

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Минаев Евгений Анатольевич  
Должность: Директор Института агроэкологии  
Дата подписания: 18.06.2024 13:59:07  
Уникальный программный ключ:  
228e9f4f78f4404f7c9d659181ea0dcd42a2a144

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
**«Южно-Уральский государственный аграрный университет»**  
Институт агроэкологии – филиал федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Института агроэкологии  
  
Е.А. Минаев  
«20» мая 2024 г.

Кафедра агротехнологий и экологии

Рабочая программа дисциплины

**Б1.О.20 МИКРОБИОЛОГИЯ**

Направление подготовки 35.03.04 Агрономия

Направленность Агробизнес

Уровень высшего образования – бакалавриат

Квалификация – бакалавр

Форма обучения – заочная

Рабочая программа дисциплины «Микробиология» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.07.2017 г. № 699. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению **35.03.04 Агронимия**, направленность – **Агробизнес**.

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов.

Составитель – кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Чиньева Ю.З.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры агротехнологий и экологии

«15» мая 2024 г. (протокол № 8).

И. о. зав. кафедрой агротехнологий и экологии  
кандидат биологических наук

Н. В. Киреева

Рабочая программа дисциплины одобрена учебно-методической комиссией Института агроэкологии

«17» мая 2024 г. (протокол № 4)

Председатель учебно-методической  
комиссии Института агроэкологии

Е. А. Миняев

Директор Научной библиотеки



И. В. Шатрова

## СОДЕРЖАНИЕ

|       |  |    |
|-------|--|----|
| 1     | Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП.....   | 4  |
| 1.1.  | Цель и задачи дисциплины.....  | 4  |
| 1.2.  | Компетенции и индикаторы их достижений .....   | 4  |
| 2     | Место дисциплины в структуре ОПОП.....   | 4  |
| 3     | Объём дисциплины и виды учебной работы.....  | 4  |
| 3.1   | Распределение объема дисциплины по видам учебной работы .....  | 5  |
| 3.2   | Распределение учебного времени по разделам и темам.....  | 5  |
| 4     | Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку .....  | 6  |
| 4.1   | Содержание дисциплины.....   | 6  |
| 4.2   | Содержание лекций.....   | 6  |
| 4.3   | Содержание лабораторных занятий .....  | 9  |
| 4.4   | Содержание практических занятий .....  | 9  |
| 4.5   | Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся .....   | 9  |
| 4.5.1 | Виды самостоятельной работы обучающихся .....  | 9  |
| 4.5.2 | Содержание самостоятельной работы обучающихся .....  | 10 |
| 5     | Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине ..  | 11 |
| 6     | Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине .....   | 11 |
| 7     | Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины.....   | 11 |
| 8     | Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины.....   | 12 |
| 9     | Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....   | 12 |
| 10    | Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем..... | 12 |
| 11    | Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине .....  | 13 |
|       | Приложение Фонд оценочных средств.....   | 15 |
|       | Лист регистрации изменений.....  | 28 |

# 1 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

## 1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.04 Агрономия должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологической, как основной и организационно-управленческой.

**Цель дисциплины** – сформировать у обучающихся знания, умения и навыки по основам общей и специальной микробиологии и умений использования полученных знаний для решения практических задач сельского хозяйства в соответствии с формулируемыми компетенциями.

### **Задачи дисциплины:**

- изучить систематику, морфологию, генетику и размножение бактерий; метаболизм микроорганизмов, участие микроорганизмов в превращениях различных соединений;
- изучить основные микроорганизмы и освоить методы определения их состава и активности;
- сформировать понятия о роли микроорганизмов при решении стандартных задач в области агрономии.

## 1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

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

| Код и наименование индикатора достижения компетенции   | Формируемые ЗУН  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | знания   | умения  | навыки  |
| ИД-1 <sub>ОПК-1</sub><br>Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области агрономии с применением информационно-коммуникационных технологий | Обучающийся должен знать:<br>основные законы естественнонаучных дисциплин, явлений и процессов, в том числе систематику, морфологию микроорганизмов; почвенных микроорганизмов – (Б1.О.20-3.1) | Обучающийся должен уметь: использовать основные законы и понятия естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, управлять микробиологической активностью почвы, использовать информационные технологии – (Б1.О.20-У.1) | Обучающийся должен владеть: методами приготовления препаратов и микроскопии – (Б1.О.20-Н.1) |

## 2 Место дисциплины в структуре ОПОП

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

## 3 Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 4 зачетных единиц (ЗЕТ), 144 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается:

- заочная форма обучения на 2 курсе.

### 3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

| Вид учебной работы  | Количество часов |
|---|------------------|
| <b>Контактная работа (всего),<br/>в том числе практическая подготовка</b> | <b>16</b>        |
| Лекции (Л)  | 8                |
| Лабораторные занятия (ЛЗ)   | 8                |
| Практические занятия (ПЗ)   | –                |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>                            | <b>119</b>       |
| <b>Контроль</b>   | <b>9</b>         |
| <b>Итого</b>  | <b>144</b>       |

### 3.2 Распределение учебного времени по разделам и темам

| №<br>темы  | Наименование раздела и тем   | Всего<br>часов | В том числе       |          |          |            | Контроль |
|--|--|----------------|-------------------|----------|----------|------------|----------|
|  |  |                | контактная работа |          |          | СР         |          |
|  |  |                | Л                 | ЛЗ       | ПЗ       |            |          |
| 1  | 2  | 3              | 4                 | 5        | 6        | 7          | 8        |
| <b>Раздел 1 Общая микробиология</b>                |  |                |                   |          |          |            |          |
| 1.1.   | Введение в дисциплину  | 11             | –                 | –        | –        | 11         | х        |
| 1.2.   | Систематика, морфология, строение и размножение бактерий (прокариот)                                 | 14             | 1                 | 1        | –        | 12         | х        |
| 1.3.   | Генетика микроорганизмов   | 13             | 1                 | –        | –        | 12         | х        |
| 1.4.   | Микроорганизмы и окружающая среда, взаимоотношения микроорганизмов между собой                       | 14             | 1                 | 1        | –        | 12         | х        |
| 1.5.   | Метаболизм микроорганизмов, питание микроорганизмов и биосинтез                                      | 13             | 1                 | –        | –        | 12         | х        |
| 1.6.   | Превращение микроорганизмами соединений углерода   | 13             | 1                 | –        | –        | 12         | х        |
| 1.7.   | Превращение микроорганизмами соединений азота, фосфора, серы, железа и других элементов              | 12             | –                 | –        | –        | 12         | х        |
| <b>Раздел 2 Сельскохозяйственная микробиология</b> |  |                |                   |          |          |            |          |
| 2.1  | Микробиология почвы, система использования почвы и микробиологические основы повышения ее плодородия | 15             | 1                 | 2        | –        | 12         | х        |
| 2.2  | Микробиология кормов   | 15             | 1                 | 2        | –        | 12         | х        |
| 2.3  | Микробиология продуктов животноводства и птицеводства  | 15             | 1                 | 2        | –        | 12         | х        |
|  | Контроль   | 9              | х                 | х        | х        | х          | 9        |
|  | <b>Итого</b>   | <b>144</b>     | <b>8</b>          | <b>8</b> | <b>–</b> | <b>119</b> | <b>9</b> |

