

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Биологический факультет

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Микробиология**

Кафедра физиологии растений и теории эволюции  
биологического факультета

Образовательная программа  
44.03.01 *Педагогическое образование*

Направленность (профиль) программы  
*Биология*

Уровень высшего образования: бакалавриат

Форма обучения: заочная

Статус дисциплины:  
*входит в обязательную часть ОПОП*

Рабочая программа дисциплины «Микробиология» составлена в 2021 году в соответствии с требованиями ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 44.03.01 «Педагогическое образование» от «22» февраля 2018 г. № 121

Разработчик: *Омарова З.А., к.б.н., доцент кафедры физиологии растений и теории эволюции*

Рабочая программа дисциплины одобрена:

на заседании кафедры ФРиТЭ от «11» 06. 2021 г., протокол № 10

И.о. зав. кафедрой  Алиева З.М.  
(подпись)

на заседании Методической комиссии биологического факультета от «02» 07. 2021 г., протокол № 11.

Председатель  Рамазанова П.Б.  
(подпись)

Рабочая программа дисциплины согласована с учебно-методическим управлением «09» 07 2021 г.

Начальник УМУ  Гасангаджиева А.Г.  
(подпись)

## Аннотация рабочей программы дисциплины

Дисциплина «Микробиология» входит в *обязательную часть* ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 44.03.01 – «Биология».

Дисциплина реализуется на биологическом факультете кафедрой физиологии растений и теории эволюции. В рабочей программе отражены цели освоения дисциплины, место дисциплины в учебном процессе, компетенции обучающегося, формирующиеся в результате освоения дисциплины, структура и содержание дисциплины.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением строения и химического состава клеток, роста и культивирования микроорганизмов, разнообразия типов биологического окисления у микроорганизмов, особенностей биосинтетических процессов в клетках микроорганизмов как научной основы для разработки биотехнологических производств получения различных биологически активных соединений.

В рамках курса рассматриваются основные группы микроорганизмов, вопросы классификации микроорганизмов, основы современных методов идентификации и микробиологического контроля, как генетические, молекулярно-биологические и иммунологические, при освещении всех разделов курса уделяется внимание вопросам практического использования микроорганизмов.

Дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника:

### Универсальных (УК)

УК-8

### Профессиональных (ПК)

ПК-2, ПК-6

Изучение курса «Микробиологии» предполагает ознакомление студентов с микроорганизмами, их ролью в биосфере, использованием полезных свойств микроорганизмов в жизни человека не только теоретически (на лекциях), но и практически (на лабораторных занятиях) и самостоятельную работу в значительном объеме.

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов контроля успеваемости: контроль текущей успеваемости в форме трех коллоквиумов и итоговый контроль в форме экзамена.

Объем дисциплины 3 – зачетные единицы (108 часов), в том числе в академических часах по видам учебных занятий.

Семестр	Учебные занятия								Форма промежуточной аттестации
	в том числе:								
	Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем						СРС, в том числе экзамен	
		Всего	Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия	КСР	Консультации		
4	108	20	8	12	-	9	-	43+36	Экзамен

## 1. Цели освоения дисциплины

Целью курса является

1. Формирование систематизированных знаний в области основ микробиологии как науки, указать современные тенденции и перспективы ее развития.
2. Привить навыки практической ориентации, необходимые для профессиональной деятельности в качестве учителя биологии в школе.
3. Подготовить студентов к изучению специальных дисциплин, таких как «Теория эволюции», «Генетика» и др., при этом основное внимание в курсе уделено прокариотным микроорганизмам, поскольку свойства эукариотных микроорганизмов (грибов, водорослей и простейших) освещаются в других курсах.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

**Обучающие** нацелены на:

- а) системное изучение современной микробиологии: морфологии и физиологии микроорганизмов, обмена веществ, основ генетики и изменчивости микроорганизмов, их экологии.
- б) изучение строения и химического состава клеток, роста и культивирования микроорганизмов,
- в) изучение разнообразия типов биологического окисления у микроорганизмов,
- в) изучение особенностей биосинтетических процессов в клетках микроорганизмов как научной основы для разработки биотехнологических производств получения различных биологически активных соединений.
- г) рассматриваются основные группы микроорганизмов, вопросы классификации микроорганизмов, основы современных методов идентификации и микробиологического контроля, как генетические, молекулярно-биологические и иммунологические.

**Развивающие** должны заключаться в:

- овладении студентами, для анализа материала, содержащего микроорганизмы, техникой микробиологических исследований (оптической микроскопии, фиксации и окраски препаратов микроорганизмов, приготовления и стерилизации сред для микроорганизмов, современных способов культивирования, выделения микроорганизмов из различных субстратов и определение их численности, работы с чистыми культурами и идентификации микроорганизмов);
- формировании представлений о свойствах, признаках, принципах систематики, физиологии и метаболизме микроорганизмов, для анализа роли прокариот в возникновении и процессе эволюции жизни на Земле.

**Воспитательные** ориентированы на:

- формирование представления о микроорганизмах, как к повсеместно распространенным в биосфере объектам, играющим важнейшую роль в природных процессах - в круговороте биогенных элементов, почвообразовании, развитии инфекционных процессов у растений животных и человека;
  - формирование знаний о роли микроорганизмов в жизни людей, решении глобальных энергетических и продовольственных проблем, защите окружающей среды и сохранении здоровья населения.
- При освещении всех разделов курса уделяется внимание вопросам практического использования микроорганизмов.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина «Микробиология» входит в предметно-содержательный модуль обязательной части ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 44.03.01 «Педагогическое образование», профиль «Биология».

Биолог должен иметь представление о микроорганизмах, как самой большой группе живых существ на Земле, основных группах микроорганизмов, вопросах классификации микроорганизмов, основах современных методов идентификации и микробиологического контроля.

Освоение данной дисциплины способствует развитию представлений о разнообразии живой природы, общих фундаментальных законах существования и эволюции живых организмов.

Дисциплина имеет логические и содержательно-методические связи с такими частями ОПОП, как ботаника, зоология, эмбриология, генетика, теория эволюции, а также с дисциплинами физико-химической биологии.

### 3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Код и наименование компетенции из ОПОП	Код и наименование Индикатора достижения компетенций в соответствии с ОПОП	Планируемые результаты обучения	Процедура освоения
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих	<p>Знает: научно обоснованные способы поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; виды опасных ситуаций;</p> <p>Умеет: создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; различить факторы, влекущие возникновение опасных ситуаций; предотвращать возникновение опасных ситуаций, в том числе на основе приемов по оказанию первой медицинской помощи и базовых медицинских знаний.</p> <p>Владеет: навыками по предотвращению возникновения опасных ситуаций; приемами первой медицинской помощи; базовыми медицинскими знаниями; способами поддержания гражданской обороны и условий по минимизации последствий от чрезвычайных ситуаций.</p>	Индивидуальный опрос сетевое тестирование на платформе Moodle, проверка практических навыков и умений
	УК-8.2. Использует методы защиты в чрезвычайных ситуациях, формирует культуру безопасного и ответственного поведения	<p>Знает: способы преодоления опасных ситуаций; приемы первой медицинской помощи; основы медицинских знаний.</p> <p>Умеет: предотвратить возникновение опасных ситуаций, в том числе на основе приемов по оказанию первой медицинской помощи и базовых медицинских знаний.</p> <p>Владеет: приемами первой медицинской помощи; базовыми медицинскими знаниями; способами поддержания гражданской обороны и условий по минимизации последствий от чрезвычайных ситуаций.</p>	Индивидуальный опрос сетевое тестирование на платформе Moodle, проверка практических навыков и умений
ПК-2. Способен применять предметные знания при реализации образовательного процесса	ПК-2.1. Способен определять содержание биологического образования школьников, адекватное ожидаемым результатам, уровню развития со-	<p>Знает: требования к организации образовательного процесса по биологии; структуру, состав и дидактические единицы содержания школьного предмета «биология»</p> <p>Умеет: формулировать дидактические цели и задачи обучения биологии и реализовывать их в образовательном процессе; планировать и реализовывать различные организационные средства и формы в процессе</p>	Индивидуальный опрос сетевое тестирование на платформе Moodle, проверка практических навыков и

	<p>временной биологии и возрастным особенностям обучающихся</p> <p>ПК-2.2. Проектирует элементы образовательной программы, рабочую программу учителя по биологии</p> <p>ПК-2.3. Способен осуществлять обучение учебному предмету на основе использования предметных методик и применения современных образовательных технологий</p>	<p>обучения биологии (урок, экскурсию, домашнюю, внеклассную и внеурочную работу); обосновывать выбор методов обучения биологии и образовательных технологий, исходя из особенностей содержания учебного материала, возраста и образовательных потребностей обучаемых.</p> <p>Владеет: предметным содержанием биологии; умениями отбора вариативного содержания с учетом взаимосвязи урочной и внеурочной форм обучения биологии; умениями по планированию и проектированию образовательного процесса; способностью применять различные методы обучения и современные образовательные технологии в образовательном процессе в области биологии</p>	<p>умений</p>
<p>ПК-6. Способен использовать теоретические и практические знания для постановки и решения исследовательских задач в предметной области (в соответствии с профилем и уровнем обучения) и в области образования</p>	<p>ПК-6.1. Собирает информацию, необходимую для решения задач исследования, поставленных специалистом более высокой квалификации</p> <p>ПК-6.2. Проводит первичный анализ и обработку литературных данных</p> <p>ПК-6.3. Решает профессиональные задачи учителя биологии, применяя теоретические и практические знания</p> <p>ПК-6.4. Решает исследовательские задачи в области биологии</p>	<p>Знает: методы сбора информации</p> <p>Умеет: проводить первичный анализ данных</p> <p>Владеет: способностью использовать методы анализа и обработки данных, обобщать результаты исследования</p>	<p>Индивидуальный опрос</p> <p>сетевое тестирование на платформе Moodle, проверка практических задач, навыков и умений</p>

