

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ

Врио проректора по учебной
и воспитательной работе
доцент С.В. Краснов



« 20 » _____ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Микробиология

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства и переработки продукции растениеводства

Название кафедры: Садоводство, ботаника и физиология растений

Квалификация: бакалавр

Формы обучения: очная, заочная

Кинель 2021

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью дисциплины «Микробиология» является формирование у обучающихся системы компетенций по основам общей и специальной микробиологии и умений использования полученных знаний для решения практических задач сельского хозяйства и перерабатывающих производств.

Основными задачами при изучении дисциплины является изучение морфологии, физиологии систематики и метаболизма микроорганизмов участие микроорганизмов в превращениях различных соединений, изучение и освоение методов определения их состава и активности, изучение роли микроорганизмов в почвообразовательном процессе и воспроизводстве плодородия почв, микробиологических процессов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.15 «Микробиология» относится к обязательной части дисциплин Блока 1 Дисциплины учебного плана.

Дисциплина изучается в 3 семестре на 2 курсе очной формы обучения, в 3 и 4 семестрах на 2 курсе заочной формы обучения.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1 _{ОПК-1} Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы 108 час.

для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестры (кол-во недель в семестре)
		Всего часов	Объем контактной работы	
				3
Аудиторная контактная работа (всего)		34	34	34
в том числе:	Лекции	16	16	16
	Лабораторные работы	18	18	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		74	1,7	74
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала,	10		10
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами,	46	1,7	46
	Подготовка к лабораторным занятиям;	10		10
	Зачет	8	0,25	8
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет	-	зачет
Общая трудоемкость, час.		108	35,7	108
Общая трудоемкость, зачетные единицы		3	0,99	3

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудовое количество дисциплины		Семестр (кол-во недель сессии)	
		Всего часов	Объем контактной работы	3 (3)	4. (3)
Аудиторные контактная работа (всего)		10	10	4	4
В том числе:	Лекции	6	6	4	2
	Лабораторные работы	4	4	2	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)		98	0,5	66	32
В том числе:					
СР в семестре	Изучение лекционного материала	6	-	4	2
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	84	0,5	60	24
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	4		2	2
СР в сессию	Зачет	4		-	4
Вид промежуточной аттестации		Зачет		-	Зачет
Общая трудовое количество, ч.		108	10,5	72	36
Общая трудовое количество, зачетные единицы		3	0,29	2	1

4.2 Тематический план лекционных занятий

для очной формы обучения

№ п/п	Темы лекционных занятий	Трудо-емкость, ч
1.	Предмет микробиологии. Цель, задачи и краткая история развития науки. Роль микроорганизмов в природе и практической деятельности .	2
2.	Морфология и систематика бактерий+ микоплазм, вирусов и виридов	2
3.	Экология микроорганизмов . Взаимодействие микроорганизмов с окружающей средой и живыми организмами	2
4.	Общие представления о метаболизме микроорганизмов. Участие микроорганизмов в круговороте веществ:	2
5.	Брожения, химизм и энергетика процессов, возбудители брожений и их практическое использование.	2
9.	Окисления, химизм и энергетика процессов, возбудители процессов и их практическое использование	2
7.	Почвенная микробиология. Влияние агротехнических приемов на почвенную микрофлору. Микробиология кормов.	2
8	Микробиологические методы биоконверсии в сельском хозяйстве.	2
Всего:		16

для заочной формы обучения

№ п/п	Темы лекционных занятий	Трудо-емкость, ч
1.	Общая морфология микроорганизмов.	2
2.	Физиология микроорганизмов	2
3.	Брожения, химизм и энергетика процессов, возбудители брожений и их практическое использование	2
Всего:		6

4.3 Тематический план лабораторных занятий

для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных занятий	Трудоем-кость, ч
1	Основные формы бактерий Методы дифференцированной окраски бактерий	2
2	Актиномицеты, проактиномицеты и микобактерии, особенности строения	2
3	Микромицеты (плесневые грибы), систематика и особенности строения .	2
4	Токсигенные грибы.	2
5	Определение численности и разнообразия микроорганизмов в окружающей среде методом посева. Знакомство с принципами культивирования микроорганизмов. Выделение чистой культуры и определение вида.	2
6	Молочнокислое брожение. Химизм процесса и характеристика возбудителей. Анализ наиболее распространенных молочнокислых продуктов.	2
7	Спиртовое брожение. Химизм процесса и характеристика возбудителей .Определение качества дрожжей.	2
8	Маслянокислое брожение. Химизм процесса и характеристика возбудителя	2
9	Микробиологический анализ образцов зерна .	2
Всего		28