## **4 Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку**

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рекомендуемый объем практической подготовки (в процентах от количества часов контактной работы) для дисциплин, реализующих:

- универсальные компетенции (УК) от 5 до 15%;
- общепрофессиональные компетенции (ОПК) от 15 до 50 %;
- профессиональные компетенции (ПК) от 20 до 80%.

### **4.1 Содержание дисциплины**

#### **Раздел 1 Общая микробиология**

##### **1.1 Предмет, история и задачи микробиологии**

Предмет, место и роль микробиологии в системе биологических и сельскохозяйственных наук. История микробиологии. Открытие микроорганизмов Антони ван Левенгуком. Период бессистемных наблюдений («описательный период» в развитии микробиологии). Наблюдения Д.С. Самойловича, М.М. Тереховского. Открытия Луи Пастера (природа брожения, возбудители болезней).

##### **1.2 Морфология микроорганизмов**

Микроорганизмы - прокариоты, эукариоты, их основные различия. Принципы систематики (таксономии) бактерий.

Морфология бактерий. Строение клеток бактерий. Клеточные стенки грамположительных и грамотрицательных бактерий. Капсулы (и слизистые слои), цитоплазматическая мембрана, жгутики, фимбрии (пили) у бактерий, включения, их состав функции. Эндоспоры и цисты бактерий. Рост и размножение микроорганизмов. Способы размножения прокариот (бактерий, актиномицетов, цианобактерий).

##### **1.3 Генетика микроорганизмов**

Генетический аппарат у прокариот. Репликация ДНК. Модификации, мутации и рекомбинации. Мутагенные факторы. Генетические рекомбинации у прокариот - трансформация, трансдукция, конъюгация. Внехромосомные факторы наследственности - плазмиды и транспозоны бактерий. Генная инженерия в микробиологии. Получение ценных форм микроорганизмов для сельского хозяйства и промышленности.

##### **1.4 Микроорганизмы и окружающая среда**

Отношение микроорганизмов к факторам внешней среды. Зависимость микроорганизмов от водного режима среды. Осмотическое давление клетки у разных групп микроорганизмов и их отношение к разным уровням влажности среды. Влияние кислотности среды на развитие отдельных микроорганизмов. Критические значения рН в жизнедеятельности микроорганизмов. Отношение микроорганизмов к кислороду. Аэробы и анаэробы (факультативные и облигатные). Окислительно-восстановительный потенциал среды и развитие разных групп микроорганизмов. Влияние давления, химических веществ, радиации на микроорганизмы. Различие реакций вегетативных клеток микроорганизмов и эндоспор бактерий на внешние воздействия.

##### **1.5 Обмен веществ (метаболизм микробов)**

Химический состав микробной клетки. Роль ферментов в жизнедеятельности микроорганизмов. Питание микробов (анаболизм). Типы питания. Дыхание микробов (катаболизм). Типы дыхания.

##### **1.6 Превращение микроорганизмами соединений углерода**

Значение процессов превращения углеродосодержащих веществ в круговороте углерода в

природе и роль микроорганизмов в распаде органического вещества. Молочнокислородное брожение и его возбудители. Значение молочнокислородного брожения в пищевой промышленности и быту (при консервировании, получении молочной кислоты, производстве кисломолочных продуктов, сыра), при силосовании, сенажировании кормов.

Спиртовое брожение. Дрожжи (факультативные анаэробы) как возбудители спиртового брожения (дикие и культурные, низовые и верховые). Использование дрожжей в спиртовой промышленности, виноделии, пивоварении, хлебопечении, при изготовлении кефира, кумыса.

Процессы брожений, вызываемые бактериями рода *Clostridium*. Маслянокислородное и ацетонобутиловое брожения. Маслянокислородное брожение пектиновых веществ и его значение в первичной обработке лубоволокнистых растений. Бактерии рода *Clostridium* и брожение целлюлозы.

### **1.7 Превращение микроорганизмами соединений азота, фосфора, серы, железа**

Аммонификация азотсодержащих органических веществ. Значение минерализации азотсодержащих органических соединений (белков, нуклеиновых кислот, мочевины, мочевой и гиппуровой кислот, хитина). Разложение белковых веществ в аэробных и анаэробных условиях. Возбудители процесса минерализации. Процессы минерализации при хранении плодов и овощей. Причины порчи сельскохозяйственной продукции и возможности ее предупреждения.

Процессы нитрификации. Окисление аммиака в азотную кислоту (I и II фазы нитрификации). Положительное и отрицательное значение нитрификации.

Процессы денитрификации. Восстановление нитратов и нитритов с образованием молекулярного азота (денитрификация). Ассимиляционная и диссимиляционная нитратредукция. Значение этих процессов. Возбудители процесса денитрификации. Регуляция процесса денитрификации агротехническими приемами.

Азотфиксация. Биологическая и абиологическая фиксация атмосферного азота. Энергоэффективность и «экологическая чистота» биологического азота. Фиксация азота атмосферы микроорганизмами. Свободноживущие, ассоциативные и симбиотические азотфиксаторы – аэробные и анаэробные формы. Цианобактерии, усваивающие молекулярный азот.

Симбиотическая азотфиксация у бобовых растений. Клубеньковые бактерии (ризобии), их свойства: специфичность, вирулентность, активность, конкурентоспособность. Условия, определяющие эффективность бобоворизобияльного симбиоза.

Роль микроорганизмов в высвобождении кислоты из органических фосфорсодержащих соединений и в переводе фосфатов в растворимое состояние. Биологическое связывание фосфора. Восстановление окисленных соединений фосфора и возможная роль микроорганизмов в этом процессе. Роль микроорганизмов в фосфорном питании растений.