#### 4. Объем, структура и содержание дисциплины.

##### 4.1. Объем дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часа

##### 4.2. Структура дисциплины в заочной форме

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах				Самост. работа	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по сем-рам)
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	КСР		
<b>Модуль 1. Микробиология как наука, ее объекты и методы.</b>								
1.	Микробиология и ее объекты. Развитие и современное состояние микробиологии	4	2				3	Сетевое тестирование на платформе Moodle.
2.	Строение микроорганизмов Методы микробиологии	4			2		5	Устный опрос, проверка наличия рисунков с обозначениями
3.	Принципы классификации и идентификации и систематика микроорганизмов	4	2		2		3	Доклад с презентацией, сетевое тестирование на платформе Moodle.
4	Размножение и развитие. Наследственность и изменчивость микроорганизмов	4					5	Сетевое, тестирование на платформе Moodle.
5	Рост и культивирование микроорганизмов. Питательные среды.	4			2		5	Устный опрос, решение ситуационных задач.
	Итого по модулю 1 – 36 ч.		4		6	5	21	
<b>Модуль 2. Метаболизм микроорганизмов. Влияние факторов внешней среды.</b>								
6	Влияние факторов среды на микроорганизмы	4			2		4	Устный опрос, решение ситуационных задач.
7.	Основные особенности и этапы микробного обмена. Типы питания.	4	2				4	Сетевое тестирование на платформе Moodle.
8.	Способы получения энергии у микроорганизмов. Брожение.	4			2		5	Устный и письменный опрос, решение ситуационных задач
10	Виды анаэробного дыхания. Аэробное дыхание и его модификации	4	2		2		5	Устный и письменный опрос.
11	Хемолитоавтотрофия. Фотосинтез.	4					4	Сетевое тестирование на платформе Moodle.
	Итого по модулю 2 – 36 ч.		4		6	4	22	
<b>Модуль 3. Подготовка к экзамену</b>								
21.	Подготовка к экзамену	6					36	Экзамен в устно-письменной форме
	Итого по модулю – 36 ч	6				-	36	
	Всего	144	8		12	9	79	

## 4.3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание темы (раздела)
<b>Тема 1. Микробиология и ее объекты. Развитие и современное состояние микробиологии.</b>	<p>Предмет и задачи микробиологии; ее место и роль в современной биологии. Значение микроорганизмов в природных процессах, в народном хозяйстве и здравоохранении.</p> <p>Открытие микроорганизмов А. ван Левенгуком. Роль Л. Пастера в формировании микробиологии. Значение работ Р. Коха, М. Бейеринка, С. Н. Виноградского, Д. И. Ивановского, А. Клейвера, А. Флеминга.</p> <p>Развитие отечественной микробиологии. Главные направления развития современной микробиологии. Основные методы микробиологических исследований.</p>
<b>Тема 2. Морфология строение и развитие микроорганизмов</b>	<p>Микроскопические методы изучения микроорганизмов. Разновидности световой микроскопии. Исследования живых и фиксированных объектов. Использование электронной микроскопии.</p> <p>Прокариотные микроорганизмы. Одноклеточные бактерии, размеры и морфология. Многоклеточные формы бактерий. Строение, химический состав и функции отдельных компонентов клеток. Слизистые слои, капсулы и чехлы. Клеточные стенки грамположительных и грамотрицательных бактерий; L-формы и микоплазмы.</p> <p>Жгутики, расположение, организация, механизм движения. Движения скользящих форм. Реакции таксиса. Пили, их значение.</p> <p>Клеточная мембрана и внутриклеточные мембранные структуры. Ядерный аппарат, состав, организация и репликация. Рибосомы. Газовые вакуоли и другие органеллы бактерий; их значение. Запасные вещества и другие внутриклеточные включения.</p> <p>Способы размножения. Дифференцировка. Эндоспоры и другие покоящиеся формы.</p> <p>Особенности состава и организации археобактерий.</p> <p>Эукариоты. Морфология дрожжей, мицелиальных грибов, микроформ водорослей, простейших. Химический состав и функции отдельных компонентов клетки. Циклы развития и размножение.</p>
<b>Тема 3. Систематика микроорганизмов</b>	<p>Мир микроорганизмов, общие признаки и разнообразие. Прокариотные и эукариотные микроорганизмы; сходство и основные различия. Вирусы, отличия от клеточных форм жизни. Принципы классификации прокариотных микроорганизмов. Правила номенклатуры и идентификации.</p> <p>Прокариоты. Характеристика отдельных групп эубактерий (бактерий) и археобактерий (архей).</p> <p>Эукариоты. Краткая характеристика грибов, водорослей, простейших.</p>
<b>Тема 4. Наследственность и изменчивость</b>	<p>Наследственная и ненаследственная изменчивость. Мутационная природа изменчивости. Частота мутантов и типы мутаций. Спонтанный и индуцированный (радиационный и химический) мутагенезы. Популяционная изменчивость. Селекция различных мутантов. Применение мутантов микроорганизмов в научных исследованиях и в практических целях.</p> <p>Рекомбинация у прокариот: трансформация, трансдукция, конъюгация.</p> <p>Рекомбинация и генетический анализ у фагов. Плазмиды. Понятие о транспозонах. Использование вирусов и плазмид в генетической инженерии.</p> <p>Рекомбинация у эукариот. Половой и парасексуальный процессы. Цитоплазматическая наследственность.</p>
<b>Тема 5. Куль-</b>	Культивирование. Накопительные культуры и принцип элективности. Чистые

<p><b>Культивирование и рост микроорганизмов</b></p>	<p>культуры микроорганизмов. Методы получения и значение.</p> <p>Основные типы сред, используемые для культивирования микроорганизмов (по составу и физическому состоянию). Культивирование аэробных и анаэробных микроорганизмов. Поверхностное и глубинное выращивание.</p> <p>Рост микроорганизмов. Рост отдельных микроорганизмов и популяций (культур). Сбалансированный и несбалансированный рост. Возможные причины несбалансированного роста.</p> <p>Основные параметры роста культур: время генерации, удельная скорость роста, выход биомассы, экономический коэффициент.</p> <p>Закономерности роста чистых культур при периодическом выращивании. Кривая роста, особенности отдельных фаз. Рост микроорганизмов при непрерывном культивировании. Математическое выражение роста культур в непрерывных условиях. Значения непрерывного культивирования для изучения свойств микроорганизмов и для их практического использования. Синхронные культуры; способы получения и значение.</p>
<p><b>Тема 6. Действие физических и химических факторов</b></p>	<p>Радиация, характер ее действия на микроорганизмы. Устойчивость микроорганизмов к ультрафиолетовым лучам и ионизирующему излучению. Фотореактивация.</p> <p>Рост микроорганизмов в зависимости от температуры. Психрофилы, мезофилы и термофилы. Использование высоких температур для стерилизации. Действие низких температур на выживание микроорганизмов. Влияние гидростатического давления.</p> <p>Рост микроорганизмов в зависимости от активности воды (<math>a_w</math>). Устойчивость микроорганизмов к высушиванию. Лиофилизация.</p> <p>Осмотическое давление. Особенности осмофилов. Галофилы. Способы осморегуляции у разных микроорганизмов.</p> <p>Отношение микроорганизмов к молекулярному кислороду: аэробы и анаэробы (облигатные и факультативные); аэротолерантные анаэробы и микроаэрофилы. Возможные причины ингибирующего действия молекулярного кислорода на микроорганизмы. Значение рН среды для роста микроорганизмов. Ацидофилы, нейтрофилы и алкалофилы.</p> <p>Понятие "питательные и антимикробные вещества". Природа антимикробных веществ и области их применения. Антибиотики. Мутагены.</p>
<p><b>Тема 7. Питание микроорганизмов</b></p>	<p>Основные биоэлементы и микроэлементы. Типы питания микроорганизмов, фототрофия и хемотрофия; автотрофия и гетеротрофия; литотрофия и органотрофия. Сапрофиты и паразиты. Прототрофы и ауксотрофы. Ростовые вещества.</p> <p>Поглощение разных веществ клетками. Диффузия и транспорт. Использование микроорганизмами высокомолекулярных соединений и веществ, нерастворимых в воде. Эндо- и экзоцитоз у эукариот.</p> <p>Соединения углерода и азота, используемые микроорганизмами. Способность микроорганизмов использовать разные соединения серы и фосфора. Потребность в железе, магнии и других элементах.</p>
<p><b>Тема 8. Метаболизм микроорганизмов. Энергетические процессы</b></p>	<p>Способы обеспечения энергией. Фотосинтез и хемосинтез. Экзогенные и эндогенные окисляемые субстраты. Переносчики электронов и электронтранспортные системы; их особенности у разных микроорганизмов. Роль АТФ и способы ее образования.</p> <p><u>Брожения.</u> Определение понятия "брожение". Пути сбраживания углеводов и других органических соединений. Молочнокислородное гомо- и гетероферментативное брожение, пропионовокислородное, маслянокислородное, ацетонобутиловое, спиртовое и другие брожения. Характеристика микроорганизмов, вызывающих разные брожения.</p> <p><u>Аэробное дыхание.</u> Формы участия молекулярного кислорода в окислении разных субстратов. Полное и неполное окисление. Роль цикла трикарбоновых кислот и пентозофосфатного окислительного цикла в метаболизме органических</p>

	<p>соединений.</p> <p>Краткая характеристика важнейших микроорганизмов, участвующих в аэробном окислении белков (аммонификация), углеводов, углеводородов и других многоуглеродных веществ. Микроорганизмы (метилотрофы), окисляющие метан, метанол и другие одноуглеродные соединения. Светящиеся бактерии; механизм свечения.</p> <p>Окисление неорганических соединений. Группы хемолитотрофных бактерий и осуществляемые ими процессы.</p> <p><u>Анаэробное дыхание.</u> Определение понятия "анаэробное дыхание". Доноры и акцепторы электронов, используемые разными микроорганизмами при анаэробном дыхании. Микроорганизмы, восстанавливающие нитраты и другие соединения азота. Диссимиляционная нитратредукция и денитрификация.</p> <p>Сульфатвосстанавливающие и серувосстанавливающие бактерии. Диссимиляционная сульфатредукция.</p> <p>Метанообразующие бактерии; их особенности. Образование метана из углекислоты и других соединений. Ацетогенные бактерии, использующие углекислоту как акцептор электронов. Путь синтеза ацетата.</p> <p><u>Использование световой энергии (фотосинтез).</u> Фототрофные прокариотные и эукариотные микроорганизмы. Состав, организация и функции их фотосинтезирующего аппарата. Фотосинтез с выделением и без выделения молекулярного кислорода. Использование световой энергии галобактериями.</p>
<p><b>Тема 9. Метаболизм микроорганизмов. Биосинтетические процессы</b></p>	<p>Ассимиляция углекислоты автотрофами и гетеротрофами. Рибулозобисфосфатный цикл и другие пути усвоения углекислоты автотрофами. Ассимиляция формальдегида метилотрофами. Использование <math>C_2</math> и других органических веществ. Значение цикла трикарбоновых кислот и глиоксилатного шунта в биосинтетических процессах.</p> <p>Усвоение соединений азота. Ассимиляционная нитратредукция. Фиксация молекулярного азота. Свободноживущие и симбиотические азотфиксаторы. Пути ассимиляции аммония. Ассимиляционная сульфатредукция.</p> <p>Синтез основных биополимеров: нуклеиновых кислот, белков, липидов, углеводов. Биосинтез порфириновых соединений и других важнейших компонентов клеток (общее представление). Вторичные метаболиты.</p>
<p><b>Тема 10. Метаболизм микроорганизмов. Регуляция метаболизма</b></p>	<p>Биохимические основы и уровни регуляции метаболизма. Регуляция синтеза ферментов. Конститутивные и индуцибельные ферменты. Индукция и репрессия. Катаболитная репрессия.</p> <p>Регуляция активности ферментов. Аллостерические ферменты и эффекторы. Ковалентная модификация ферментов. Аденилатный контроль и энергетический заряд клетки.</p>
<p><b>Тема 11. Микроорганизмы и эволюционный процесс</b></p>	<p>Гипотезы о происхождении жизни и свойствах первичных организмов. Предполагаемая эволюция микроорганизмов. Теории о возникновении эукариот. Возможность существования жизни вне Земли.</p>
<p><b>Тема 12. Экология и геохимическая деятельность микроорганизмов</b></p>	<p><u>Биогеохимическая деятельность микроорганизмов.</u> Распространение микроорганизмов в почве, водоемах, воздухе. Участие микроорганизмов в циклах углерода, азота, серы и других элементов в природе. Роль в почвообразовательных процессах и плодородии почвы. Значение микроорганизмов в первичной продукции водоемов и минерализация органических веществ. Роль микроорганизмов в месторождениях полезных ископаемых, в переработке отходов и детоксикации ядовитых веществ.</p> <p><u>Симбиоз.</u> Типы симбиоза: экзо- и эндосимбиоз; мутализм и паразитизм. Факультативные и облигатные симбионты. Симбиотические ассоциации микроорганизмов (примеры). Взаимоотношения микроорганизмов и макроорганизмов (растений, животных, человека). Патогенные микроорганизмы.</p>
<p><b>Тема 13. Мик-</b></p>	<p>Использование микроорганизмов для получения пищевых и кормовых про-</p>