для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных занятий	Трудоемкость, ч
1.	Основные формы бактерий .	2
2.	Микромицеты (плесневые грибы), систематика и особенности строения. Токсигенные грибы.	2
Всего		4

4.4 Тематический план практических (семинарских) занятий
Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

4.5 Самостоятельная работа

для очной формы обучения

Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. часы
Проработка и повторение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	10
Самостоятельное изучение разделов, чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях на официальных сайтах.	26
Подготовка к лабораторным занятиям	Изучение лекционного материала, выполнение домашнего задания	10
Подготовка к сдаче зачета	Повторение и закрепление изученного материала	8
ИТОГО		74

для заочной формы обучения

Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. часы
Проработка и повторение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	6
Самостоятельное изучение разделов, чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях на официальных сайтах.	84
Подготовка к лабораторным занятиям	Изучение лекционного материала, выполнение домашнего задания	4
Подготовка к сдаче зачета	Повторение и закрепление изученного материала	4
ИТОГО		98

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Освоение дисциплины следует начать с изучения требований освоения дисциплины, ознакомления с рабочей учебной программой. Внимание следует обратить на вопросы, вынесенные для самостоятельного изучения. В конспекте лекций представлены материалы лекций согласно рабочему плану по дисциплине, а в конце приведены вопросы для контроля знаний.

При изучении дисциплины следует равномерно распределять время на проработку лекций, самостоятельную работу по выполнению лабораторных работ, самостоятельную работу по подготовке к лабораторному занятию. Вопросы по теоретическому курсу, вынесенные на самостоятельное изучение, стоит изучить сразу после прочитанной лекции, при этом составляя конспект по вопросу, поместив его в тетради с лекционным материалом.

Следует иметь в виду, что вопросы, возникшие при изучении дисциплины, можно обсудить на консультациях под руководством преподавателя.

5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса

Изучая гетероферментативное молочнокислое и пропионовокислое брожения выявить условия прохождения этих микробиологических процессов, запомнить основных возбудителей и практическое использование. При рассмотрении вопросов окисления и брожения клетчатки и пектиновых веществ, уяснить их роль в формировании почвенного плодородия и порче растительного сырья.

При изучении круговорота фосфора, железа выявить роль микроорганизмов, запомнить основных возбудителей и значение этих процессов в почвообразовании и жизни растений.

Рассматривая вопросы биологической очистки воды необходимо понимать, что содержание и формы микроорганизмов в загрязненных водах являются показателями степени загрязнения ее органическими и неорганическими веществами.

5.3 Рекомендации по работе с литературой

Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Необходимая литература может быть также указана в методических разработках по данному курсу.

Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после правильного уяснения предыдущего, описывая на бумаге все выкладки и вычисления (в том числе те, которые в учебнике опущены или на лекции даны для самостоятельного вывода).

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Обучающийся должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно.

но. Нужно добиваться точного представления о том, что изучаешь. Полезно составлять опорные.

5.4 Советы по подготовке к зачету

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомендуется при подготовке к зачету более внимательно изучить разделы с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов лабораторных работ, ресурсов Интернет.

6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

6.1.Основная литература:

6.1.1. Емцев, В.Т. Микробиология: Учеб. для вузов. [Текст] / В. Т. Емцев. – М.: Дрофа, 2006. – 444с.[97]

6.2 Дополнительная литература:

6.2.1.Зарицкая В.В. Микробиология: / [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Зарицкая. – ФГБОУ ВПО ДальГАУ, 2013.- 221 с. Режим доступа <http://ebs.gazu.ru/index.php?q=node/3606>

6.2.2 Госманов, Р.Г. Микробиология и иммунология. Р.Г. Госманов, А.И. Ибрагимова А.К. Галлиуллин, -Издательство-Лань, 2013. –240 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/12976>

6.3 Программное обеспечение. Общесистемное ПО:

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1

6.3.2. Microsoft Windows SL 8/1 RU AE OLP NL

6.3.3. Microsoft Office Standard 2010

6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013

6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – стандартный Russian Edition

6.3.6. WinRAR: 3.x: Standard License – educational – EXT

6.3.7. 7 zip (свободный доступ)

6.4. Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

6.4.1. <http://www.pravo.gov.ru> – официальный интернет-портал правовой информации

6.4.2. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант Плюс»

6.4.3. <http://www.garant.ru> – справочная правовая система по законодательству Российской Федерации