Круговорот серы в природе. Образование сероводорода из серосодержащих органических соединений. Образование сероводорода из минеральных соединений (сульфатов) и микроорганизмы, вызывающие эти процессы. Окисление микроорганизмами сероводорода в серу и серную кислоту. Серобактерии и тионовые бактерии. Значение сульфотрификации и десульфотрификации в природе.

Прямое и косвенное участие почвенных микроорганизмов в превращениях железа, марганца, алюминия. Окисление и восстановление соединений железа микроорганизмами. Характеристика основных представителей железобактерий. Трансформация микроорганизмами соединений кальция, магния, кремния, калия и других элементов. Значение сапротрофных микоплазм (металлогениума) в аккумуляции железа, марганца, алюминия.

## **Раздел 2 Сельскохозяйственная микробиология**

### **2.1 Микробиология почвы**

Развитие взглядов ученых на роль микроорганизмов в образовании почвы. Факторы среды, определяющие формирование микробных ассоциаций. Микроорганизмы почв различных типов. Накопление гумуса и формирование структуры почвы.

### **2.2 Микробиология кормов**

Сено обыкновенное и бурое. Микробиологические процессы при затяжной (нарушенной) сушке сена, усиливающие потери питательных веществ в сене, и меры предупреждения потерь. Явление термогенеза (саморазогревания) при увлажнении сена и смена микрофлоры. Положительное и отрицательное значение термогенеза при приготовлении сена, зерновых кормов. «Бу-

рое» сено («самопрелая солома») как результат умеренного термогенеза, обусловленного жизнедеятельностью микроорганизмов. Плесневение и самосогревание – главные проблемы хранения.

Силосование – консервирование сочных кормов на основе молочнокислого брожения. Микробиологические процессы при горячем и холодном способе силосования и их регулирование. Сенажирование (и зерносенаж) как способ приготовления корма на основе создания «физиологической сухости» для микроорганизмов. Условия, способствующие сохранности сенажа, зерносенажа.

### 2.3 Микробиология продуктов животноводства и птицеводства

Источники первичной микрофлоры молока. Изменение состава микроорганизмов молока при хранении и транспортировке. Методы пастеризации молока. Пороки молока микробного происхождения. Микробиология питьевого и сырого молока. Патогенные микроорганизмы. Санитарная оценка молока.

Микробиология молочных продуктов. Кисломолочные продукты и напитки. Микробиологическая характеристика заквасок. Санитарно-гигиенический контроль производства молока и молочных продуктов.

Отравления при использовании недоброкачественных молочных продуктов.

Микробиология мяса и мясных продуктов. Источники бактериального обсеменения мяса (первичная и вторичная бактериальная обсемененность). Содержание и распределение микроорганизмов в мясе при хранении. Пороки мяса и мясных продуктов.

Микробиология яиц сельскохозяйственной птицы. Источники обсеменения и пути проникновения микроорганизмов в яйцо. Способы хранения яиц. Порча яиц и пути снижения их бактериальной обсемененности. Консервирование яиц.

## 4.2 Содержание лекций

| № лекции | Краткое содержание лекции  | Количество часов | Практическая подготовка |
|----------|--|------------------|-------------------------|
| 1        | <b>Систематика, морфология, строение и размножение бактерий (прокариот)</b><br>Систематика микроорганизмов. Морфология микроорганизмов. Риккетсии (форма, строение, распространение). Микоплазмы (форма, строение, распространение). L – формы бактерий (форма, строение, распространение). Актиномицеты (форма, строение, распространение). Цианобактерии (форма, строение, распространение). Вирусы (форма, строение, распространение) | 1                | +                       |
|          | <b>Микроорганизмы и окружающая среда, взаимоотношения микроорганизмов между собой и другими существами</b><br>Физические факторы. Химические факторы. Взаимоотношения между организмами: трофическая и аллелохимическая природа взаимосвязей   | 1                | +                       |
| 2        | <b>Метаболизм микроорганизмов</b><br>Химический состав клеток микроорганизмов. Роль ферментов в жизнедеятельности микроорганизмов. Способы питания и поступление питательных веществ в клетку. Потребность в железе, калии, кальции, микроэлементах, витаминах, роль этих соединений в метаболизме клеток. Биосинтез белков, углеводов, липидов, нуклеиновых кислот, аминокислот   | 1                | +                       |
|          | <b>Микробиология почвы</b><br>Почвенная микробиология, возникновение и развитие. Микроорганизмы в почве как среде обитания. Роль почвенных микроорганизмов   | 1                | +                       |



|   |   |          |             |
|---|---|----------|-------------|
|   | в образовании и разрушении перегноя (гумуса). Влияние обработки почвы и внесения минеральных удобрений на деятельность микроорганизмов. Влияние мелиорации почв на микробиологические процессы и состав микроорганизмов. Влияние севооборотов и монокультур на микроорганизмы почвы   |          |             |
| 3 | <b>Микробиология кормов</b><br>Синтез кормового белка и аминокислот микроорганизмами. Синтез микроорганизмами витаминов и ферментов. Микроорганизмы кормов. Сушка сена. Консервирование зеленых кормов  | 2        | +           |
| 4 | <b>Микробиология продуктов животноводства и птицеводства</b><br>Изменение состава микроорганизмов молока при хранении и транспортировке. Динамика микробиологических и биохимических процессов в молоке. Микробиологическая характеристика заквасок. Санитарно-гигиенический контроль производства молока и молочных продуктов. Микробиология мяса и мясных продуктов. Содержание и распределение микроорганизмов в мясе при хранении. Микробиология яиц сельскохозяйственной птицы | 2        | +           |
|   | <b>Итого</b>  | <b>8</b> | <b>10 %</b> |

### 4.3 Содержание лабораторных занятий

| № п/п | Наименование лабораторных занятий   | Количество часов | Практическая подготовка |
|-------|---|------------------|-------------------------|
| 1.    | Микроскоп. Методы приготовления препаратов микроорганизмов. Микробиологическая техника и аппаратура | 1                | +                       |
| 2.    | Приготовление питательных сред  | 1                | +                       |
| 3.    | Количественный учет микроорганизмов в воде. Санитарная оценка воды                                  | 1                | +                       |
| 4.    | Количественный учет микроорганизмов в почве. Выделение бактерий в чистую культуру                   | 1                | +                       |
| 5.    | Молочнокислое, маслянокислое и спиртовое брожение   | 1                | +                       |
| 6.    | Исследование эпифитной микрофлоры зерна и микробиологический анализ силоса                          | 1                | +                       |
| 7.    | Микробиология молока и молочных продуктов   | 1                | +                       |
| 8.    | Микробиология мяса и яиц  | 1                | +                       |
|       | <b>Итого</b>  | <b>8</b>         | <b>20%</b>              |

### 4.4 Содержание практических занятий

Практические занятия не предусмотрены учебным планом.