<b>роорганизмы в народном хозяйстве и медицине</b>	дуктов, химических реактивов и лекарственных препаратов. Применение в сельском хозяйстве, при выщелачивании металлов из руд, очистке стоков и получении топлива.
--	--

#### 4.3.1. Содержание лекционных занятий по дисциплине (8 часов)

Тема	Содержание лекционных занятий	Число часов
Модуль 1. Микробиология как наука, ее объекты и методы.		
Тема 1. Микробиология и ее объекты. Развитие и современное состояние микробиологии	Предмет, задачи микробиологии, ее место и роль в современной биологии. Значение микроорганизмов в народном хозяйстве и медицине. Открытие микроорганизмов А. Левенгуком и морфологический период в развитии микробиологии. Роль зарубежных и отечественных ученых в развитии микробиологии.	2
Тема 2. Систематика микроорганизмов	Положение микроорганизмов в системе живого мира. Принципы классификации и идентификации микроорганизмов. Систематика микроорганизмов. Краткая характеристика фототрофных бактерий. Цианобактерии, пурпурные и галофильные бактерии. Краткая характеристика актиномицет, спирохет, нефототрофных, бесцветных серных бактерий, миксобактерий, бактерий – внутриклеточных паразитов, микоплазмы и <i>L</i> – формы бактерий, дрожжей и плесневых грибов.	2
Модуль 2. Метаболизм микроорганизмов. Влияние факторов внешней среды.		
Тема 3. Питание микроорганизмов	Типы питания микроорганизмов. Сапрофиты и паразиты. Прототрофы и ауксотрофы. Ростовые вещества. Питательные и антимикробные вещества. Антибиотики. Мутагены. Поглощение разных веществ клетками. Диффузия и транспорт. Использование микроорганизмами высокомолекулярных соединений и веществ, нерастворимых в воде. Эндо- и экзоцитоз у эукариот. Соединения углерода и азота, используемые микроорганизмами. Физиологическая роль для микроорганизмов азота, серы, фосфора, калия, магния и микроэлементов.	
Тема 4. Метаболизм микроорганизмов	Особенности метаболизма прокариотных микроорганизмов. Энергетический обмен, основные пути катаболизма гексоз. Брожение, пути сбраживания углеводов и основные продукты различных брожений. Двухфазность брожения. Определение понятий анаэробного и аэробного дыхания. Полное и неполное окисление субстратов.	2
Всего		8

#### 4.3.2. Содержание лабораторных занятий по дисциплине.

##### Рабочие планы лабораторных занятий (12 ч.).

#### Модуль 1. Микробиология как наука, ее объекты и методы.

##### Занятие №1.

**Тема: Микробиологическая лаборатория. Техника безопасности. Препараты микроорганизмов, методы приготовления и особенности микроскопирования препаратов микроорганизмов (2 ч.)**

1. Изучить организацию микробиологической лаборатории, технику безопасности при работе с микроорганизмами.

2. Изучить устройство микроскопа и особенности микроскопирования микроорганизмов.
3. Изучить и освоить методику приготовления основных типов прижизненных и фиксированных препаратов микроорганизмов.
4. Приготовить и микроскопировать следующие типы препаратов микроорганизмов: раздавленная капля, висячая капля, «отпечаток».
5. Приготовить фиксированный препарат – мазок микроорганизмов высушить, фиксировать (сухим жаром), окрасить (метиленовой синью или фуксином) и микроскопировать.

#### Занятие №2.

##### **Тема: Морфология различных групп микроорганизмов. Анатомия бактериальной клетки (2 ч.)**

1. Зарисовать и основные морфотипы микроорганизмов (рис. 3-13 из «Метод. Указания к лабораторным занятиям»; Абдурахманов, Омарова; 2012, ч. 1.).
2. Изучить и зарисовать строение прокариотной и эукариотной клеток микроорганизмов (рис. 14-17 из «Метод. Указания к лабораторным занятиям»; Абдурахманов, Омарова, 2012, ч. 1.).
3. Приготовить и микроскопировать препараты бактерий для выявления капсулы, обнаружения гранулезы.
4. Приготовить и микроскопировать препараты дрожжей для демонстрации избирательной проницаемости плазмолеммы (с метиленовой синью), выявления включений липидной (с суданом) и полисахаридной (гликоген) природы (с Люголем).
5. Приготовить мазки для дифференциального окрашивания препаратов микроорганизмов для выявления полифосфатов (препарат дрожжей), и для окрашивания по Граму (бактерий).

#### Занятие №3.

##### **Тема: Влияние антибиотиков и химиотерапевтических и дезинфицирующих веществ на микроорганизмы (2 ч.)**

1. Изучить влияние различных химиодезинфицирующих веществ (растворов генциан-виолета, фуксина, бриллиантового зеленого, Люголя, метиленового синего) на культуру бактерий (кишечной палочки, бифидо- или лактобактерий).
2. Изучить действие антибиотика на культуру бактерий методом дорожки по Флемингу.
3. Изучить влияние разных антибиотиков на культуру бактерий (кишечной палочки, бифидо- или лактобактерий) методом дисков.

### **Модуль 2. Культивирование, рост и размножение микроорганизмов. Питание микроорганизмов.**

#### **Модуль 2. Метаболизм микроорганизмов. Влияние факторов внешней среды.**

#### Занятие № 4

##### **Тема: Подсчет количества и описание колоний микрофлоры воздуха (2 ч.)**

1. Определить количество микроорганизмов (КОЕ) воздуха (в 1 м<sup>3</sup>) трёх разных помещений методом седиментации на плотной питательной среде в чашках Петри.
2. Описать культуральные и морфологические признаки колоний микроорганизмов (по 3 колонии из каждой чашки Петри).
3. Заполнить таблицы (стр. 49 и 51; «Метод. указания к лабораторным занятиям»; Абдурахманов, Омарова; 2012, ч. 1.).

#### Занятие № 5

##### **Тема: Типы энергетического обмена. Брожение (2 ч.)**

1. Собрать и зарядить установку для спиртового брожения.
2. Провести качественную реакцию (баритовой водой) на наличие одного из продуктов спиртового брожения (СО<sub>2</sub>).

#### Занятие №6

##### **Тема: Действие на микроорганизмы температуры и УФЛ (2 ч.)**

1. Осуществить посев микроорганизмов на поверхность плотной питательной среды (питательный агар) в чашках Петри (4 чашки).
2. Поместить чашки Петри на 3 сут в разные температурные условия: 1 чашка при 4-5° С (холодильник); 2 чашка при 20-25° С (комнатная температура); 3 чашка при 60° С (термостат).
3. Описать характер роста, после истечения срока культивирования, определить наличие в микрофлоре воздуха на момент посева психро-, мезо- и термофильных бактерий.
4. Описать характер роста микроорганизмов на обработанной и защищенной от УФЛ поверхности плотной питательной среды (4 чашка) и сделать выводы.

### **Лабораторный практикум:**

1. Абдурахманов А.А. Общая микробиология (методические указания к лабораторным занятиям) ч. 1, Махачкала, Изд. ДГУ, 2004, ч. 2. – 2005.
2. Абдурахманов А. А., Омарова З.А. Общая микробиология (Метод. указания к лабораторным занятиям) ч. 1. Махачкала: Изд-во ДГУ, 2012. 64 с.

### **5. Образовательные технологии**

В учебном процессе используются компьютерные программы, разбор конкретных ситуаций. Внеаудиторная работа связана с проработкой литературы для подготовки к практическим занятиям. Объем лекционных часов составляет около **7,4%** общего количества часов и **40%** аудиторной нагрузки.

В процессе обучения дисциплины «Микробиология» при реализации различных видов учебной работы используются следующие образовательные технологии: - классическая лекция с использованием таблиц, доски, натуральных демонстрационных объектов; - интерактивная лекция с использованием ПК, проектора и экрана; - практическая деятельность в лаборатории с натуральными объектами и продуктами их фиксаций, - подготовка презентаций.

*Лабораторные занятия:* развивающее обучение, проблемное обучение, коллективная система обучения, исследовательский метод.

*Самостоятельная работа:* информационно-коммуникативные методы, работа в научной библиотеке, подготовка презентаций,

*Контроль самостоятельной работы:* устная, письменная, тестовая проверка знаний и умений, оформление лабораторных протоколов, защита рефератов с презентациями.

