Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 06:57:10
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24 » марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология

Направление подготовки **35.03.05 Садоводство**

Направленность программы **Плодоводство, овощеводство и виноградарство с основами виноделия.**

Форма обучения **Очная, заочная**

Программа разработана:

Сочинская О.Н. _____ доцент кандидат с-х наук доцент
ФИО (подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры Биологии, морфологии и вирусологии
протокол заседания от 23.03.2026 г. № 7 зав.кафедрой _____ Федорова В.В.
(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2026 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1)

Индикаторы достижения компетенции:

- Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности. (ОПК-1.2).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине Микробиология, характеризующих этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы по специальности 35.03.05Садоводство, направленность Плодоводство, овощеводство и виноградарство с основами виноделия представлены в таблице:

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.2Использует основные законы естественно-научных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности.	*Знание:* Морфология, генетика, физиология, систематика прокариотных и эукариотных микроорганизмов. Механизмы метаболизма и преобразования энергии микроорганизмами, их роль в круговороте биогенных элементов, разложении природных веществ. Влияние на развитие микроорганизмов различных факторов внешней среды. Теоретические основы взаимодействия микроорганизмов друг с другом. *Умение:* Готовить и микроскопировать препараты микроорганизмов, различать основные группы микроорганизмов, культивировать микроорганизмы и изучать их. Проводить количественный учёт микроорганизмов в различных субстратах. Получать накопительные и чистые культуры микроорганизмов, определять титр микроорганизмов в биопрепаратах, проводить качественные реакции на продукты метаболизма микроорганизмов. *Навык: Навык:* Навыки владения методиками работы с микроорганизмами, навыками управления основными

			характеристиками микроорганизмов. Приобретать опыт в области микробиологии, опыт управления основными характеристиками микроорганизмов, использования микробиологических технологий в практике производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем				Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Лаборат. занятий, час.	Практич. занятий, час	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.			
Очная форма обучения 2023, 2024, 2025, 2026 год набора								
3	3/108	18	18	18	0,2	53,8		зачет
Заочная форма обучения 2023, 2024, 2025, 2026 год набора								
3	3/108	4	4	4	0.2	91,8	4	зачет

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

4.1 Структура дисциплины состоит из тем:

Структура дисциплины			
Тема 1 «Предмет, объекты история развития и задачи микробиологии. Биотехнология микроорганизмов».	**Тема 2** «Систематика прокариот. Метаболизм микроорганизмов».	**Тема 3** «Микроорганизмы и окружающая среда».	**Тема 4** «Генетика микроорганизмов».
Тема 5 «Превращение микроорганизмами соединений углерода».	**Тема 6** «Биологическая фиксация молекулярного азота».	**Тема 7** «Превращение микроорганизмами соединений азота».	**Тема 8** «Почвенная микробиология».
Тема 9 «Бактериальные препараты, используемые в растениеводстве».			

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

Наименование раздела(темы) дисциплины	**Краткое содержание раздела**	**Кол-во часов**	
		очная	**заочная**
		2023, 2024, 2025,2026	
Раздел 1. «Предмет, объекты, история развития и задачи микробиологии. Биотехнология микроорганизмов».	*Вопрос 1.* Микробиология, история возникновения, объекты ее изучения, основные направления и перспективы развития на современном этапе. *Вопрос 2.* Основные группы микроорганизмов: акариоты, прокариоты, эукариоты, их основные отличия. *Вопрос 3.*Микробиология – основа биотехнологии.	2	0,25
Раздел 2.«Систематика прокариот. Метаболизм микроорганизмов».	*Вопрос 1.* Принципы систематики прокариот. Международные правила номенклатуры. *Вопрос 2.* Разнообразие потребности микроорганизмов в источниках питания. Способы поступления питательных веществ в клетку. Типы питания у микроорганизмов. *Вопрос 3.* Обмен веществ у микроорганизмов: энергодающие процессы (катаболизм) и энергопотребляющие процессы (биосинтез). *Вопрос 4.* Роль ферментов в жизнедеятельности микроорганизмов.	2	0,5
Раздел 3. «Микроорганизмы и окружающая среда».	*Вопрос 1*Отношение микроорганизмов к физическим, химическим и биологическим факторам внешней. среды. *Вопрос 2.* Симбиотические, антагонистические и паразитические взаимоотношения у микроорганизмов. (Проблемная лекция)	2	0,5
Раздел 4. «Генетика микроорганизмов».	*Вопрос 1.* Генетический аппарат у прокариот. Внехромосомные факторы наследственности – плазмиды. Репликация ДНК. *Вопрос 2.*Генетические изменения у микроорганизмов: мутации, трансформация,трансдукция, конъюгация. *Вопрос 3.*Фенотипическая изменчивость: модификация, адаптация.	2	0,25
Раздел 5.«Превращение микроорганизмами соединений углерода».	*Вопрос 1.*Значение превращения углеродосодержащих веществ в круговороте углерода в природе и роль микроорганизмов в распаде органических веществ. *Вопрос 2.*Молочнокислое, спиртовое брожение, возбудители, значение в пищевой промышленности и быту. *Вопрос 3.*Маслянокислые бактерии и процессы брожения вызываемые ими. *Вопрос 4.* Микроорганизмы, разрушающие клетчатку: аэробы и анаэробы. *Вопрос 5*Окисление микроорганизмами углеводородов, жиров, этилового спирта.	2	0,5
Раздел 6. «Биологическая фиксация молекулярного азота».	*Вопрос 1.* Энергоэффективность и экологическая чистота биологического азота. *Вопрос 2.*Свободноживущие аэробные и анаэробные азотфиксирующие микроорганизмы. *Вопрос 3.* Ассоциативные азотфиксирующие микроорганизмы.	2	0,5