### 4.5 Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

#### 4.5.1 Виды самостоятельной работы обучающихся

|   |                  |
|---|------------------|
| Виды самостоятельной работы обучающихся | Количество часов |
|---|------------------|

|  |            |
|--|------------|
| Подготовка к лабораторным занятиям и к защите лабораторных работ | 9          |
| Выполнение контрольной работы                                    | 20         |
| Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов                | 80         |
| Подготовка к промежуточной аттестации                            | 10         |
| <b>Итого</b>   | <b>119</b> |

#### 4.5.2 Содержание самостоятельной работы обучающихся

| № п/п | Наименование тем и вопросов  | Количество часов |
|-------|--|------------------|
| 1.    | Причины порчи сельскохозяйственной продукции и возможности ее предупреждения.  | 3                |
| 2.    | Получение глицерина при спиртовом брожении при изменении условий выращивания дрожжей.  | 3                |
| 3.    | Использование дрожжей в спиртовой промышленности, виноделии, пивоварении, хлебопечении, при изготовлении кефира.   | 3                |
| 4.    | Значение молочнокислого брожения в пищевой промышленности и быту (при консервировании, получении молочной кислоты, производстве кисломолочных продуктов, сыра) | 3                |
| 5.    | Значение молочнокислого брожения при силосовании и сенажировании кормов  | 3                |
| 6.    | Дыхание микробов (катаболизм). Типы дыхания.   | 3                |
| 7.    | Питание микробов (анаболизм). Типы питания.  | 3                |
| 8.    | Роль ферментов в жизнедеятельности микроорганизмов.  | 3                |
| 9.    | Различие реакций вегетативных клеток микроорганизмов и эндоспор бактерий на внешние воздействия.   | 3                |
| 10.   | Генная инженерия в микробиологии.  | 3                |
| 11.   | Способы размножения прокариот (бактерий, актиномицетов, цианобактерий).  | 3                |
| 12.   | Капсулы (и слизистые слои)   | 3                |
| 13.   | Клеточные стенки грамположительных и грамотрицательных бактерий.   | 3                |
| 14.   | История микробиологии.   | 4                |
| 15.   | Микроорганизмы почв различных типов  | 4                |
| 16.   | Накопление гумуса и формирование структуры почвы   | 4                |
| 17.   | Характер взаимоотношений между микроорганизмами  | 4                |
| 18.   | Антагонистическое действие эпифитов к фитопатогенным микроорганизмам   | 4                |
| 19.   | Естественная микрофлора поверхности растений (стеблей, листьев, плодов и овощей)   | 4                |
| 20.   | Зависимость состава эпифитных микроорганизмов от вида, сорта, стадии развития растения, насекомых, климата, местоположения (открытый или защищенный грунт)     | 4                |
| 21.   | Корневые (ризоплана) и прикорневые (ризосфера) микроорганизмы растений   | 4                |
| 22.   | Ризосферные и почвенные микроорганизмы как ингибиторы роста растений, продуцирующие фитотоксины  | 4                |
| 23.   | Сено обыкновенное и бурое. «Бурое» сено как результат умеренного термогенеза, обусловленного жизнедеятельностью микроорганизмов                                | 4                |
| 24.   | Микробиологические процессы при горячем и холодном способе силосования и их регулирование  | 4                |
| 25.   | Сенажирование (и зерносенаж) как способ приготовления корма на основе создания «физиологической сухости» для микроорганизмов                                   | 4                |
| 26.   | Санитарно-показательные микроорганизмы кормов  | 4                |

|              |  |            |
|--------------|--|------------|
| 27.          | Санитарно-гигиенический контроль производства молока и молочных продуктов                      | 4          |
| 28.          | Микробиологическая характеристика заквасок   | 4          |
| 29.          | Источники бактериального обсеменения мяса (первичная и вторичная бактериальная обсемененность) | 4          |
| 30.          | Микробиология яиц сельскохозяйственной птицы   | 4          |
| 31.          | Современные экологически безопасные технологии переработки отходов животноводства              | 4          |
| 32.          | Получение молекулярного водорода, спиртов, ацетона и других продуктов из органических отходов  | 4          |
| 33.          | Промышленное получение кормовых добавок из отходов сельского хозяйства                         | 4          |
| <b>Итого</b> |  | <b>119</b> |

## 5 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

1. Микробиология [Электронный ресурс] : метод. указ. к самостоятельной работе по дисциплине [для студентов агрономического факультета очной формы обучения, обучающихся по программам бакалавриата по направлениям подготовки: 35.03.03 Агрохимия и агропочвоведение, 35.03.04 Агрономия, 35.03.05 Садоводство, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции] / сост. Чиняева Ю.З. ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии .— Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2020 .— 27 с. – Доступ из локальной сети ИАЭ : <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/kpsxp118.pdf>

2. Микробиология [Электронный ресурс] : метод. указания для выполнения контрольной работы по дисциплине [для студентов агрономического факультета заочной формы обучения направлений подготовки: 35.03.04 "Агрономия", 35.03.05 "Садоводство", 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / сост. Ю. З. Чиняева ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. – Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2017. – 22 с. <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/kpsxp055.pdf>

## 6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении.

## 7 Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

### Основная:

1 Микробиология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.Г. Госманов [и др.]. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 496 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/112044>

2 Казимирченко, О. В. Практикум по микробиологии : учебное пособие / О. В. Казимирченко, М. Ю. Котлярчук. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-4261-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133904>

3 Санитарная микробиология [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.А. Ожередова, А.Ф. Дмитриев, В.Ю. Морозов и др. ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь :Агрус, 2014. - 180 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277428>

#### **Дополнительная:**

1 Краткий словарь микробиологических, вирусологических, иммунологических и эпизоотологических терминов : словарь / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, А. А. Новицкий, Р. Х. Равилов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-2413-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167329>