### **6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов.**

**При изучении дисциплины «Микробиология» предусматривается самостоятельная работа студентов (СРС).**

Она включает, помимо изучения материалов лекций и вопросов, обсуждаемых на практических занятиях, детальную проработку отдельных вопросов по некоторым разделам дисциплины и решение ряда задач. Она в целом ориентирована на анализ литературы и умение применять полученные знания при решении профессиональных задач. В перечень вопросов, выносимых на зачет, включены и вопросы, рекомендованные для самостоятельного изучения. Такая работа дает возможность студентам получить навыки работы с конспектом лекций, рекомендуемой литературой, а также анализировать полученные данные, связывать имеющиеся знания с новыми, усваивать методы изучения объектов и правильного оформления результатов исследований, овладевать методами и структурой изложения (как в письменной, так и в устной форме). Самостоятельная работа студентов составляет около 73 % от общего количества часов (79 ч. СРС из 108 ч. общей трудоемкости).

Задания, предусмотренные для самостоятельного выполнения, решаются письменно и сдаются преподавателю на проверку в конце модуля (задачи), а также сдаются в устной форме в виде зачета по самостоятельной работе или реферата

Цель самостоятельной работы студентов (СРС) - научить студента осмысленно и самостоятельно работать сначала с учебным материалом, затем с научной информацией, заложить основы самоорганизации и самовоспитания с тем, чтобы привить умение в дальнейшем непрерывно повышать свою квалификацию. При изучении дисциплины «Микробиология» организация самостоятельной работы включает формы: внеаудиторная СРС; аудиторная СРС, которая осуществляется под непо-

средственным руководством преподавателя; творческая, в том числе научно-исследовательская работа.

Аудиторная самостоятельная работа реализуется при проведении лабораторных занятий, выполнении лабораторного практикума и во время чтения лекций. На лабораторных занятиях различные виды самостоятельной работы позволяют сделать процесс обучения более интересным и поднять активность значительной части студентов в группе.

Для организации внеаудиторной самостоятельной работы необходимо иметь большой банк заданий и задач для самостоятельного решения, причем эти задания могут быть дифференцированы по степени сложности.

Для освоения дисциплины «Микробиология» необходимы следующие виды внеаудиторной самостоятельной работы:

1. Конспектирование, реферирование литературы.
2. Решение заданий, ответы на (см. табл. «Разделы, темы и вопросы, выносимые на самостоятельное изучение»).
3. Работа с лекционным материалом: проработка конспекта лекций, работа на полях конспекта с терминами
4. Подготовка к лабораторным занятиям. Оценка предварительной подготовки студента к лабораторному занятию проводится путем экспресс-опроса (устного, тестового или письменного) в течение 10-20 минут. Для подготовки необходимо заранее ознакомиться и законспектировать материалы, необходимые для лабораторной работы на занятии (см. «Планы лабораторных занятий»).
5. Написание рефератов по заданным преподавателем темам (см. «Темы рефератов»).

По результатам самостоятельной работы будет выставлена оценка. Она может быть учтена при выставлении итогового модульного балла или в конце семестра, на зачетной неделе

### 6.1. Разделы, темы и вопросы, выносимые на самостоятельное изучение

Вопросы и задания для самостоятельного изучения	Виды и содержание самостоятельной работы
<b>Модуль 1. Бактериальная клетка и систематика микроорганизмов. Действие на микроорганизмы факторов среды.</b>	
<p><b>Тема 1. Морфология различных групп микроорганизмов.</b>            Каковы основные формы клеток у бактерий?            Чем отличаются стрептококки от стафилококков?            Какое взаимное расположение кокков имеют сарцины?            Каким образом дифференцируют палочковидные бактерии?            Как осуществляется движение у бактерий?            Что такое монотрихи и политрихи?            Как протекает процесс спорообразования у бактерий?            Какую функцию выполняет спорообразование у бактерий?            Какие признаки используются при определении вида бактерий?            Каким образом осуществляется размножение бактерий?            Какие классификации бактерий Вам известны?            Охарактеризуйте следующие группы бактерий: стрептококки, диплобактерии, торроиды, спирохеты, вибрионы, простеки, актиномицеты.            Какие признаки положены в основу классификации бактерий по Берги?            Какие признаки положены в основу классификации бактерий по Мюррею?            Что такое актиномицеты?            Что такое «бациллы» и «кlostридии» и в чем их различия?            Что такое споры?            Все ли бактерии способны к спорообразованию?            Перечислите основные стадии спорообразования у бактерий.</p>	<p>Обзор литературы по данной теме            письменные ответы на вопросы,            написание реферата, выполнение индивидуальных заданий</p>

<p>Какие новые формы бактерий Вам известны? Какие взаимные расположения палочковидных бактерий Вам известны? Какие извитые формы бактерий Вы знаете?</p>	
<p><b>Тема 2. Систематика микроорганизмов</b> Какие вопросы изучает систематика как наука? Какие задачи ставятся при классификации микроорганизмов? Какие таксономические категории Вам известны? Краткий систематический обзор микроорганизмов прокариот. Что такое «номенклатура микроорганизмов»? Как делятся микроорганизмы в зависимости от структуры их клеточной организации? Какие признаки положены в основу классификации грибов? Охарактеризуйте семейство дрожжей-шизосахаромицетов.</p>	<p>Обзор литературы по данной теме письменные ответы на вопросы, написание реферата, выполнение индивидуальных заданий</p>
<p><b>Тема 3. Анатомия микробной клетки</b> Какие типы клеточной организации Вы знаете? Какие микроорганизмы называются ценоцитными? Приведите примеры таких микроорганизмов. Назовите основные компоненты прокариотической клетки. Чем отличаются грамположительные и грамотрицательные бактерии? Назовите химический состав и функции нуклеоида. В каких клетках имеется нуклеоид? Какую функцию в клетке выполняют рибосомы? Чем отличаются рибосомы прокариот от рибосом эукариот? Каковы состав и функции клеточной стенки эукариот? Какие существуют отличия в строении прокариотической и эукариотической клеток? Каков химический состав и функции цитоплазматической мембраны прокариотической и эукариотической клеток? Какую роль выполняют лизосомы в эукариотической клетке? Привести примеры известных Вам одноклеточных организмов. Дать определение понятиям «фагоцитоз» и «пиноцитоз». В чем сходство и различия грибов с растениями, с животными? Что такое «мицелий», «гифы»? Какой тип клеточной организации имеют большинство грибов? Чем отличаются между собой высшие и низшие грибы? В чем отличие совершенных грибов от несовершенных? Каково строение спорангиеносцев, конидиеносцев? Каковы формы и размеры дрожжевых клеток? Каково строение дрожжевой клетки? Как размножаются дрожжи?</p>	<p>Обзор литературы по данной теме письменные ответы на вопросы, написание реферата, выполнение индивидуальных заданий</p>
<p><b>Тема 4. Влияние абиотических и биотических факторов среды на микроорганизмы. Влияние антибиотиков на микроорганизмы.</b> Как и какие факторы внешней среды влияют на микроорганизмы? Охарактеризовать понятия «бактериостатическое действие» и «бактерицидное действие». На какие группы делят микроорганизмы по отношению к температуре? Каково действие на микроорганизмы низких и высоких температур? Как действуют на микроорганизмы излучения (видимый свет, ультрафиолет, рентгеновские лучи)?</p>	<p>Обзор литературы по данной теме письменные ответы на вопросы, написание реферата, выполнение индивидуальных заданий</p>

<p>Каково действие на микроорганизмы токов высокой и сверхвысокой частоты, ультразвука?</p> <p>Что такое «активность воды» и как она определяется?</p> <p>Что такое «осморегуляция», «плазмолиз», «плазмопсис»?</p> <p>Как влияет на микроорганизмы рН среды?</p> <p>Что такое «антисептики» и какие химические вещества применяют для дезинфекции в пищевой промышленности?</p> <p>Перечислить ассоциативные формы симбиоза.</p> <p>Что такое «синергизм», «мутуализм»?</p> <p>Что такое «антибиотики», «фитонциды»?</p> <p>Что такое «антагонизм» и какие антагонистические формы симбиоза Вы знаете?</p> <p>Что такое осмофильные и галофильные микроорганизмы?</p> <p>На каких принципах основано хранение пищевых продуктов?</p> <p>Что такое «термоустойчивость микроорганизмов»?</p>	
<p><b>Модуль 2. Культивирование, рост и размножение микроорганизмов. Питание микроорганизмов.</b></p>	
<p><b>Тема 1. Культивирование микроорганизмов. Питательные среды.</b></p> <p>Что такое «культивирование»?</p> <p>Какие способы культивирования микроорганизмов Вы знаете?</p> <p>Чем поверхностное культивирование отличается от глубинного?</p> <p>Что такое «чистая культура» микроорганизма?</p> <p>Как получают и хранят чистые культуры?</p> <p>Дать определение «накопительной культуре» микроорганизма.</p> <p>Каким образом можно получить накопительную культуру?</p> <p>Охарактеризовать логарифмическую фазу роста периодической культуры.</p> <p>Как поддерживают условия хемостата при росте непрерывной культуры?</p> <p>Как поддерживают условия турбидостата при росте непрерывной культуры?</p> <p>Чем отличается периодическое культивирование от непрерывного?</p> <p>Охарактеризуйте стационарную фазу роста периодической культуры.</p> <p>Какие микроорганизмы можно культивировать поверхностным способом?</p> <p>Каким образом осуществляется культивирование микроорганизмов глубинным способом?</p>	<p>Обзор литературы по данной теме письменные ответы на вопросы, написание реферата, выполнение индивидуальных заданий</p>
<p><b>Тема 2. Типы питания и способы существования микроорганизмов.</b></p> <p>Какие способы питания живых существ Вы знаете?</p> <p>Что такое «внеклеточное пищеварение»?</p> <p>Какие существуют механизмы поступления питательных веществ в клетку?</p> <p>Чем отличается простая диффузия от облегченной?</p> <p>В чем существенное отличие пассивной и облегченной диффузии от активного транспорта?</p> <p>Какова роль пермеаз в переносе растворенных веществ в клетку?</p> <p>Каков механизм поступления в клетку воды, газов?</p> <p>Каким путем попадают в клетку простые сахара и аминокислоты?</p> <p>Как прокариоты и эукариоты различаются по механизмам</p>	<p>Обзор литературы по данной теме письменные ответы на вопросы, написание реферата, выполнение индивидуальных заданий</p>

