. Вирусы: структура, форма, основные принципы классификации. Фаги. Вироиды.
18. Бактериофаги: природа, свойства, практическое использование.
19. Химический состав микробов, его зависимость от вида и условий внешней среды.
20. Классификация ферментов микроорганизмов и их роль в жизнедеятельности микроорганизмов. Экзоферменты и эндоферменты.
21. Биохимические свойства микроорганизмов. Методы определения.
22. Типы питания микроорганизмов.
23. Требования, предъявляемые к питательным средам. Классификация сред по составу и назначению, их характеристика, применение.
24. Энергетический метаболизм (дыхание) микроорганизмов. Способы получения микроорганизмами энергии и пути ее превращения. Типы дыхания.
25. Характеристика анаэробного типа дыхания у микробов. Методы создания анаэробноза в лабораторных условиях.
26. Способы размножения бактерий и грибов.
27. Рост и размножение микроорганизмов. Характер роста на жидких и плотных питательных средах (культуральные свойства).

28. Наследственность и изменчивость микроорганизмов. Формы изменчивости. Практическое использование изменчивости микроорганизмов в науке и практике.
29. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Характер взаимоотношений между микроорганизмами. Стерилизация и дезинфекция.
30. Роль микроорганизмов в превращении углерод содержащих соединений в природе. Виды брожения.
31. Возбудители спиртового брожения, их морфо-физиологическая характеристика, условия культивирования, практическое использование
32. Возбудители молочнокислого брожения, их морфо-физиологическая характеристика, условия культивирования, практическое использование
33. Возбудители маслянокислого брожения, их морфо-физиологическая характеристика, условия культивирования, практическое использование
34. Роль микроорганизмов в разложении клетчатки (аэробный и анаэробный способы), их морфо-физиологическая характеристика.
35. Превращение углеводов в аэробных условиях путем неполного их окисления, морфо-физиологическая характеристика возбудителей, условия культивирования, практическое использование
36. Роль микроорганизмов в превращении азота в природе (аммонификация белка и мочевины, нитрификация и денитрификация).
37. Возбудители аммонификации белка и мочевины, их морфо-физиологическая характеристика, условия культивирования, практическое использование.
38. Возбудители нитрификации, их морфо-физиологическая характеристика, условия культивирования, практическое использование.
39. Возбудители денитрификации, их морфо-физиологическая характеристика, условия культивирования, практическое использование.
40. Микроорганизмы - свободно живущие фиксаторы молекулярного азота, их морфо-физиологическая характеристика, условия культивирования, практическое использование.
41. Фиксация молекулярного азота в симбиозе с растениями, морфо-физиологическая характеристика микроорганизмов, условия культивирования и практическое использование.
42. Превращение соединений фосфора, морфо-физиологическая характеристика микроорганизмов, условия культивирования и практическое использование.
43. Превращение соединений серы, морфо-физиологическая характеристика микроорганизмов, условия культивирования и практическое использование.
44. Превращение соединений железа, морфо-физиологическая характеристика микроорганизмов, условия культивирования и практическое использование.
45. Микробные земледобрильные препараты, их использование в сельском хозяйстве (азотобактерин, нитрагин, ризобин, ризоторфин, фосфоробактерин).
46. Микрофлора воздуха и воды, методы определения. Значение микрофлоры воздуха и воды в производстве и переработке продукции сельского хозяйства.
47. Микрофлора тела сельскохозяйственных животных. Микробная экосистема рубца жвачных. Дисбактериоз и причины возникновения, способы устранения.
48. Микрофлора почвы, значение в жизни растений, повышение плодородия почв. Гумусообразование.
49. Количественный и качественный состав микроорганизмов в почвах различного типа. Факторы, влияющие на её состав.
50. Приёмы направленного регулирования состава, численности и активности микроорганизмов в почве.
51. Экологические проблемы почвенной микробиологии. Роль микроорганизмов в защите почв от агропроизводственных загрязнений. Самоочищение почв.
52. Эпифитная микрофлора, её количественный и качественный состав. Физиологические особенности и роль в жизни растений.
53. Микрофлора зерна (характеристика, источники, методы консервирования). Факторы, влияющие на её развитие.