2 Зюзина, О.В. Общая микробиология : лабораторный практикум / О.В. Зюзина ; Тамбовский государственный технический университет. – Тамбов : Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2015. – 82 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445121>

3 Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123667>

4 Рябцева, С. А. Микробиология молока и молочных продуктов : учебное пособие / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-5285-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139276>

5 Санитарная микробиология : учебное пособие / Н. А. Ожередова, А. Ф. Дмитриев, В. Ю. Морозов [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-3890-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131032>

6 Кожевникова, О.Н. Микробиология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О.Н. Кожевникова, Е.Н. Стаценко ; Северо-Кавказский федеральный университет. – Ставрополь : Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2016. – 196 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459065>

7 Рябцева, С.А. Микробиология молока и молочных продуктов : учебное пособие / С.А. Рябцева, М.Н. Панова ; Министерство образования и науки РФ, Северо-Кавказский федеральный университет. – Ставрополь : Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2017. – 220 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=467286>

8 Петухова, Е.В. Микробиология пищевых производств : учебное пособие / Е.В. Петухова, А.Ю. Крыницкая, Л.Э. Ржечицкая ; Федеральное агентство по образованию, ГОУ ВПО Казанский государственный технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 150 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258992>

### **8 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины**

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://yo.rpa.gov.ru>
2. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>
3. Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.ru>
4. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>

### **9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

1. Микробиология [Электронный ресурс] : метод. указ. к лаб. занятиям [для студентов агрономического факультета, обучающихся по программам бакалавриата по направлениям подго-

товки: 35.03.03 Агрохимия и агропочвоведение, 35.03.04 Агрономия, 35.03.05 Садоводство, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции] / сост. Чиняева Ю.З. ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии .— Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2020 .— 55 с. – Доступ из локальной сети ИАЭ : <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/kpsxp117.pdf>

2. Микробиология [Электронный ресурс] : метод. указ. к самостоятельной работе по дисциплине [для студентов агрономического факультета очной формы обучения, обучающихся по программам бакалавриата по направлениям подготовки: 35.03.03 Агрохимия и агропочвоведение, 35.03.04 Агрономия, 35.03.05 Садоводство, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции] / сост. Чиняева Ю.З. ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии .— Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2020 .— 27 с. – Доступ из локальной сети ИАЭ : <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/kpsxp118.pdf>

3. Труфанов, А. М. Микробиология : учебно-методическое пособие / А. М. Труфанов. — Ярославль : Ярославская ГСХА, 2017. — 82 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131308>

4. Микробиология [Электронный ресурс] : метод. указания для выполнения контрольной работы по дисциплине [для студентов агрономического факультета заочной формы обучения направлений подготовки: 35.03.04 "Агрономия", 35.03.05 "Садоводство", 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / сост. Ю. З. Чиняева ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. – Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2017. – 22 с. <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/kpsxp055.pdf>

5. Микробиология : методические указания для лабораторных занятий обучающихся по программам бакалавриата направление подготовки 35.03.04 Агрономия (очная и заочная формы обучения) / составитель Чиняева Ю. З. ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. - Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 43 с. : ил. - С прил. - Библиогр.: с. 42-43. <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/kpsxp122.pdf>

## **10 Современные информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

1. Операционная система Microsoft Windows PRO 10 Russian Academic OLP 1LicenseNoLevelLegalizationGetGenuine. Лицензионный договор № 11354/410/44 от 25.12.2018 г.; № 008/411/44 от 25.12.2018 г.

2. Офисный пакет приложений Microsoft Office Std 2019 RUS OLP NL Acdmc Лицензионный договор № 11353/409/44 от 25.12.2018

3. Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Лицензионный договор № 44/44/ЭА/23 от 05.10.2023 г.

## **11 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

**Учебные аудитории для проведения занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения**

1. Лаборатория микробиологии и физиологии растений № 204, оснащенная оборудованием для проведения лабораторных занятий.
2. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 217, 202, оснащенные мультимедийным оборудованием: компьютер, видеопроектор.

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся**

1. Помещения для самостоятельной работы обучающихся – аудитория № 111а, оснащенная компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет».

**Перечень оборудования и технических средств обучения:**

1. Микроскоп XS 90.
2. Весы ВЛТЭ-150.
3. Микроскоп «Биолам» Д-12.
4. Сушильный шкаф ШС-80 (камера нерж.).
5. Термомтат ТС-1/80.
6. Холодильник «Саратов-451».
7. Плитка электрическая ЭПТ-1-1, 0/220.
8. Шкаф вытяжной металл-стекло.
9. Облучатель ОБНП 1х30 настенно-потолочный 1-ламповый.
10. Стерилизатор паровой ВК-30-01 ТЗМО.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации  
обучающихся

## СОДЕРЖАНИЕ

|        |   |    |
|--------|---|----|
| 1.     | Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины.....  | 20 |
| 2.     | Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций.....  | 21 |
| 3.     | Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины..... | 22 |
| 4.     | Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций.....   | 22 |
| 4.1.   | Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе в процессе практической подготовки.....   | 22 |
| 4.1.1. | Оценивание отчета по лабораторной работе.....   | 22 |
| 4.1.2. | Тестирование.....   | 23 |
| 4.1.3. | Устный ответ.....   | 25 |
| 4.1.4. | Контрольная работа.....   | 26 |
| 4.2.   | Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации  | 26 |
| 4.2.1. | Зачет.....  | 26 |
| 4.2.2. | Экзамен.....  | 26 |
| 4.2.3. | Курсовая работа / курсовой проект   | 30 |



1. **Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины**

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

| Код и наименование индикатора достижения компетенции   | Формируемые ЗУН  |   |  | Наименование оценочных средств   |
|--|--|---|--|--|
|  | знания   | умения  | навыки   |  |
| ИД-1 <sub>ОПК-1</sub><br>Использует основные законы естественных дисциплин для решения стандартных задач в области агрономии с применением информационно-коммуникационных технологий | Обучающийся должен знать:<br>основные законы естественных дисциплин, явлений и процессов, в том числе систематику, морфологию микроорганизмов; почвенных микроорганизмов – (Б1.О.20-3.1) | Обучающийся должен уметь: использовать основные законы и понятия естественных дисциплин в профессиональной деятельности, управлять микробиологической активностью почвы, использовать информационные технологии – (Б1.О.20-У.1) | Обучающийся должен владеть:<br>методами приготовления препаратов и микроскопии – (Б1.О.20-Н.1) | Текущая аттестация:<br>- отчет по лабораторной работе;<br>- устный ответ;<br>- тестирование.<br><br>Промежуточная аттестация:<br>- экзамен |