<p>транспорта веществ?          Что такое «органогенные элементы»?          Что такое макроэлементы?          Каковы потребности микроорганизмов в питательных веществах?          Как классифицируют микроорганизмы зависимости от источника углерода и энергии?          Охарактеризуйте тип питания хемоорганогетеротрофов.          Чем отличаются паразиты от сапрофитов?          Какие типы питания Вы знаете?          Что такое «азотфиксирующие микроорганизмы»?          Что такое «ауксотрофные микроорганизмы»?          Когда при поступлении вещества в клетку затрачивается энергия?          На какие группы распределяют микроорганизмы в зависимости от природы окисляемого субстрата (источника электронов)?</p>	
<p><b>Модуль 3. Метаболизм микроорганизмов. Экология, эволюция и практическое применение микроорганизмов.</b></p>	
<p><b>Тема 1. Метаболизм микроорганизмов.</b>          Что такое «анаболизм»?          В чем сущность энергетического обмена?          В чем состоит взаимосвязь конструктивного и энергетического обмена?          Что такое «фосфорилирование»?          Какие типы фосфорилирования Вы знаете?          Что понимается под «биологическим окислением»?          Что такое «брожение»?          Как называется процесс аэробного окисления глюкозы до углекислого газа и воды?          Что такое «неполные окисления» или «окислительные брожения»? Привести примеры.          Чем «типичные брожения» отличаются от «окислительных брожений»?          Какие ферменты принимают участие в энергетическом обмене аэробов, факультативных анаэробов, облигатных анаэробов?          Что подразумевается под «амфиболитическими путями»?          Что такое гликолиз?          Какие микроорганизмы могут получать энергию путем окислительного фосфорилирования?          Каков энергетический эффект процесса дыхания?          Какое количество молекул АТФ образуется при анаэробном окислении одной молекулы глюкозы?          Перечислить основные этапы анаэробного окисления глюкозы.          Перечислить основные этапы аэробного окисления глюкозы.          Привести суммарную реакцию процесса дыхания.          На какие группы делятся микроорганизмы в зависимости от отношения к кислороду?          Какие окислительно-восстановительные ферменты имеются в клетках облигатных анаэробов?          Привести примеры микроорганизмов, которые относятся к факультативным анаэробам.          Какое вещество является акцептором протонов водорода при дыхании?          Какие специфические ферменты принимают участие в процессе превращения пировиноградной кислоты в этиловый спирт?</p>	<p>Обзор литературы по данной теме          письменные ответы на вопросы,          написание реферата, выполнение          индивидуальных заданий</p>

**Тема 2. Способы получения энергии у микроорганизмов**

Каков химизм спиртового брожения?

Каковы условия нормального протекания спиртового брожения?

Чем отличаются дрожжи верхнего брожения от дрожжей низового брожения?

При каких условиях дрожжи осуществляют глицериновую форму спиртового брожения?

Охарактеризуйте возбудителей молочнокислого брожения.

В чем отличие гомоферментативного молочнокислого брожения от гетероферментативного?

Какие гомоферментативные молочнокислые бактерии Вы знаете?

Какие гетероферментативные молочнокислые бактерии Вы знаете?

Где в природе встречаются молочнокислые бактерии?

Охарактеризовать практическое значение молочнокислого брожения в пищевой промышленности, в природе.

Каково практическое значение пропионовокислого брожения?

Какие микроорганизмы являются возбудителями пропионовокислого брожения?

Охарактеризуйте возбудителей маслянокислого брожения.

На какие группы делятся маслянокислые бактерии?

Охарактеризуйте уксуснокислое брожение.

Какие микроорганизмы являются возбудителями уксуснокислого брожения?

Каким образом микроорганизмы окисляют жиры и жирные кислоты?

В чем сущность гнилостных процессов?

Какие продукты образуются при аэробном и гниении?

Укажите возбудителей анаэробного гниения.

В чем заключается эффект Пастера?

Назовите конечные продукты гетероферментативного молочнокислого брожения.

Где обитают пропионовокислые бактерии?

Какие конечные продукты образуются при анаэробном гниении?

Какова роль маслянокислых бактерий в природе, в пищевой промышленности?

Назовите конечные продукты пропионовокислого брожения.

Что образуется в результате окисления микроорганизмами жиров и высших жирных кислот?

Обзор литературы по данной теме  
письменные ответы на вопросы,  
написание реферата, выполнение  
индивидуальных заданий

**Тема 3. Взаимодействие микроорганизмов с другими существами. Экология микроорганизмов.**

Что представляет собой экосистема?

Охарактеризуйте понятие «биоценоз».

Что означают понятия «экологическая ниша», «местообитание»?

Какие микроорганизмы входят в состав микрофлоры почвы?

По каким микробиологическим показателям проводят санитарную оценку почвы?

В каких случаях проводят полный микробиологический анализ почвы?

Какова роль почвы в инфицировании пищевых продуктов?

Охарактеризуйте состав микрофлоры воздуха. Какова роль воз-

Обзор литературы по данной теме  
письменные ответы на вопросы,  
написание реферата, выполнение  
индивидуальных заданий.

<p>духа в инфицировании пищевых продуктов?          Как проводят санитарную оценку воздуха? Какие методы используют на предприятиях пищевой промышленности для очистки и обеззараживания воздуха?          Какие микроорганизмы входят в состав микрофлоры воды?          Что такое «сапробность воды»?          Каким образом проводят аэробную очистку сточных вод в искусственных условиях? Какие микробиологические требования предъявляются к питьевой воде?          Какие способы очистки сточных вод Вам известны?          Каким образом проводят очистку и дезинфекцию питьевой воды.</p>	
<p><b>Тема 4. Наследственность и изменчивость микроорганизмов.</b>          Что такое генетика? Каково ее определение как науки?          Дайте определение наследственности и изменчивости.          Что такое «ген», «генотип», «фенотип»?          Какую роль в клетке выполняют структурные гены, гены-регуляторы и гены-операторы?          Чем характеризуются мутации? Какими они бывают?          Какова роль комбинативных (рекомбинантных) изменений в передаче наследственных признаков?          Что такое «адаптация», «модификация»?          Чем отличаются мутанты от рекомбинантов?          Что такое генная инженерия?          Каково практическое значение учения о наследственности и изменчивости?          Чем индуцированные мутации отличаются от спонтанных?          Какие внешние факторы вызывают мутации микроорганизмов?</p>	<p>Обзор литературы по данной теме          письменные ответы на вопросы,          написание реферата, выполнение          индивидуальных заданий</p>
<p><b>Тема 5. Микроорганизмы и эволюционный процесс.</b>          Современные представления о роли микроорганизмов в эволюции биосферы          Основные события в эволюции Земли и участие в них микроорганизмов. Микрофоссилии, строматолиты, хемофоссилии.          Гипотеза Опарина. Эксперимент Миллера – Юри.          Первичная атмосфера Земли.          Гипотезы К. Вёзе, В. Циллига.          Древние свидетельства развития микробной жизни.          Изменения содержания и соотношения форм органического вещества в эволюции биосферы.          Гипотеза зарождения жизни вне Земли. Доказательства и недостатки гипотезы панспермии.</p>	<p>Мини-конференция</p>
<p><b>Тема 6. Практическое применение микроорганизмов. Биотехнология.</b>          Каковы задачи микробиологии пищевых производств?          Назовите объекты исследования пищевой микробиологии.          Какой ученый установил, что процессы брожения имеют микробиологическую природу и каждый вид брожения обусловлен своим специфическим возбудителем?          Когда и кем была предпринята первая попытка систематизации микроорганизмов?          Кто из отечественных ученых разработал теоретические и научные основы консервирования пищевых продуктов?          Каковы перспективы развития современной микробиологии?          Пути совершенствования микробиологических производств?</p>	<p>Подготовка и защита докладов с презентациями, рефератов.</p>

Применение мутантных и генно-инженерных продуцентов. Иммунизация микроорганизмов и или ферментов, как технологический прием биотехнологии. Производственные процессы, основанные на использовании иммобилизованных клеток микроорганизмов. Приготовление пищевых продуктов с помощью микроорганизмов. (кисломолочные продукты, сыры и т.д.). Микроорганизмы как продуценты индивидуальных веществ. Микробиологические процессы получения биопрепаратов для сельского хозяйства. Переработка отходов с участием микроорганизмов. Биогидрометаллургия (микробное выщелачивание металлов из бедных руд). Биоремедиация объектов окружающей среды. Негативные микробные процессы.	
--	--

## 6.2. Темы рефератов для самостоятельной работы

1. Единый план строения биологических систем и типы клеточной организации (эукариоты и прокариоты);
2. Обмен генетической информацией у прокариот;
3. Процесс диссоциации у бактерий;
4. Генетически модифицированные микроорганизмы;
5. Мутуалистические и паразитические симбиозы микроорганизмов с животными;
6. Микроорганизмы и растения. Фитопатогенные микроорганизмы и способы борьбы с ними;
7. Роль микроорганизмов в защите от инфекционных заболеваний;
8. Вода как среда обитания микроорганизмов. Водные микроорганизмы;
9. Экологические стратегии микроорганизмов;
10. Почва как среда обитания микроорганизмов. Гумусообразование. Особенности почвенных микроорганизмов;
11. Участие микроорганизмов в формировании состава атмосферы. Парниковые газы;
12. Проблема загрязнения природных экосистем и возможности самоочищения;
13. Роль микроорганизмов в глобальных циклах основных биогенных элементов (C, N, S, P, Fe);
14. Практическое применение микроорганизмов. Микробная биотехнология;
15. Биоремедиация объектов окружающей среды.
16. Современные представления о роли микроорганизмов в эволюции биосферы
17. Основные события в эволюции Земли и участие в них микроорганизмов. Микрофоссилии, строматолиты, хемофоссилии.
18. Древние свидетельства развития микробной жизни.
19. Гипотеза зарождения жизни вне Земли. Доказательства и недостатки гипотезы панспермии.