54. Микробиологические основы приготовления бурого сена. Пороки сена микробного происхождения.
55. Микробиологические основы сенажирования кормов.
56. Микробиологические основы силосования кормов. Динамика микробиологических процессов.
57. Использование заквасок и химических веществ при консервировании кормов с целью улучшения качества. Пороки силоса микробного происхождения.
58. Микробный белок. Сущность и значение дрожжевания кормов. Контроль за ростом и размножением дрожжей.
59. Кормовые отравления животных. Микотоксикозы.
60. Санитарно-показательные микроорганизмы, их морфо-физиологические особенности и значение в производстве пищевых продуктов.
61. Микрофлора плодов и овощей. Виды порчи.
62. Методы консервирования плодоовощной продукции, основанные на принципах биоза, абиоза, анабиоза, ценанабиоза.
63. Источники и характеристика остаточной микрофлоры растительных консервов, виды порчи.
64. Микробиологический контроль консервного производства. Санитарно-бактериологические требования, предъявляемые к качеству растительных консервов.
65. Нормальная микрофлора молока и фазы её развития. Значение первичной обработки молока на ферме.
66. Бактерицидная фаза молока и возможности практического использования.
67. Основные источники загрязнения молока при его получении и хранении. Санитарно-бактериологический контроль качества молока на ферме.
68. Способы снижения бактериальной обсемененности молока при его получении.
69. Прямой и косвенный методы определения микробной загрязненности молока (сырья).
70. Пороки молока микробного происхождения.
71. Микробиологическая характеристика заквасок для изготовления кисломолочных продуктов. Методы микробиологического контроля.
72. Анормальная микрофлора молока. Молоко и молочные продукты, как фактор передачи инфекционных заболеваний человека и животных. Способы обеззараживания молока.
73. Состав микрофлоры и формы заквасок, применяемых в молочной промышленности. Основные правила приготовления заквасок.
74. Микробиология молочных продуктов (кефира, кумыса, сметаны, сыра, масла и др). Характеристика заквасок и остаточной микрофлоры.
75. Санитарно- бактериологический контроль в производстве молочных продуктов(сырья, условий производства, готовой продукции).
76. Микрофлора кисломолочных продуктов и их действие на организм молодняка сельскохозяйственных животных и человека.
77. Микрофлора мяса. Фазы развития микрофлоры. Факторы, влияющие на развитие микробов при созревании мяса.
78. Пороки мяса и мясных продуктов микробного происхождения.
79. Способы и принципы консервирования сельскохозяйственной продукции животноводства и её переработки.
80. Микробиологические основы консервирования мяса (охлаждение, замораживание, соление, вяление, копчение, консервирование).
81. Источники и характеристика остаточной микрофлоры в мясопродуктах. Виды порчи микробного происхождения колбас и мясных консервов
82. Санитарно-бактериологический контроль в производстве мясных консервов (сырья, условий производства, готовой продукции).
83. Микрофлора яиц. Влияние санитарно- гигиенических условий на развитие микроорганизмов в яйце и яичных продуктах при хранении. Яйца, как источник инфекционных заболеваний человека и животных.

84. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы микробного происхождения, их предупреждение

85. Микрофлора кожевенно-мехового сырья. Значение ветеринарно-санитарного контроля в кожевенно-меховой промышленности.

86. Микрофлора навоза и ее роль при получении компостов. Способы хранения и обеззараживания навоза (биотермическая обработка).

87. Использование продуктов микробного синтеза в сельском хозяйстве (биоудобрения, стимуляторы роста, антибиотики, ферменты, пробиотики и эубиотики).

88. Использование технических ферментных препаратов микробного происхождения в кормопроизводстве, перерабатывающей промышленности.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на экзамене производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

Коллоквиум (теоретический опрос) – средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела дисциплины, организованное в виде устного (письменного) опроса обучающегося или в виде собеседования преподавателя с обучающимися.

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса.

Оценка **«отлично»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка **«хорошо»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

Тестовые задания

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 % тестовых заданий;

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

Практическое контрольное задание (контрольная работа)

Критерии оценки знаний обучающегося при написании практического контрольного задания (контрольной работы).