## 2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

| Формируемые ЗУН | Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине  |  |   |  |
|-----------------|---|--|---|--|
|                 | Недостаточный уровень   | Достаточный уровень  | Средний уровень   | Высокий уровень  |
| Б1.О.20-З.1     | Обучающийся не знает основных законов естественно-научных дисциплин, явлений и процессов при решении стандартных задач в области агроэкологии, агрохимии и агропочвоведения | Обучающийся слабо знает основные законы естественно-научных дисциплин, явлений и процессов, на которых основаны принципы действия объектов профессиональной деятельности | Обучающийся знает методы применения основных законов естественно-научных дисциплин с незначительными ошибками и отдельными пробелами  | Обучающийся знает правила и методы применения основных законов естественно-научных дисциплин на их пересечении с требуемой степенью полноты и точности   |
| Б1.О.20-У.1     | Обучающийся не умеет использовать основные законы и понятия естественно-научных дисциплин в профессиональной деятельности, использовать информационные технологии           | Обучающийся слабо умеет использовать основные законы и понятия естественно-научных дисциплин в профессиональной деятельности, использовать информационные технологии     | Обучающийся умеет описывать понятийную и математическую картину явлений, возникающих на пересечении естественно-научных дисциплин с незначительными затруднениями, использовать информационные технологии | Обучающийся умеет описывать понятийную и математическую картину явлений, возникающих на пересечении естественно-научных дисциплин и умеет управлять микробиологической активностью почвы, использовать информационные технологии |
| Б1.О.20-Н.1     | Обучающийся не владеет методами приготовления препаратов и микроскопии  | Обучающийся слабо владеет методами приготовления препаратов и микроскопии  | Обучающийся владеет методами приготовления препаратов и микроскопии с незначительными затруднениями   | Обучающийся владеет методами приготовления препаратов и микроскопии с требуемой степенью полноты и точности  |

### **3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины**

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

1. Микробиология [Электронный ресурс] : метод. указ. к лаб. занятиям [для студентов агрономического факультета, обучающихся по программам бакалавриата по направлениям подготовки: 35.03.03 Агрохимия и агропочвоведение, 35.03.04 Агрономия, 35.03.05 Садоводство, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции] / сост. Чиняева Ю.З. ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. — Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2020. — 55 с. — Доступ из локальной сети ИАЭ :<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/kpsxp117.pdf>

2. Микробиология [Электронный ресурс] : метод. указ. к самостоятельной работе по дисциплине [для студентов агрономического факультета очной формы обучения, обучающихся по программам бакалавриата по направлениям подготовки: 35.03.03 Агрохимия и агропочвоведение, 35.03.04 Агрономия, 35.03.05 Садоводство, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции] / сост. Чиняева Ю.З. ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. — Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2020. — 27 с. — Доступ из локальной сети ИАЭ : <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/kpsxp118.pdf>

3. Труфанов, А. М. Микробиология : учебно-методическое пособие / А. М. Труфанов. — Ярославль : Ярославская ГСХА, 2017. — 82 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131308>

4. Микробиология [Электронный ресурс] : метод. указания для выполнения контрольной работы по дисциплине [для студентов агрономического факультета заочной формы обучения направлений подготовки: 35.03.04 "Агрономия", 35.03.05 "Садоводство", 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / сост. Ю. З. Чиняева ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. — Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2017. — 22 с. <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/kpsxp055.pdf>

5. Микробиология : методические указания для лабораторных занятий обучающихся по программам бакалавриата направление подготовки 35.03.04 Агрономия (очная и заочная формы обучения) / составитель Чиняева Ю. З. ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. - Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 43 с. : ил. - С прил. - Библиогр.: с. 42-43. <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/kpsxp122.pdf>

### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций**

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

#### **4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе в процессе практической подготовки**

##### **4.1.1. Оценивание отчета по лабораторной работе**

Отчет по лабораторной работе используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам дисциплины. Содержание и форма отчета по лабораторным работам приводится в методических указаниях к ла-

бораторным работам (п. 3 ФОС). Содержание отчета и критерии оценки отчета (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий.

| №  | Оценочные средства   | Код и наименование индикатора компетенции   |
|----|--|---|
|    | Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины   |   |
| 1. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. В чем различия в строении клеточной стенки у грамположительных и грамотрицательных бактерий?</li> <li>2. В чем состоит теоретическая основа метода окраски бактерий по Грамму?</li> <li>3. В чем состоит основа методов выявления спор у бактерий?</li> <li>4. Какие включения характерны для бактерий?</li> </ol> | <p>ИД-1<sub>ОПК-1</sub><br/>Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области агрономии с применением информационно-коммуникационных технологий</p> |

Отчет оценивается оценкой «зачтено», «не зачтено». Оценка «зачтено» ставится обучающимся, уровень ЗУН, которых соответствует критериям, установленным для положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»). Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после сдачи отчета.

| Шкала               | Критерии оценивания  |
|---------------------|--|
| Оценка «зачтено»    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- изложение материала логично, грамотно;</li> <li>- свободное владение терминологией;</li> <li>- умение высказывать и обосновать свои суждения при ответе на контрольные вопросы;</li> <li>- умение описывать изучаемые явления и процессы;</li> <li>- умение проводить и оценивать результаты измерений;</li> <li>- способность разрешать конкретные ситуации (допускается наличие малозначительных ошибок или недостаточно полное раскрытие содержания вопроса или погрешность непринципиального характера в ответе на вопросы).</li> </ul> |
| Оценка «не зачтено» | <ul style="list-style-type: none"> <li>- отсутствие необходимых теоретических знаний; допущены ошибки в определении понятий и описании изучаемых явлений и процессов, искажен их смысл, не правильно оцениваются результаты измерений;</li> <li>- незнание основного материала учебной программы, допускаются грубые ошибки в изложении.</li> </ul>  |