## 7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.

### 7.1. Примерные тестовые задания для текущего и итогового контроля подготовленности студентов по курсу.

#### Типовые контрольные задания

#### *а. Выберите правильный ответ*

1. Микроорганизмы были открыты:
 

А. Р.Кохом	В. А. Левенгуком
Б. Л.Пастером	Г. С. Виноградским
2. Автором биологической теории брожений является:

- А. Ю.Либах                      В. Р.Кох  
 Б. М.Бейеринк                Г. Л.Пастер
3. Автором методики получения вакцины является:  
 А. Р.Кох                        В.Л.Пастер  
 Б. И.Мечников                Г. Л.Ценковский
4. Процесс хемосинтеза был открыт:  
 А. В.Омелянским              В. С.Виноградским  
 Б. М.Бейеринком              Г. И.Мечниковым
5. Прокариотные микроорганизмы относятся к царству:  
 А. *Plantae*                    В. *Protista*  
 Б. *Fungi*                        Г. *Animale*
6. Гетерополимер пептидогликан содержится в клеточной стенке:  
 А. Эукариот                    Б. Прокариот
7. Отличительным признаком прокариот является наличие:  
 А. Настоящего ядра              В. Хлоропластов  
 Б. Кольцевой молекулы ДНК    Г. Митохондрий
8. Размеры микроорганизмов измеряются:  
 А. мм                            В. Нм  
 Б. мкм                            Г. См
9. Размеры вирусов измеряются:  
 А. А°                            В. Мм  
 Б. мкм                            Г. Нм
10. Палочковидные бактерии при делении образуют сочетания:  
 А. Стрептобактерии            В. Тетрабактерии  
 Б. Сарцины                    Г. Стафилобактерии
11. Носителем генетической информации прокариот являются:  
 А. Хлоропласты                В. Кольцевая молекула ДНК  
 Б. Митохондрии                Г. Лизосомы
12. Клеточная стенка отсутствует у:  
 А. Спирохет                    В. Актиномицет  
 Б. Микоплазм                    Г. Миксобактерий
13. *L*-форма бактерий:  
 А. Являются систематической группой  
 Б. Относятся к микоплазмам  
 В. Относятся к архебактериям  
 Г. Не являются систематической группой
14. Фотосинтезирующими прокариотами являются:  
 А. Спирохеты                    В. Пурпурные бактерии  
 Б. Миксобактерии                Г. Актиномицеты
15. Кислородный тип фотосинтеза осуществляют прокариоты:  
 А. Пурпурные бактерии        В. Цианобактерии  
 Б. Зеленые бактерии            Г. Галобактерии
16. Бескислородный тип фотосинтеза осуществляют прокариоты:  
 А. Цианобактерии                В. Зеленые бактерии  
 Б. Прохлорофиты                Г. Актиномицеты
17. Организмы, в клетках которых нет оформленного ядра и отсутствуют многие органоиды, относят к царству:  
 А. Растений                    В. Грибов  
 Б. Животных                    Г. Бактерий
18. Организмы, которые сами создают органические вещества из неорганических с использованием солнечной или химической энергии, относят к группе:  
 А. Симбионтов                    В. Гетеротрофов  
 Б. Автотрофов                    Г. Сапрофитов
19. Клубеньковые бактерии относят к группе симбиотических организмов, т.к. они вступают в симбиоз с:

- А. Бобовыми растениями                      В. Деревьями  
 Б. Грибами                                        Г. Водорослями
20. Органическими веществами отмерших частей растений и животных питаются организмы:  
 А. Симбионты                                    В. Сапрофиты  
 Б. Паразиты                                      Г. Автотрофы
21. Организм, состоящий из одной клетки и не имеющий оформленного ядра, - это:  
 А. Водоросль                                    В. Бактерия  
 Б. Дрожжи                                        Г. Простейшее животное
22. Дрожжи по способу питания:  
 А. Симбионты                                    В. Гетеротрофы  
 Б. Автотрофы                                      Г. Паразиты
23. Спорообразование у бактерий – это:  
 А. Способ размножения                      В. Способ распространения  
 Б. Способ сохранения генетического материала
24. При гомоферментативном молочнокислом брожении образуется:  
 А. Уксусная кислота                            В. Глицерин  
 Б. Молочная кислота                            Г. Этиловый спирт
25. Побочным продуктом при гетероферментативном молочнокислом брожении является:  
 А. Молочная кислота                            В. Глицерин  
 Б. Пировиноградная кислота                    Г. Яблочная кислота
26. Возбудителями молочнокислого брожения являются:  
 А. Дрожжи                                        В. Актиномицеты  
 Б. Водоросли                                      Г. Бактерии
27. Катаболизм гексоз при гомоферментативном молочнокислом брожении осуществляется через:  
 А. Пентозофосфатный путь                      В. Путь Этнера-Дудорова  
 Б. Гликолиз                                        Г. Глиоксилатный путь
28. Возбудителями спиртового брожения являются:  
 А. Бактерии                                        В. Актиномицеты  
 Б. Дрожжи                                        Г. Плесневые грибы
29. К хемосинтезирующим организмам относятся:  
 А. Нитрифицирующие бактерии                В. Спирохеты  
 Б. Цианобактерии                                С. Азотобактерии
30. Аэробными микроорганизмами являются:  
 А. Метанообразующие бактерии                В. Дрожжи  
 Б. Хемосинтезирующие бактерии                Г. Бактерии маслянокислого брожения
31. Ультрафиолетовые лучи у микроорганизмов вызывают:  
 А. Фотосинтез                                    В. Летальный исход  
 Б. Фотореактивацию                            Г. Фототаксис
32. *Azotobacter* фиксирует молекулярный азот ( $N_2$ ) при содержании  $O_2$  в среде:  
 А. Высоком                                        Б. Низком
33. Щелочеустойчивыми микроорганизмами являются:  
 А. Плесневые грибы                            В. Дрожжи  
 Б. Бактерии                                        Г. Водоросли
34. Кислотоустойчивыми микроорганизмами являются:  
 А. Бактерии                                        В. Цианобактерии  
 Б. Плесневые грибы                            Г. Актиномицеты
35. Риккетсии являются возбудителями:  
 А. Холеры                                        В. Туберкулеза  
 Б. Сыпного тифа                                Г. Дизентерии
36. По отношению к хозяину риккетсии являются:  
 А. Симбионты                                    В. Паразиты  
 Б. Комменсалы                                    Г. Сапрофиты
37. Путем множественного деления размножаются:  
 А. Бактерии                                        В. Цианобактерии  
 Б. Плесневые грибы                            Г. Дрожжи

38. Автором накопительной культуры микроорганизмов является:  
 Р. Кох В. С.Виноградский  
 Б. И.Мечников Г. Д.Ивановский
39. Свободноживущий анаэробный азотфиксатор *Azotobacter* был открыт:  
 А. С.Виноградским В. М.Бейеринком  
 Б. В. Омелянским Г. Д. Заболотным
40. Свободноживущий анаэробный азотфиксатор *Clostridium pasteurianum* был открыт:  
 А. С.Виноградским В. М.Ворониным  
 Б. Р.Кохом Г. Д.Ивановским
41. *Azotobacter* фиксирует молекулярный азот ( $N_2$ ) при:  
 А. При наличии связанного азота в среде  
 Б. При отсутствии связанного азота в среде
42. *Azotobacter* фиксирует молекулярный азот ( $N_2$ ) при:  
 А. Наличии органического углерода в среде  
 Б. Отсутствии органического углерода в среде
43. Непрерывная культура микроорганизмов получается при:  
 А. Постоянных условиях среды  
 Б. Изменяющихся условиях среды
44. Является ли клеточная оболочка общим признаком для прокариот и эукариот?  
 А. Да Б. Нет
45. В факторах роста нуждаются группы прокариот:  
 А. Паразиты В. Прототрофы  
 Б. Сапрофиты Г. Ауксотрофы
46. Основным способом поглощения питательных веществ бактериальной клеткой является:  
 А. Простая диффузия В. Активный транспорт  
 Б. Облегченная диффузия Г. Пиноцитоз
47. Способностью к фиксации молекулярного азота ( $N_2$ ) обладает ряд цианобактерий:  
 А. *Oscillatoria* В. *Calothrix*  
 Б. *Nostoc* Г. *Myxosarcina*
48. Высокое осмотическое давление субстрата препятствует:  
 А. Поглощению питательных веществ  
 Б. Передвижению микроорганизмов  
 В. Поглощению воды  
 Г. Росту микроорганизмов
49. Антибиотики являются продуктами жизнедеятельности:  
 А. Цианобактерий В. Актиномицет  
 Б. Дрожжей Г. Водорослей
50. Причиной появления мутаций у микроорганизмов являются:  
 А. Подавление синтеза ферментов  
 Б. Изменение в структуре ДНК  
 В. Подавление активности ферментов  
 Г. Изменение в структуре РНК
51. Продуктами неполного окисления дыхательного субстрата у микроорганизмов являются:  
 А. Моносахара В. Органические кислоты  
 Б.  $CO_2$  и  $H_2O$  Г. Аминокислоты
52. Структурным компонентом клеточной стенки грам+прокариот является:  
 А. Белки В. Пептидогликан  
 Б. Липиды Г. Углеводы
53. Главным пигментом цианобактерий является:  
 А. Бактериохлорофилл В. Фикоэритрин  
 Б. Хлорофилл *a* Г. Хлорофилл *b*
54. Процесс конъюгации характерен:  
 А. Цианобактериям В. Спирохетам  
 Б. Дрожжам Г. Миксобактериям

**Ответы на тесты по микробиологии**

1 – В; 2 – Г; 3 – В; 4 – В; 5 – В; 6 – Б; 7 – Б; 8 – Б; 9 – Г; 10 – А; 11 – В; 12 – Б; 13 – Г; 14 – В; 15 – В; 16 – В; 17 – Г; 18 – Б; 19 – А; 20 – В; 21 – В; 22 – В; 23 – Б; 24 – В; 25 – В; 26 – Г; 27 – Б; 28 – Б; 29 – А; 30 – Б; 31 – В; 32 – Б; 33 – Б; 34 – Б; 35 – Б; 36 – В; 37 – В; 38 – В; 39 – В; 40 – А; 41 – Б; 42 – А; 43 – Б; 44 – Б; 45 – Г; 46 – В; 47 – Б; 48 – В; 49 – В; 50 – Б; 51 – В; 52 – В; 53 – Б; 54 – Б.

**б. Дайте ответы в количестве, соответствующем буквенным обозначениям**

1. По действию на микробную клетку вещества внешней среды делятся: А. Б. В.
2. По отношению к температуре микроорганизмы делятся: А.Б.В.
3. По отношению к кислороду микроорганизмы делятся: А.Б.В.
4. Какие свойства живого имеют вирусы? А.Б.В.Г.
5. Какие типы питания микроорганизмов Вам известны? А.Б.В.Г.
6. Перечислите 8 способов существования микроорганизмов.
7. Средами обитания микроорганизмов являются: А.Б.В.
8. Какие этапы размножения бактериофага Вам известны? А.Б.В.Г.Д.
9. Какие способы получения микроорганизмами энергии Вам известны? А.Б.В.
10. Способы образования АТФ у микроорганизмов: А.Б.В.
11. Дайте последовательность этапов окрашивания микроорганизмов по Граму: А.Б.В.
12. Перечислите прокариоты, осуществляющие анаэробное дыхание: А.Б.В.
13. Что является акцептором  $e$  и  $H^+$  окисляемого дыхательного субстрата при анаэробном дыхании? А.Б.В.
14. Какие свойства неживой природы характерны вирусам: А.Б.В.Г.
15. Какие Вам известны классификации микроорганизмов? А, Б.
16. Синхронные культуры микроорганизмов можно получить регулированием: А.Б.В.Г.
17. Кривая роста чистой культуры при периодическом выращивании имеет фазы: А.Б.В.
18. Перечислите группы хемосинтезирующих прокариот: А.Б.В.Г.
19. Акцепторы электронов, используемые разными микроорганизмами при анаэробном дыхании: А.Б.В.
20. Формы участия кислорода в окислении разных субстратов: А.Б.В.
21. ЦТК у микроорганизмов в биосинтетических процессах является источником: А.Б.В.
22. Формы симбиотических взаимоотношений между микро- и макроорганизмами: А.Б.В.
23. Назовите четыре этапа в круговороте азота в природе: А.Б.В.
24. Аэробные и анаэробные азотофиксирующие бактерии: А.Б.В.Г.
25. К нитрифицирующим бактериям относятся: А.Б.
26. Перечислите методы определения количества микроорганизмов в средах обитания: А.Б.В.