7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд. 1304.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. ул. Учебная 1</i></p>	<p>Учебная аудитория на 61 посадочное место, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска) и техническими средствами обучения (проектор, переносной ноутбук)</p>
2	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущей и промежуточной аттестации, ауд. 1309</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т., Усть-Кинельский, ул. Учебная д. 1</i></p>	<p>Учебная аудитория на 85 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью, (столы, лавки, стулья, учебная доска, кафедра), техническими средствами обучения (проектор, ноутбук переносной); наглядными пособиями.</p>
3	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.1212.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т., Усть-Кинельский, ул.Учебная д. 1</i></p>	<p>Учебная аудитория на 16 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска); техническими средствами обучения (демонстрационное оборудование –TV LG, системный блок); наглядными пособиями; лабораторным оборудованием (световые микроскопы, бинокляры)</p>
4	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.1213.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т., Усть-Кинельский, ул.Учебная д. 1</i></p>	<p>Учебная аудитория на 32 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, лавки, стулья, учебная доска); техническими средствами обучения (демонстрационное оборудование –TV LG, системный блок); наглядными пособиями; лабораторным оборудованием (световые микроскопы, бинокляры)</p>
5	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.1214.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т., Усть-Кинельский, ул.Учебная д. 1</i></p>	<p>Учебная аудитория на 28 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, шкаф, учебная доска); техническими средствами обучения (демонстрационное оборудование –TV LG); наглядными пособиями; лабораторным оборудованием (лабораторная посуда, световые микроскопы, бинокляры, ФЭК, рН-метр лабораторный)</p>

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
6	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. ауд. 1216 <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т., Усть-Кинельский, ул. Учебная д. 1</i>	Учебная аудитория на 28 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска); техническими средствами обучения (телевизор); наглядными пособиями; лабораторным оборудованием (световые микроскопы, биноклюляры).
7	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.1215. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т., Усть-Кинельский, ул. Учебная д. 1</i>	Лабораторное оборудование (лабораторная посуда, плитка электрическая, весы ВК-600 лабораторные, весы аналитические, автоклав, холодильник)
8	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.1218. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т., Усть-Кинельский, ул. Учебная д. 1</i>	Лабораторное оборудование: ламинар, термостат, стерилизатор воздуха, сушильный шкаф, микроскоп
9	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а (читальный зал). <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А.</i>	Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета
	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд. 1201 <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т., Усть-Кинельский, ул. Учебная д. 1</i>	- Ноутбук Dell Inspiron N5030

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1 Виды и формы контроля по дисциплине

Контроль уровня усвоенных знаний, освоенных умений и приобретенных навыков (владений) осуществляется в рамках текущего и промежуточного контроля в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль освоения компетенций по дисциплине проводится при изучении теоретического материала, выполнении заданий на лабораторных занятиях. Текущему контролю подлежит посещаемость обучающимися аудиторных занятий и работа на занятиях.

Итоговой оценкой освоения дисциплинарных компетенций (результатов обучения по дисциплине является промежуточная аттестация в форме экзамена, проводимого с учетом результатов текущего контроля.

8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Оценочные средства для проведения текущей аттестации

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине «Микробиология» включает опрос по лабораторным работам.

Лабораторная работа

Цель: Закрепить знания, полученные из лекционного курса по заданной теме. Сформировать владение практическими навыками приготовления бактериологических препаратов, количественного учета молочнокислых бактерий в исследуемых продуктах, описание морфологических и физиологических характеристик микроорганизмов в изучаемых молочнокислых продуктах. Установить значение этих микроорганизмов для сельского хозяйства.

Задание: приготовить самостоятельно бактериологические препараты из молочнокислых продуктов, произвести количественный учет микроорганизмов, сделать оценку бактериологического качества продуктов, проанализировать полученные результаты, сделать вывод, аргументировать свою точку зрения.

Критерии и шкала оценивания лабораторных работ

- **оценка «зачтено»** выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом и методикой выполнения работы, грамотно и аргументировано обосновывают расчеты, делают верные выводы;

- **оценка «не зачтено»** выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу и не исправляющим своих ошибок после наводящих вопросов.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Зачет по дисциплине проводится по билетам содержащим 2 вопроса.