Оценка **«отлично»** – выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов практического контрольного задания и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка **«хорошо»** – выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** – выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на практическое контрольное задание тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка **«неудовлетворительно»** – выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на практическое контрольное задание вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Экзамен

Критерии оценивания экзамена

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов экзаменационного билета и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимыми на экзамен, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на экзамен вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных положений.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
1	Микробиология [Текст]: Учеб. пособ. для студ. вузов, обуч. по спец. 110501 - "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Р.Г. Госманов, А.К. Галиуллин, А.Х. Волков, А.И. Ибрагимова. - СПб.: Лань, 2011. – 496 с.	Все разделы	2	25
2	Микробиология [Текст]: Учебник для агротехнологов/ О.Д.Сидоренко, Е.Г. Борисенко, А.А.Ванькова, Л.И. Войно. М.: ИНФРА-М, 2010. – 287 с.	Все разделы	2	25

8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
1	Долганова Н.В., Микробиология рыбы и рыбных продуктов (ЭБС Издательство "Лань") [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова. - СПб.: Лань, 2021. - 288 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/168454 . — (дата обращения: 01.06.2023).	Все разделы	2	Электронный ресурс
2	Литвина, Л.А. Микробиология молока [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Л.А. Литвина, В.Г. Горских, И.Ю. Анфилофьева. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ, 2011. — 96 с. //ЭБС «Издательство «Лань».— Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4569 . — (дата обращения: 01.06.2023).	Все разделы	2	Электронный ресурс
3	Литвина, Л.А. Общая санитарная микробиология. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Литвина. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ, 2014. — 111 с. //ЭБС «Издательство «Лань».— Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/63075 . — (дата обращения: 01.06.2023).	Все разделы	2	Электронный ресурс
4	Тимакова Т.К., Методические указания для САРС по дис. "Микробиология" для студ., обучающихся по направлению 110900.62 "Технология производства и переработки с/х продукции" (для бакалавров) / Т.К. Тимакова, Л.Э. Мельникова, Ярославль, «Ярославский ГАУ», 2012, 44с. // Электронная библиотека ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ». — Режим доступа: https://biblioyaragrovuz.jimdofree.com/электронный-каталог/ , требуется авторизация (дата обращения: 01.06.2023).	Все разделы	2	42

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
5	Тимакова Т.К., Методические указания по дисц. "Микробиология" для самост. работы студ. 2 курса технолог. фак. по направ. подгот. "ТПиПСХП" Т.К. Тимакова, Л.Э. Мельникова [Электронный ресурс], Ярославль, «Ярославский ГАУ», 2012, 56с. // Электронная библиотека ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ». — Режим доступа: https://biblioyaragrovuz.jimdofree.com/электрон-ный-каталог/ , требуется авторизация (дата обращения: 01.06.2023).	Все разделы	2	Электронный ресурс

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта по логину и паролю (<https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/>).

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	Универсальная	https://e.lanbook.com/
2.	Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»	Универсальная	http://ibooks.ru/
3.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	http://elibrary.ru/

9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ре-сурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/> , свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/> , свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.library.ru , свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации.
Лабораторная работа	Работа по алгоритмам, представленным в методических указаниях по выполнению лабораторных работ. Анализ выполненной работы, формулировка выводов по итогам выполненной работы на основании материала, почерпнутого из конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, ресурсов сети Интернет. Поиск ответов на контрольные вопросы.
Подготовка к экзамену	Работа с конспектами лекций, основной и дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды университета; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

№	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Calculate Linux	Операционная система

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ Локальная сеть ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://нэб.рф/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
5.	База данных AGRIS	Специализированная	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный
6.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnsnb.ru/AKDiL/ Доступ свободный.
7.	База данных Springer Nature eBook Collections	Специализированная	https://link.springer.com

11.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ».