#### 4.1.2. Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

| № | Оценочные средства  | Код и наименование индикатора компетенции |
|---|---|---|
|   | Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности |   |

|    | сти, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины  |  |
|----|---|--|
| 1. | <p>1) К микроорганизмам, не имеющим клеточного строения, относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. бактерии</li> <li>2. вирусы</li> <li>3. прионы</li> <li>4. простейшие</li> </ol> <p>2) Впервые увидел бактерии:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. А.В. Левенгук</li> <li>2. Л. Пастер</li> <li>3. И. И. Мечников</li> <li>4. Р. Кох</li> </ol> <p>3) Бактерии, питающиеся за счет готовых органических соединений:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. аутотрофы</li> <li>2. гетеротрофы</li> <li>3. паразиты</li> <li>4. фагоциты</li> </ol> <p>4) Бактерии, использующие для построения своих клеток диоксид углерода и другие органические соединения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. гетеротрофы</li> <li>2. паразиты</li> <li>3. фагоциты</li> <li>4. аутотрофы</li> </ol> <p>5) Нитрифицирующие бактерии являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. олиготрофами</li> <li>2. фагоцитами</li> <li>3. аутотрофами</li> <li>4. гетеротрофами</li> </ol> <p>6) Основным регулятором поступления органических веществ в клетку является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. цитоплазматическая мембрана</li> <li>2. ядро</li> <li>3. хлоропласты</li> <li>4. плазмиды</li> </ol> <p>7) Микроорганизмы, которые приспособились в процессе эволюции к низким температурам:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. мезофилы</li> <li>2. психрофилы</li> <li>3. термофилы</li> <li>4. сапрофиты</li> </ol> <p>8) Микроорганизмы одного вида или подвида, выращенные в лабораторных условиях на искусственных питательных средах:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. чистая культура</li> <li>2. смешанная культура</li> <li>3. клон</li> <li>4. штамм</li> </ol> <p>9) Микроорганизмы почвы, способные получать необходимую им энергию от окисления минеральных соединений:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. олиготрофы</li> <li>2. сапрофиты</li> </ol> | <p style="text-align: center;">ИД-1ук-8</p> <p>Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.</p> |

|  |  |
|--|--|
| 3. автохтоны<br>4. автотрофы<br>10) Основными формами бактерий являются:<br>1. Кокки<br>2. Палочки<br>3. Спирохеты<br>4. Грибы<br>5. Риккетсии |  |
|--|--|

По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

| Шкала                          | Критерии оценивания<br>(% правильных ответов) |
|--------------------------------|---|
| Оценка 5 (отлично)             | 80-100  |
| Оценка 4 (хорошо)              | 70-79   |
| Оценка 3 (удовлетворительно)   | 50-69   |
| Оценка 2 (неудовлетворительно) | менее 50                                      |

#### 4.1.3. Устный ответ

Устный ответ проводится для контроля усвоения студентом образовательной программы по разделам 1, 2 дисциплины, организуется как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися. Вопросы к занятию изложены в: Микробиология : методические указания для лабораторных занятий обучающихся по программам бакалавриата направление подготовки 35.03.04 Агрономия (очная и заочная формы обучения) / составитель Чиняева Ю. З. ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. - Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 43 с. <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/kpsxp122.pdf>

Ответ оценивается оценкой как «зачтено» или «незачтено».

Критерии оценки ответа (табл.) доводятся до сведения студентов в начале занятий. Оценка объявляется студенту непосредственно после устного ответа.

| Шкала               | Критерии оценивания   |
|---------------------|---|
| Оценка «зачтено»    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- студент полно усвоил учебный материал;</li> <li>- проявляет навыки анализа, обобщения, критического осмысления и восприятия информации;</li> <li>- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология;</li> <li>- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;</li> <li>- продемонстрирована сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;</li> <li>- могут быть допущены одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов.</li> </ul> |
| Оценка «не зачтено» | <ul style="list-style-type: none"> <li>- не раскрыто основное содержание учебного материала;</li> <li>- обнаружено незнание или непонимание большей, или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов;</li> <li>- не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.</li> </ul>   |

#### 4.1.4. Контрольная работа

Контрольная работа предусмотрена для заочной формы обучения.

Контрольная работа оценивается как «зачтено» или «незачтено».

Критерии оценки контрольной работы (табл.) доводятся до сведения студентов на установочной лекции. Содержание, порядок выполнения и требования к оформлению изложены в методических указаниях к выполнению контрольной работы: Микробиология [Электронный ресурс] : метод.указания для выполнения контрольной работы по дисциплине [для студентов агрономического факультета заочной формы обучения направлений подготовки: 35.03.04 "Агрономия", 35.03.05 "Садоводство", 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / сост. Ю. З. Чиняева ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. – Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2017. – 22 с. <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/kpsxp055.pdf>

Оценка объявляется студенту после проверки контрольной работы.

| Шкала               | Критерии оценивания   |
|---------------------|---|
| Оценка «зачтено»    | <ul style="list-style-type: none"><li>- студент полно усвоил учебный материал;</li><li>- проявляет навыки анализа, обобщения, критического осмысления и восприятия информации;</li><li>- материал изложен грамотно, в соответствии с заданием, точно используется терминология;</li><li>- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;</li><li>- продемонстрирована сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;</li><li>- могут быть допущены одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов;</li><li>- требования к оформлению работы соблюдены.</li></ul> |
| Оценка «не зачтено» | <ul style="list-style-type: none"><li>- не раскрыто основное содержание учебного материала;</li><li>- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li><li>- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии;</li><li>- не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки;</li><li>- требования к оформлению работы не соблюдены.</li></ul>   |

#### 4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

##### 4.2.1. Зачет

Зачет не предусмотрен учебным планом

##### 4.2.2. Экзамен

Экзамен является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам экзамена обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Экзамен по дисциплине проводится в соответствии с расписанием промежуточной аттестации, в котором указывается время его проведения, номер аудитории, место проведения консультации. Утвержденное расписание размещается на информационных стендах, а также на официальном сайте Университета.

Уровень требований для промежуточной аттестации обучающихся устанавливается рабочей программой дисциплины и доводится до сведения обучающихся в начале семестра.

Экзамены принимаются, как правило, лекторами. С разрешения заведующего кафедрой на экзамене может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме экзамена. В случае отсутствия ведущего преподавателя экзамен принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Присутствие на зачете преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной и воспитательной работе, директора института не допускается.

Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в директорате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в директорат после окончания мероприятия в день проведения экзамена или утром следующего дня.

Экзамены проводятся по билетам в устном или письменном виде, либо в виде тестирования. Экзаменационные билеты составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой экзаменационными вопросами и утверждаются заведующим кафедрой ежегодно. В билете содержится 2 теоретических вопроса и задача.