Пример билета

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Самарский государственный аграрный университет»

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

(код и наименование направления подготовки/специализация)

«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

профиль подготовки/магистерская программа/специализация)

Садоводство, ботаника и физиология растений

(наименование кафедры)

Дисциплина: Микробиология

(наименование дисциплины)

Билет № 1

- 1 Вопрос. Взаимоотношения микроорганизмов. Понятие о симбиозе, метабиозе и антагонизме микроорганизмов Примеры и практическое использование
- 2 Вопрос. Микробиологические основы сушки сена и сенажирования кормов

Составитель _____ Г.К. Марковская
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ Е.Х. Нечаева
(подпись)

«__» _____ 20__ г.

Вопросы для подготовки к зачету:

1. Предмет изучения и история развития микробиологии. Работы Левенгука, Пастера, Коха, Мечникова, Виноградского, Омелянского, Ивановского и др.
2. Значение микроорганизмов в природе, в народном хозяйстве. Связь микробиологии с другими дисциплинами.
3. Основные группы микроорганизмов. Эукариоты и прокариоты. Бактерии. Основные формы и размеры.
4. Основные структурные элементы бактериальной клетки. Особенности строения клетки бактерии.
5. Спорообразование у бактерий.
6. Способы передвижения бактерий. Использование этого признака в классификации бактерий.
7. Скорость и способы размножения бактерий. Основные фазы размножения.
8. Актиномицеты. Внешний вид, внутреннее строение, способы размножения.
9. Значение в природе и практической деятельности человека.
10. Проактиномицеты и микобактерии. Внешний вид, внутреннее строение, способы размножения. Значение в природе и практической деятельности человека.
11. Микроскопические плесневые грибы, внешний вид, внутреннее строение, способы их размножения. Значение в природе и народном хозяйстве.
12. Принципы систематики бактерий и актиномицетов.

13. Вирусы. Размер, химический состав, строение вирионов. Особенности существования и размножения вирусов в клетке.
14. Явление бактериофагии. Особенности строения бактериофагов. Значение бактериофагии в природе и народном хозяйстве.
15. Микоплазмы. Размеры, строение и практическое значение в природе и практической деятельности человека.
16. Вироиды. Размеры, строение и практическое значение в природе и деятельности человека.
17. Характеристика автотрофного типа питания микроорганизмов. Понятие о фотосинтезе и хемосинтезе микроорганизмов.
18. Характеристика гетеротрофного типа питания микроорганизмов. Источники углерода, азота, и других элементов питания для гетеротрофов.
19. Взаимоотношения микроорганизмов. Понятие о симбиозе, метабиозе и антагонизме микробов. Примеры и практическое значение этих явлений.
20. Антибиотики, история их открытия. Микроорганизмы – продуценты антибиотиков. Использование антибиотиков в перерабатывающей промышленности.
21. Влияние температуры на жизнь микробов. Практическое использование этого фактора. Приемы стерилизации.
22. Отношение микроорганизмов к влажности среды и концентрации внешнего раствора. Практическое использование этого фактора.
23. Отношение микроорганизмов к реакции (pH) среды. Практическое использование этого фактора.
24. Вещества, ядовитые для микроорганизмов. Характер их воздействия на клетку, практическое использование.
25. Энергетические процессы аэробных микроорганизмов (окисления). Химизм и энергетика аэробного окисления.
26. Энергетические процессы анаэробных микроорганизмов (брожения). Химизм и энергетика анаэробного окисления.
27. Типичное гомоферментативное молочнокислое брожение. Химизм и практическое значение процесса. Возбудители, их морфология и физиология.
28. Нетипичное (гетероферментативное) молочнокислое брожение. Химизм и практическое значение процесса. Возбудители, их морфология и физиология.
29. Спиртовое брожение. Химизм и практическое значение процесса. Возбудители, их морфология и физиология.
30. Пропионово-кислое брожение. Химизм и практическое значение процесса. Возбудители, их морфология и физиология.
31. Масляно-кислое брожение. Химизм и практическое значение процесса. Возбудители, их морфология и физиология.
32. Окисление Сахаров. Химизм процесса и практическое использование (получение лимонных и других кислот). Возбудители, их морфология и физиология.
33. Окисление этилового спирта в уксусную кислоту. Химизм и практическое значение процесса. Возбудители, их морфология и физиология.