12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины «Микробиология» используются помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность помещений
Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № 213 Количество посадочных мест <u>26</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий – ноутбук, проектор, экран., аквадистиллятор - 1шт., установка титровальная-3 шт., центрифуга «ОКА»-1шт., стенд информационный технологических операций боя свиной-1 шт., стенд информационный технологических операций выработки колбасных изделий-1шт., вентиляция лаборатории местная - 1 шт; баня эл-1 шт.; ведро эмалированное б/к 12 л – 2 шт.; набор секционный- 1 шт.; набор хирургический большой; редуктазник-1 шт.; спиртовка-12 шт., таз эмалированный 12 л-2 шт., весы технические электронные SW-1, весы аналитические Ohaus PA-214C, весы механические ВА-НМ, весы лабораторные, весы механические, мясорубка Binaton, прибор КП-101, микроскоп клинический тринокулярный, микроскоп, термометр 215, плитка 1 и 2 конфорочная, мясорубка Moulinex, набор сит лабораторных, посуда для проведения хим. анализов, стол лабораторный – шт., шкаф медицинский -3 шт., сейф – 2 шт. Программное обеспечение: Calculate Linux, Libre Office
Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>109</u> Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70	Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ», к базам данных и информационно-справочным системам. Программное обеспечение – Microsoft Windows,

	Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.
Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>318</u> Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ», к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.
Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>341</u> Количество посадочных мест <u>6</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 6 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ», к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № <u>210</u> , № <u>328</u> Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70	Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде университета, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № <u>236</u> , № <u>312</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде университета, к базам данных и информационно-

	справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.
--	--

13 Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья университет обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Ярославский государственный аграрный университет»
 Агротехнологический факультет

УТВЕРЖДАЮ
 проректор по учебной и воспитательной
 работе, молодежной политике
 ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,
 Махаева Н.Ю.
 30 июня 2023 г.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.12 «Микробиология»

Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»

Код и направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация бакалавр

Форма обучения заочная

Год начала подготовки 2023

Факультет Агротехнологический

Выпускающая кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции


Кафедра-разработчик Ветеринарно-санитарная экспертиза

Объем дисциплины, ч. / з.е. 108\3

Форма контроля (промежуточная аттестация)

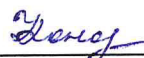
экзамен

Декан агротехнологического факультета


 (подпись)

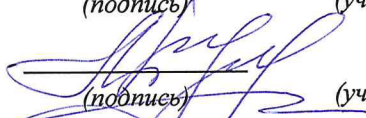
к.с.-х.н., Иванова М.Ю.
 (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Председатель УМК


 (подпись)

Кононова Ю.Д.
 (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Заведующий выпускающей кафедрой


 (подпись)

д.б.н., доцент Чугреев М.К.
 (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Ярославль 2023 г.

Лекции - 6 ч.

Лабораторные занятия - 8 ч.

Самостоятельная работа – 84,1 ч.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Микробиология» относится к обязательной части основной образовательной программы бакалавриата

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции		
		значение микробиологии, как науки; морфологию, физиологию, генетику, влияние факторов внешней среды на микроорганизмы, значение микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы сравнительного анализа микробиологических показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, микробиологические методы исследования образцов почв и растений в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	отбирать пробы для микроскопического и микробиологического исследований, приготовить микропрепарат; оценить результаты исследований; отбирать пробы и проводить микробиологический анализ показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	методами микроскопических и микробиологических исследований; методами проведения сравнительного анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

Краткое содержание дисциплины: Микробиология и ее роль в народном хозяйстве. Основоположники микробиологии. Общая и специальная микробиология. Морфология и физиология, генетика микроорганизмов. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Экология микроорганизмов. Микрофлора почвы, воды, воздуха, тела животных. Превращение микроорганизмами соединений углерода, азота, фосфора, сера, железа. Антибиотики. Их продуценты. Пробиотики, пребиотики и премиксы. Инфекция, инфекционные болезни животных.

Иммунитет и иммунная система. Иммунологические реакции. Молекулярные методы диагностики. Иммунопрофилактика и иммунотерапия. Микроорганизмы – возбудители особо опасных бактериальных, бациллярных и клостридиальных (спорообразующих) инфекционных болезней животных, микозов, кормовых микотоксикозов. Микробиология кормов молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов, яиц и яичной продукции. Микрофлора козвенно-мехового сырья и навоза.