Экзаменатору предоставляется право задавать вопросы сверх билета, а также помимо теоретических вопросов давать для решения задачи и примеры, не выходящие за рамки пройденного материала по изучаемой дисциплине.

Знания, умения и навыки обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетную книжку обучающегося в день экзамена.

При проведении устного экзамена в аудитории не должно находиться более восьми обучающихся на одного преподавателя.

При проведении устного экзамена обучающийся выбирает экзаменационный билет в случайном порядке, затем называет фамилию, имя, отчество и номер экзаменационного билета.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения экзаменатора программой дисциплины, справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

Обучающийся, испытывающий затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на выбор второго билета с соответствующим продлением времени на подготовку. При окончательном оценивании ответа оценка снижается на один балл. Выдача третьего билета не разрешается.

Если обучающийся явился на экзамен, и, взяв билет, отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время аттестационных испытаний запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Выставление оценок, полученных при подведении результатов промежуточной аттестации, в зачетно-экзаменационную ведомость проводится в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Неявка на экзамен отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Для обучающихся, которые не смогли сдать экзамен в установленные сроки, Университет устанавливает период ликвидации задолженности. В этот период преподаватели, принимавшие



экзамен, должны установить не менее 2-х дней, когда они будут принимать задолженности. Информации о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Обучающимся, показавшим отличные и хорошие знания в течение семестра в ходе постоянного текущего контроля успеваемости, может быть проставлена экзаменационная оценка досрочно, т.е. без сдачи экзамена. Оценка выставляется в экзаменационный лист или в зачетно-экзаменационную ведомость.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, могут сдавать экзамены в межсессионный период в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (ЮУр-ГАУ-П-05-97/04-22 от 30.08.2022 г.).

| №  | Оценочные средства  | Код и наименование индикатора компетенции  |
|----|---|--|
|    | Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины  |  |
| 1. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значение теххимического контроля в обеспечении выпуска товаров, требуемого качества. Задачи производимого теххимического контроля.</li> <li>2. Основные факторы, определяющие качество и безопасность с.-х. сырья и продукции переработки.</li> <li>3. Современные методы определения состава и свойств с.-х. сырья и готовой продукции.</li> <li>4. Роль стандартизации и сертификации в технологическом контроле производства.</li> <li>5. Роль и значение организации лаборатории на предприятиях. Функции лаборатории.</li> <li>6. Устройство и оснащение производственной лаборатории.</li> <li>7. Организация санитарного контроля производства.</li> <li>8. Значение мойки и дезинфекции оборудования на перерабатывающих предприятиях.</li> <li>9. Современные методы, средства мойки и дезинфекции оборудования.</li> <li>10. Методы контроля качества сырья и готовой продукции в хлебопекарном производстве.</li> <li>11. Методы контроля качества сырья и готовой продукции макарон.</li> <li>12. Теххимический контроль производства яйцепродуктов.</li> <li>13. Методы контроля качества сырья и готовой продукции кондитерского производства.</li> <li>14. Методы контроля качества сырья и готовой продукции производства мясных полуфабрикатов.</li> <li>15. Теххимический контроль производства колбасных изделий.</li> <li>16. Методы контроля качества сырья и готовой цельномолочной продукции.</li> <li>17. Теххимический контроль производства сыров.</li> </ol> | <p>ИД-1пк-8</p> <p>Проводит оценку качества сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов</p> |

|   |  |
|---|--|
| <p>18. Технохимический контроль производства мороженого.</p> <p>19. Технохимический контроль производства детских мясных консервов.</p> <p>20. Методы контроля качества сырья и готовой продукции соков.</p> <p>21. Методы контроля качества сырья и готовой продукции алкогольных напитков.</p> <p>22. Методы контроля качества сырья и готовой продукции производства овощных консервов.</p> <p>23. Технохимический контроль производства сушеных овощей.</p> <p>24. Методы контроля качества сырья и готовой продукции из рыбы.</p> <p>25. Технохимический контроль производства рыбных пресервов и консервов.</p> <p>26. Средства измерений технологических параметров (классификация и назначение).</p> <p>27. Роль метрологии в решении задач повышения качества продукции.</p> <p>28. Нормативно-технологическая и лабораторная документация.</p> <p>29. Система разработки и постановки новой продукции на производство.</p> <p>30. Правила составления технологического отчета.</p> <p>31. Характеристика моющих, очищающих и дезинфицирующих средств.</p> <p>32. Образование и характеристика загрязнения на оборудовании и способы их удаления.</p> <p>33. Роль и функции питьевой воды в обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения.</p> <p>34. Особенности надзора за системой питьевого водоснабжения на предприятиях пищевой промышленности.</p> <p>35. Методы подготовки питьевой воды для предприятий пищевой промышленности.</p> <p>36. Государственный метрологический контроль за средствами измерений.</p> <p>37. В чем заключаются принципы системы качества ХАССП?</p> <p>38. Охарактеризуйте основные факторы опасности по системе качества ХАССП.</p> <p>39. Классификация показателей качества.</p> <p>40. Методы и средства управления качеством</p> |  |
|---|--|

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

| <b>Шкала</b>                    | <b>Критерии оценивания</b>   |
|---------------------------------|--|
| Оценка 5<br>(отлично)           | всестороннее, систематическое и глубокое знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой дисциплины, правильное решение задачи.                 |
| Оценка 4<br>(хорошо)            | полное знание программного материала, усвоение основной литературы, рекомендованной в программе, наличие малозначительных ошибок в решении задачи, или недостаточно полное раскрытие содержание вопроса. |
| Оценка 3<br>(удовлетворительно) | знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности не принципиального характера в ответе на экзамене и в решении задачи.  |
| Оценка 2                        | пробелы в знаниях основного программного материала, принципиаль-   |

|                       |  |
|-----------------------|--|
| (неудовлетворительно) | ные ошибки при ответе на вопросы и в решении задачи. |
|-----------------------|--|

#### 4.2.3. Курсовая работа / курсовой проект

Курсовая работа / курсовой проект не предусмотрены учебным планом

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ**

| Номер<br>измене-<br>ния | Номера листов |       |                | Основание для внесения изменений | Подпись | Расшифровка<br>подписи | Дата внесе-<br>ния измене-<br>ния |
|-------------------------|---------------|-------|----------------|----------------------------------|---------|------------------------|-----------------------------------|
|                         | замененных    | новых | аннулированных |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |
|                         |               |       |                |                                  |         |                        |                                   |