**Ответы**

1. Стимулирующего, бактериостатического, бактерицидного действия.
2. Психрофилы, мезофилы, термофилы.
3. Аэробы, анаэробы, факультативные аэробы и анаэробы.
4. Содержат одинаковые макромолекулы (НК, белки, липиды, углеводы), обладают способностью синтеза органических веществ, им характерны изменчивость и передача наследственной информации.
5. Фотолитотрофный, фотоорганотрофный, хемолитотрофный и хемоорганотрофный.
6. Фотолитоавтотрофный, фотолитогетеротрофный, фотоорганавтотрофный, фотоорганогетеротрофный, хемолитоавтотрофный, хемолитогетеротрофный, хемоорганавтотрофный, хемоорганогетеротрофный.
7. Почва, вода, воздух.
8. Адсорбция, инъекция НК, внутриклеточное развитие и выход созревших вирусных частиц наружу.
9. Брожения, дыхание, фотосинтез.
10. Субстратное фосфорилирование, окислительное фосфорилирование, фотофосфорилирование.

11. Окрашивание генцианфиолетом + р-р Люголя, обработка спиртом, нейтральным красным.
12. Нитратредуцирующие, сульфатредуцирующие, метанобразующие.
13.  $\text{NO}_3^-$ ;  $\text{SO}_4^{2-}$ ;  $\text{CO}_2$ .
14. Способность кристаллизоваться, содержание одного вида НК, отсутствие собственного обмена веществ, неспособность к репродукции вне клетки хозяина и размножение путем деления.
15. Естественная и искусственная.
16. Температуры, питания, освещения, колибровкой.
17. Лаг-фаза, экспоненциальная, стационарная, отмирания.
18. Нитрифицирующие, нефототрофные бесцветные серобактерии, водородные, железобактерии.
19.  $\text{CO}_2$ ;  $\text{NO}_3^-$ ;  $\text{SO}_4^{2-}$ .
20.  $\text{O}_2$ ,  $\text{O}_2^-$ , связанный кислород.
21. Водорода, энергии, промежуточных продуктов окисления.
22. Мутуализм, паразитизм, комменсализм.
23. Азотфиксация, аммонификация, нитрификация и денитрификация.
24. *Azotobacter*, *Nostoc*, *Anabaena*, *Clostridium pasteurianum*.
25. *Nitrosomonas*, *Nitrobacter*.
26. Подсчет в счетных камерах под микроскопом, метод Коха и нефелометром.

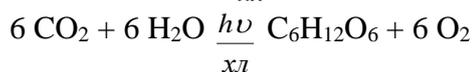
### ***В. Дайте краткие ответы***

1. Какова роль автотрофных организмов в природе?
2. Примером каких взаимоотношений является микориза?
3. Какие способы размножения бактерий Вам известны?
4. Какие антимикробные вещества Вам известны?
5. Назовите возбудителей гетероферментативного молочнокислого брожения.
6. Дайте уравнение гетероферментативного молочнокислого брожения
7. Урожай биомассы чистой культуры при периодическом выращивании определяется по формуле:
8. Какая структура клетки спирохет определяет их спиралевидное строение?
9. Дайте уравнение бескислородного типа фотосинтеза прокариот.
10. Дайте уравнение кислородного типа фотосинтеза прокариот.
11. Дайте определение роста микроорганизмов
12. Микроорганизмы являются продуцентами каких веществ, имеющих значение в народном хозяйстве и медицине?
13. Дайте уравнение спиртового брожения
14. Дайте уравнение уксуснокислого брожения.
15. При полном окислении одной молекулы глюкозы сколько молекул АТФ образуют?
  - в т.ч. а) субстратным фосфорилированием «    » молекул;
  - б) окислительным фосфорилированием «    » молекул.
16. Дайте уравнения дыхания.
17. Строение  $T_2$  бактериофага бактерий *E. coli*:
18. Практическое значение дрожжей.
19. Дайте уравнение фотосинтеза, осуществляемое бактериями прохлорофит.
20. Перечислите 10 макроэлементов, используемых микроорганизмами для своего питания.

### ***Ответы***

1. Автотрофные организмы в природе осуществляют первичный синтез органических соединений из неорганических, бедных энергией веществ, а также вводят в биосферные процессы энергию солнечного света в преобразованной в химическую энергию форме.
2. Микориза является примером симбиоза – мутуализма между грибами и корнями высших растений.
3. Бактерии размножаются изоморфным и гетероморфным (почкованием) бинарным делением, множественным делением (цианобактерии).

4. Антимикробные вещества делятся на неорганические и органические. Неорганические: соли тяжелых металлов; вещества ингибирующие активность ферментов, связываясь с их активным центром; усиливающие окислительные процессы вещества:  $H_2O_2$ ,  $H_2S$ ,  $O_3$ , йод, хлорная известь. Органические: фенол, формальдегид, этиловый спирт и др. Они растворяют липиды ЦПМ и повышают ее проницаемость.
5. *Betabacterium*, кокки *Leuconostoc*.
6.  $C_6H_{12}O_6 \rightarrow CH_3CHOHCOOH + CH_3CH_2OH + CH_3COOH + CH_2OHCHOHCH_2OH + CO_2$
7.  $Y = B_{\text{макс.}} - B_{\text{исх.}}$  (B – биомасса)
8. Аксиальная нить.
9.  $CO_2 + 2 AH_2 \xrightarrow[\text{б / хл}]{h\nu} H_2O + 2A + H_2O$
10.  $CO_2 + 2 H_2O \xrightarrow[\text{хл}]{h\nu} CH_2O + O_2 + H_2O$
11. Рост – физиологический процесс необратимого увеличения размеров клетки, происходящий в результате большого количества взаимосвязанных биохимических реакций, осуществляющих биосинтез клеточного материала.
12. Микроорганизмы являются продуцентами: белков, аминокислот, орг. Кислот, витаминов, ферментов, пуриновых и пиримидиновых оснований, гормонов, антибиотиков, медицинских препаратов и многих других веществ.
13.  $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2 CH_3CH_2OH + 2 CO_2 + 31 \text{ кк.}$
14.  $CH_3CH_2OH + O_2 \rightarrow CH_3COOH + H_2O + 118 \text{ кк.}$
15. 38 мол. АТФ, в т. Ч. А) субстратным фосфорилированием 4 молекул; б) окислительным фосфорилированием 34 молекул.
16.  $C_6H_{12}O_6 + 6 O_2 \rightarrow 6 CO_2 + 6 H_2O + 674 \text{ кк.}$
17.  $T_2$  бактериофаг *E. Coli* состоит из головки и отростка. В головке содержится генетический материал фага и сверху головка покрыта капсидом. Отросток состоит из полого цилиндра, покрытого сверху чехликом, снизу отросток имеет базальную пластинку, на которой расположены шипы и нити.
18. Дрожжи имеют применение в виноделии, пивоварении и хлебопечении, являясь возбудителями спиртового брожения.
- 19.



20. С, О, Н, N, S, Р, К, Mg, Са, Fe.

## 7.2. Перечень вопросов, выносимых для промежуточного контроля знаний

### Модуль 1

1. Предмет, задачи микробиологии, ее место и роль в современной биологии.
2. Значение микроорганизмов в народном хозяйстве и медицине.
3. Открытие микроорганизмов Левенгуком и морфологический период в развитии микробиологии.
4. Значение работ Л.Пастера в развитии физиологического направления в микробиологии.
5. Значение работ Р. Коха, И. Мечникова, Д. Заболотного, С. Виноградского в развитии микробиологии.
6. Главные направления развития современной микробиологии.
7. Положение микроорганизмов в системе живого мира.
8. Формы и размеры микроорганизмов.
9. Строение и химический состав бактериальной клетки. Функции отдельных компонентов клетки.
10. Спорообразование у бактерий, его биологический смысл. Стадии формирования спор.
11. Принципы классификации и идентификации микроорганизмов.
12. Цианобактерии, особенности строения, размножения, питания, распространения.

13. Характеристика бактерий – прохлорофит.
14. Характеристика пурпурных, серных и несерных бактерий.
15. Характеристика галофильных бактерий, осуществляющих бесхлорофильный тип фотосинтеза.
16. Характеристика актиномицет.
17. Характеристика спирохет.
18. Характеристика нефототрофных, бесцветных серных бактерий.
19. Характеристика миксобактерий.
20. Характеристика бактерий – внутриклеточных паразитов.
21. Микоплазмы и *L* – форм бактерий.
22. Краткая характеристика дрожжей и плесневых грибов.
23. Рост клетки и популяции. Основные параметры роста культуры.
24. Размножение микроорганизмов. Изоморфное и гетероморфное деление.
25. Накопительные культуры микроорганизмов, принцип элективности.
26. Закономерности роста чистых культур при периодическом выращивании. Кривая роста. Особенности отдельных фаз.
27. Непрерывные и синхронные культуры, способы получения и их характеристика.