34. Окисление клетчатки и пектиновых веществ. Химизм и практическое значение процесса. Возбудители, их морфология и физиология.
35. Окисление жиров. Химизм и практическое значение процесса. Возбудители, их морфология и физиология.
36. Круговорот азота в природе.
37. Аммонификация белковых веществ (гниение). Химизм и практическое значение процесса. Возбудители, их морфология и физиология.
38. Азотфиксация. Химизм и практическое значение процесса. Возбудители, их морфология и физиология. Масштабы азотфиксации в природе.
39. Круговорот серы в природе. Возбудители, их морфология и физиология. Значение процесса в природе и практической деятельности человека.
40. Круговорот углерода в природе и роль микроорганизмов в этом процессе.
41. Микробиологические методы биоконверсии в сельском хозяйстве.
42. Эпифитная микрофлора, ее состав и роль в жизни растений и при хранении зерна.
43. Роль эпифитной микрофлоры при консервировании зеленой массы.
44. Микробиологические основы силосования кормов.
45. Микробиологические и химические показатели качества силоса.
46. Микробиологические основы сушки сена.
47. Микробиологические основы сенажирования кормов.
48. Микробиологические основы получения молочнокислых продуктов.
49. Эпифитная микрофлора плодов и ее роль при хранении и переработке плодовой продукции.
50. Эпифитная микрофлора овощей и ее роль при хранении и переработке овощной продукции.
51. Микрофлора тары и упаковочных материалов.
52. Количественный и качественный состав микробов в почве. Роль почвенной микрофлоры в создании и разрушения плодородия почвы.
53. Влияние агротехнических приемов на численность микроорганизмов и направленность микробиологических процессов в ней.
54. Особенности питания бобовых культур. Роль одно- и многолетних бобовых растений в земледелии.
55. Использование микробных землеудобрительных препаратов для обогащения ризосферы полезными микроорганизмами.

8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности компонентов знать, уметь, владеть заявленных дисциплинарных компетенций проводится по 2-х балльной шкале оценивания путем выборочного контроля во время зачета.

Шкала оценивания зачета

Результат зачета	Критерии оценивания
1	2

«зачтено»	Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным и развернутым, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, касающихся указанного вопроса, подтверждаться фактическими примерами. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы.
1	2
«незачтено»	Ответ обучающегося на вопрос содержит неправильные формулировки основных определений, прямо относящихся к вопросу, или обучающийся вообще не может их дать, как и подтвердить свой ответ фактическими примерами. Такой ответ демонстрирует незнание материала дисциплины.

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по дисциплине «Производство продукции животноводства» проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос);
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для предварительной аттестации по дисциплине.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС по направлению подготовки в форме зачета.

Зачет проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения зачета определяется кафедрой (устный – по билетам). Оценка по результатам зачета – «зачтено», «незачтено. Все виды текущего контроля осуществляются на лабораторных занятиях, во время выполнения индивидуальных заданий.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций, обучающихся основана на следующих стандартах:

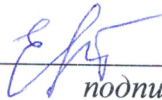
1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
2	Опрос по лабораторным работам	Опрос проводится либо в течение всего лабораторного занятия по заранее выданной тематике, либо в конце занятия. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски.	Вопросы по темам/разделам дисциплины в рамках изучаемой темы на лабораторном занятии
3	Зачет	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» – практико-ориентированными заданиями. Аудиторное время, отведенное на подготовку – 30 мин.	Комплект вопросов к зачету

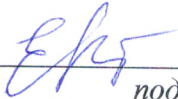
Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:
доцент кафедры «Садоводство, ботаника и физиология растений», канд. с.-х. наук, доцент Нечаева Е.Х.


_____ *подпись*


Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Садоводство, ботаника и физиология растений» «27» апрель 2021 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой
канд. с.-х. наук, доцент Нечаева Е.Х.

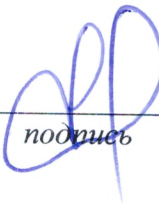

_____ *подпись*

СОГЛАСОВАНО:

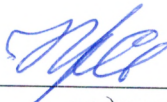
Председатель методической комиссии факультета
канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева


_____ *подпись*

Руководитель ОПОП ВО
канд. с.-х. наук, доцент В.Н. Сысоев


_____ *подпись*

Начальник УМУ
канд. тех. наук, доцент С.В. Краснов


_____ *подпись*


ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ
на 2022 /2023 учебный год

В рабочую программу дисциплины «Микробиология» вносятся следующие изменения:

1. С 01.07.2022 года дисциплины закреплена за кафедрой «Садоводство и селекция»

Дополнения и изменения в рабочей программе рассмотрены и одобрены на заседании кафедры «Садоводство, ботаника и физиология растений» (действующая кафедра на момент внесения изменений)
«до» апреля 2022 г., протокол № 8

Дополнения и изменения согласованы с МКФ.

Председатель МКФ  Волговец СВ
(подпись, Ф.И.О.)