## Модуль 2

1. Радиация и характер ее действия на микроорганизмы, фотореактивация.
2. Влияние рН-среды на микроорганизмы. Щелоче- и кислотоустойчивые микроорганизмы.
3. Влияние влажности на микроорганизмы. Устойчивость к высушиванию. Лиофилизация.
4. Влияние на микроорганизмы гидростатического и осмотического давлений (осмофилы и галофилы).
5. Отношение микроорганизмов к кислороду.
6. Зависимость микроорганизмов от температуры.
7. Питание микроорганизмов. Типы питания и способы существования микроорганизмов.
8. Характеристика фотолитоавтотрофных микроорганизмов.
9. Характеристика хемолитоавтотрофных микроорганизмов.
10. Понятие «питательные и антимикробные» вещества. Природа антимикробных веществ. Антибиотики. Мутагены.
11. Бактерии – паразиты, сапрофиты, комменсалы, прототрофы и ауксотрофы. Факторы роста.
12. Механизм поступления экзогенных веществ. Использование микроорганизмами высокомолекулярных соединений и веществ, нерастворимых в воде.
13. Органические и минеральные соединения азота, используемые микроорганизмами.
14. Источники азотного питания микроорганизмов.
15. Пути образования аминокислот.
16. Фиксация молекулярного азота ( $N_2$ ) микроорганизмами. Значение процесса.
17. Физиологическая роль для микроорганизмов серы, фосфора, калия, магния и микроэлементов.
18. Гексозобифосфатный путь катаболизма гексоз (гликолиз).
19. Пентозобифосфатный путь катаболизма гексоз.
20. Кетодезоксифосфоглюконатный путь катаболизма гексоз (Путь Этнера – Дудорова).
21. Брожение, пути сбраживания углеводов и основные продукты различных брожений. Двухфазность брожения.
22. Особенности и химизм спиртового брожения.
23. Гомо- и гетероферментативное молочнокислое брожение.
24. Уксуснокислое брожение.
25. Определение понятия анаэробного дыхания. Доноры и акцепторы электронов, используемые разными микроорганизмами при анаэробном дыхании.
26. Диссимиляционная нитратредукция и денитрификация.
27. Диссимиляционная сульфатредукция.
28. Образование метана из  $CO_2$  метанообразующими бактериями.
29. Аэробное дыхание. Цикл трикарбоновых кислот.
30. Характеристика ЭТЦ дыхания. Особенности электронтранспортных систем различных микроорганизмов.
31. Полное и неполное окисление субстратов.

32. Роль ЦТК и пентозофосфатного окислительного цикла в биосинтетических процессах.
33. Микроорганизмы, окисляющие метан и другие одноуглеродные соединения.
34. Светящиеся бактерии. Механизм свечения.
35. Механизм фиксации молекулярного азота цианобактериями.
36. Участие микроорганизмов в циклах углерода, азота, серы и др. элементов природы.

### **7.3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

Общий результат выводится как интегральная оценка, складывающаяся из текущего контроля – 60 % и промежуточного контроля – 40 %.

Текущий контроль по дисциплине включает:

- посещение занятий – 5 баллов,
- выполнение лабораторных заданий – 35 баллов,
- выполнение домашних (аудиторных) контрольных работ – 60 баллов.

Промежуточный контроль по дисциплине включает:

- письменная контрольная работа – 50 баллов,
- тестирование – 50 баллов.

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

#### **а) адрес сайта курса**

<http://edu.dgu.ru/course/view.php?id=1282>

#### **б) Основная литература:**

1. Нетрусов, А. И. Микробиология : учеб. для студентов вузов, обуч. по направлению подгот. бакалавра "Биология" и биол. специальностям / Нетрусов, Александр Иванович, И. Б. Котова. - 3-е изд., испр. - М. : Академия, 2012, 2009, 2007, 2006. - 349,[1] с. - (Высшее профессиональное образование. Естественные науки). - Допущено МО РФ. - ISBN 978-5-7695-6632-5: 470-00
2. Нетрусов, А.И. Микробиология: Университетский курс : [учебник для студ. учреждений высш. образ-я] / А. И. Нетрусов, И. Б. Котова. – 4 и 5- изд., стер. - М. : Академия : 2012, 2017. - 1154-29
3. Нетрусов А.И., Бонч-Осмоловская Е.А., Горленко В.М. [и др.] Экология микроорганизмов; под общ. ред А.И. Нетрусова – 2-е изд., М.: Издательство Юрайт, 2013. – 268 с. – Серия : Бакалавр. Базовый курс.
4. Павлович С.А. Микробиология с микробиологическими исследованиями [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.А. Павлович. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Вышэйшая школа, 2009. — 502 с. — 978-985-06-1498-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20093.html>
5. Белясова Н.А. Микробиология [Электронный ресурс] : учебник / Н.А. Белясова. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Вышэйшая школа, 2012. — 443 с. — 978-985-06-2131-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20229.html>
6. Лебедев В.Н. Тестовые задания по микробиологии [Электронный ресурс] : методическое пособие для студентов биологических специальностей / В.Н. Лебедев. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена, 2014. — 60 с. — 978-5-8064-1961-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/22562.html>
7. Егорова Е.Н. Справочник терминов по общей микробиологии, вирусологии и иммунологии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Н. Егорова, А.М. Самоукина, Ю.В. Червинец. — Электрон. текстовые данные. — Тверь: Тверская государственная медицинская академия, 2009. — 103 с. — 978-5-8388-0073-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/23629.html>

#### **в) Дополнительная:**

1. Белясова Н.А. Микробиология [Электронный ресурс] : учебник / Н.А. Белясова. – Электрон. текстовые данные. – Минск: Вышэйшая школа, 2012. – 443 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20229.html>
2. Гусев М.В., Минеева Л.А. Микробиология. М., Изд-во «Academia», 2006, 6-е изд.; 2005, 5-е изд., 2003, 4-е изд.; 3-е изд., 1992; 2-е изд., 1985.
3. Заварзин, Г. А. Введение в природоведческую микробиологию : [учеб. пособие] / Заварзин, Георгий Александрович ; Н.Н.Колотилова. - М. : Университет, 2001. - 255 с. - ISBN 5-8013-0124-0 : 75-00.
4. Зюзина О.В. Общая микробиология [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / О.В. Зюзина, Е.В. Пешкова. – Электрон. текстовые данные. – Тамбов: Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015. – 81 с. – 978-5-8265-1431-3. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64136.html>
5. Куранова Н.Г. Микробиология. Часть 1. Прокариотическая клетка [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.Г. Куранова, Г.А. Купатадзе. – Электрон. текстовые данные. – М. : Прометей, 2013. – 108 с. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24002.html>
6. Общая микробиология : метод. указ. к лаб. занятиям. Ч.1 / [сост. А.А.Абдурахманов]; М-во образования РФ. Дагест. гос. ун-т. - Махачкала : ИПЦ ДГУ, 2013, 2003. - 39 с. - 6-00
7. Определитель бактерий Берджи: в 2-х томах/ Под ред. Дж. Хоулта, Н. Крига, П. Снита и др. М.: Мир. 1997. Т.1. - 413 с. Т.2. – 400 с.
8. Павлович С.А. Микробиология с вирусологией и иммунологией [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.А. Павлович. – Электрон. текстовые данные. – Минск: Вышэйшая школа, 2013. – 800 с.– Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24067.html>
9. Сакович Г.С. Микробиология. Часть II [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Г.С. Сакович, М.А. Безматерных. – Электрон. текстовые данные. – Екатеринбург: Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2013. – 92 с. – 978-5-7996-0853-8. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68258.html>

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

1. *eLIBRARY.RU*[Электронный ресурс]: электронная библиотека / Науч. электрон. б-ка. — Москва, 1999 – . Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp> (дата обращения: 01.04.2017). – Яз. рус., англ.
2. *Moodle*[Электронный ресурс]: система виртуального обучением: [база данных] / Даг.гос. ун-т. – Махачкала, г. – Доступ из сети ДГУ или, после регистрации из сети ун-та, из любой точки, имеющей доступ в интернет. – URL: <http://moodle.dgu.ru/> (дата обращения: 26.05.2018).
3. *Электронный каталог НБ ДГУ*[Электронный ресурс]: база данных содержит сведения овсех видах лит, поступающих в фонд НБ ДГУ/Дагестанский гос. ун-т. – Махачкала, 2010 – Режим доступа: <http://elib.dgu.ru>, свободный (дата обращения: 22.05.2018).

## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины сопровождается активными методами ее контроля:

- входной контроль знаний и умений студентов при начале изучения очередной дисциплины;
- текущий контроль, то есть регулярное отслеживание уровня усвоения материала на лекциях, практических и лабораторных занятиях; в том числе с использованием тестирования
- промежуточный контроль по окончании изучения раздела или модуля курса;
- самоконтроль, осуществляемый студентом в процессе изучения дисциплины при подготовке к контрольным мероприятиям;
- итоговый контроль по дисциплине в виде зачета или экзамена (может быть проведен в виде тестирования);

– контроль остаточных знаний и умений спустя определенное время после завершения изучения дисциплины.

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

1. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]: предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке. – Режим доступа: <http://window.edu.ru>
1. Национальная электронная библиотека [Электронный ресурс]: Оцифрованные документы, размещённые в российских библиотеках, музеях и архивах. – Режим доступа: <https://нэб.рф>
2. Электронные образовательные ресурсы ДГУ [Электронный ресурс]: учебно-методические материалы. – Режим доступа: <http://eor.dgu.ru>
3. Электронная библиотечная система IPRbooks [Электронный ресурс]: ресурс, включающий электронно-библиотечную систему, печатные и электронные книги. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/elibrary.html>
5. Электронная библиотечная система znanium.com [Электронный ресурс]: предоставляет доступ к монографиям, учебникам, справочникам, научным журналам, диссертациям и научным статьям в различных областях знаний. – Режим доступа: <http://znanium.com>
4. Электронная библиотечная система BOOK.ru [Электронный ресурс]: лицензионная библиотека, содержащая учебные и научные издания от преподавателей ведущих вузов России. – Режим доступа: <https://www.book.ru>
5. Электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]: предоставляет доступ к наиболее востребованным материалам учебной и научной литературы. – Режим доступа: <https://нэб.рф>
6. Электронная библиотечная система «БиблиоРоссика» [Электронный ресурс]: электронная библиотека предоставляет доступ к коллекции актуальной научной и учебной литературы по гуманитарным, техническим и естественным наукам. – Режим доступа: <http://www.bibliorossica.com>
7. Электронная библиотечная система «Юрайт» [Электронный ресурс]: электронная библиотека. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru>
8. Электронная библиотечная система «Лань» [Электронный ресурс]: электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru>
9. eLIBRARY.ru [Электронный ресурс]: электронная библиотека / Российская научная электронная библиотека. Москва, 1999. Режим доступа: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>
10. Moodle [Электронный ресурс]: система виртуального обучения: [база данных] / Дагестанский государственный университет. – Махачкала, г. – Доступ из сети ДГУ или, после регистрации из сети университета, из любой точки, имеющей доступ в интернет. – URL: <http://edu.dgu.ru/login/index.php>

## **12. Описание материально–технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.**

Дисциплина «Микробиология» обеспечена необходимой материально–технической базой:

Световые микроскопы, сухожаровой шкаф, термостат, бокс, УФ-лампа, предметные и покровные стекла, бактериальные петли, шпатели, петли, спиртовки, иммерсионное масло, чашки Петри, стеклянная посуда, штативы, красители для микроорганизмов, постоянные препараты микроорганизмов, реактивы.

Видео- и аудиовизуальные средства. Компьютерное оборудование с использованием Интернет-ресурсов и обучающих программ.