Наименование раздела(темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов	
		очная	заочная
		2023, 2024, 2025,2026	
	Вопрос 4. Симбиотическая азотфиксация у бобовых и растений. *Вопрос 5*. Симбиотическая азотфиксация у небобовых растений.		
Раздел 7. «Превращение микроорганизмами соединений азота».	*Вопрос 1.*Значение минерализации азотсодержащих органических соединений. *Вопрос 2.*Возбудители, химизм процесса минерализации в аэробных и анаэробных условиях. *Вопрос 3*. Иммобилизация азота в почве. *Вопрос 4.*Процесс нитрификации. Возбудители. Регуляция процесса. *Вопрос 5.*Процесс денитрификации. Возбудители. Регуляция процесса.	2	0,5
Раздел 8. «Почвенная микробиология».	*Лекция 1* *Вопрос 1.*Почвенные микроорганизмы, методы определения их состава и активности *Вопрос 2*. Факторы среды, определяющие формирование микробных ассоциаций почвы. *Вопрос 3*. Влияние агротехнических мероприятий: способы обработки почвы, мелиорация, внесение органических и минеральных удобрений на микробиологические процессы в почве. *Вопрос 4*. Микроорганизмы зоны корня и их влияние на растения.	2	0,5
Раздел 9 «Бактериальные препараты, используемые в растениеводстве».	*Лекция 1* *Вопрос 1* Эпифитная микрофлора и её влияние на растения. *Вопрос 2*. Микробные землеудобрительные препараты и их эффективность. *Вопрос 3* Использование ассоциативных бактерий для овощных и полевых культур: агрофил, флавобактерин, роизоаргин. *Вопрос 4*. Препараты бактериального, грибного, вирусного происхождения для защиты растений. Преимущества биопрепаратов перед химическими средствами защиты растений.	2	0,5
ИТОГО		**18**	**4**

3.3 Содержание лабораторно-практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ Элементы практической подготовки	Вид текущего контроля	Кол-во часов	
			очная	заочная
			2023, 2024, 2025,2026	
Раздел 1. «Предмет, объекты, история развития и задачи микробиологии. Биотехнология микроорганизмов».	**Практическое занятие № 1** Микробиологическая лаборатория и ее задачи. Техника безопасности в лаборатории. Устройство микроскопа и особенности работы с ним. Микробиологические методы исследования.	Опрос, вопрос на коллоквиуме	2	0,4
	Практическое занятие № 2 Морфология бактерий. Основные формы бактерий. Техника приготовления и окрашивания препаратов простым методом. Элементы практической подготовки: отработка техники приготовление мазков из плотных и жидких культур, патологического материала, окраски и микроскопия мазков.		2	0,5
Раздел 2. «Систематика прокариот. Метаболизм микроорганизмов».	**Лабораторное занятие № 1** Сложные методы окраски мазков. Метод Грама, методы окраски спор, капсул. Их сущность, техника окраски. Дифференциация грациликутных и фирмикутных бактерий. (Деловое задание) Элементы практической подготовки: отработка техники окраски мазков методом Грама., методом Пешкова	Опрос, вопрос на коллоквиуме	2	0,5
	Практическое занятие № 2 Морфология актиномицетов. Исследование микроорганизмов на подвижность. Ознакомиться со строением и способами размножения актиномицетов рода Frankia. (Деловое задание) Элементы практической подготовки: отработка подготовки и микроскопирования препаратов для определения подвижности прокариот.		2	0,4
	Лабораторное занятие № 3 Ознакомиться с морфологическими особенностями микроскопических грибов: Mucor, Asperqillus, Penicillium, Fusarium. (Деловое задание) Элементы практической подготовки: отработка техники подготовки и микроскопирования препаратов эукариот.		2	0,5

Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ Элементы практической подготовки	Вид текущего контроля	Кол-во часов	
			очная	заочная
			2023, 2024, 2025,2026	
Раздел 3.«Микроорганизмы и окружающая среда».	**Практическое занятие № 1** Стерилизация, дезинфекция. Физические и химические методы стерилизации. (Проблемное занятие). Элементы практической подготовки: отработать методы подготовки к стерилизации лабораторной посуды, питательных сред. Знакомство с оборудованием используемым для стерилизации и принципами их работы.	Опрос. Вопрос на контрольной работе	2	0,5
Раздел 4. «Генетика микроорганизмов».	**Практическое занятие № 1** Культивирование микроорганизмов (аэробов и анаэробов) в лабораторных условиях. Классификация питательных сред, требования предъявляемые к ним. Элементы практической подготовки: отработка методики приготовления искусственных питательных сред (МПА, МПБ, МПЖ). Коллоквиум. Отчёт студентов по разделам 1-4.	Опрос, вопрос на коллоквиуме	2	0,5
	Лабораторное занятие № 2 Этапы получения чистой культуры микроорганизмов. Механические, физический, химический и биологические методы выделения чистых культур микроорганизмов. (Деловое задание). Элементы практической подготовки: отработка метода выделения чистой культуры микроорганизмов из почвы, зерна, воздуха.		2	0,2
	Лабораторное занятие № 3 Количественный учёт микроорганизмов в объектах внешней среды. Характеристика колоний. (Деловое задание). Элементы практической подготовки: отработка методики учёта КОЕ в 1 г/м^3; отработка методики пересева биомассы на плотные и жидкие питательные среды.		2 2	0,5 0,2
	Лабораторное занятие № 4 Культуральные свойства микроорганизмов. Ознакомиться с характером роста микроорганизмов в жидких и на плотных питательных средах. (Деловое задание). Элементы практической подготовки: отработка методики пересев чистой культуры микроорганизмов на дифференциально-диагностические среды: МПЖ, молоко, среды Гиса, НБ.		2	0,2
	Практическое занятие № 5 Биохимические свойства микроорганизмов. Принцип определения вида микроорганизмов. Элементы практической подготовки: отработка методик учёта ферментативной активности микроорганиз-			

Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ Элементы практической подготовки	Вид текущего контроля	Кол-во часов	
			очная	заочная
			2023, 2024, 2025,2026	
	мов; знакомство с определителями вида бактерий и особенности работы с ними. Контрольная работа, устный опрос по темам лабораторных занятий № 6-11.			
Раздел 5. «Превращение микроорганизмами соединений углерода	**Лабораторное занятие № 1** Спиртовое и маслянокислое брожение. Провести микроскопическое исследование дрожжей и бактерий рода Clostridium, вызывающих маслянокислое брожение. Элементы практической подготовки: отработка методик: микроскопирования маслянокислых бактерий; качественных реакций обнаружения этилового спирта и масляной кислоты. **Лабораторное занятие №2** Молочнокислое и пропионовокислое брожение. Провести микробиологический анализ силоса, молочнокислых продуктов. (Деловое задание). Элементы практической подготовки: отработка методик: микроскопирования молочнокислых бактерий; качественных реакций обнаружения молочной и пропионовой кислот. **Практическое занятие № 3** Окисление и сбраживание клетчатки. Сбраживание пектиновых веществ. Элементы практической подготовки: отработка микроскопического исследования целлюлозоразлагающих бактерий и бактерий, сбраживающих пектиновые вещества; методики получения накопительных культур целлюлозоразлагающих бактерий и бактерий сбраживающих пектиновые вещества.	Опрос, вопрос на коллоквиуме	2 2 2	0,2 0,2 0,5
Раздел 6. «Биологическая фиксация молекулярного азота».	**Лабораторное занятие № 1** Азотфиксирующие микроорганизмы. Элементы практической подготовки: отработка микроскопического исследования микроорганизмов рода Azotobacter, Rhizobium, цианобактерий. Отработка методаопределения активности клубеньковых бактерий.	Опрос, вопрос на коллоквиуме	2	0,7
Раздел 7. «Превращение микроорганизмами соединений азота».	**Лабораторное занятие № 1** Процессы аммонификации. Элементы практической подготовки: отработка микроскопического исследования аммонифицирующих бактерий: аэробов, анаэробов, факультативных анаэробов. Отработка методов определения аммиака, сероводорода, индола.	Опрос, вопрос на коллоквиуме	2	1 0.5

Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ Элементы практической подготовки	Вид текущего контроля	Кол-во часов	
			очная	заочная
			2023, 2024, 2025,2026	
Раздел 8. «Почвенная микробиология»	**Практическое занятие № 2** Процессы нитрификации, денитрификации. Элементы практической подготовки: отработка микроскопического исследования нитрификаторов. Отработка методов определения нитритов, нитратов.	Опрос, вопрос на коллоквиуме	2	
Раздел 9 «Бактериальные препараты, используемые в растениеводстве».	**Практическое занятие № 1** Проверка титра бактериальных препаратов, используемых в растениеводстве.(Деловое задание) Элементы практической подготовки: отработка метода определения титра бактериальных препаратов. Коллоквиум. Отчёт студентов потемам 5-9	Опрос, вопрос на коллоквиуме	2	0,5
Итого			**36**	**8**

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**,** структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	
		очная	заочная
		2023, 2024, 2025,2026	
Раздел 1.«Предмет, объекты, история развития и задачи микробиологии. Биотехнология микроорганизмов».	Подготовка к опросу. Подготовка к лабораторным работам. Подготовка к коллоквиуму, контрольной работе, зачёту.	5,5	10,5
Раздел 2. «Систематика прокариот. Метаболизм микроорганизмов».	Подготовка к опросу. Подготовка к лабораторным работам. Подготовка к коллоквиуму, контрольной работе, зачёту.	5,5	10,5
Раздел 3.«Микроорганизмы и окружающая среда».	Подготовка к опросу. Подготовка к лабораторным работам. Подготовка к коллоквиуму, контрольной работе, зачёту.	6,5	10,5
Раздел 4. «Генетика микроорганизмов».	Подготовка к лабораторным работам. Подготовка к опросу. Подготовка к коллоквиуму, контрольной работе, зачёту.	5,5	10,5
Раздел 5. «Превращение микроорганизмами соединений углерода	Подготовка к лабораторным работам. Подготовка к опросу. Подготовка к коллоквиуму, зачёту.	5,5	10,5
Раздел 6.«Биологическая фиксация молекулярного азота».	Подготовка к лабораторным работам. Подготовка к опросу. Подготовка к коллоквиуму, зачёту.	5,5	10,5
Раздел 7. «Пре вращение микроорганизмами соединений азота».	Подготовка к лабораторным работам. Подготовка к опросу. Подготовка к коллоквиуму, зачёту.	5,5	10,5

Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	
		очная	заочная
		2023, 2024, 2025,2026	
Раздел 8. «Почвенная микробиология»	Подготовка к лабораторным работам. Подготовка к опросу. Подготовка к коллоквиуму, зачёту	7,3	12,3
Раздел 9 «Бактериальные препараты, используемые в растениеводстве».	Подготовка к лабораторным работам. Подготовка к опросу. Подготовка к коллоквиуму, зачёту	7	10
Контроль			4
Контактные часы на промежуточную аттестацию		0,2	0,2
Итого		**54**	**96**

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1. «Предмет, объекты история, развития и задачи микробиологии. Биотехнология микроорганизмов».	Коростелёва, Л. А. Основы экологии микроорганизмов : учебное пособие / Л. А. Коростелёва, А. Г. Кощаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1400-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211103. — Режим доступа: для авториз. пользователей..	https://e.lanbook.com/book/211103
	Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206942. — Режим доступа: для авториз. пользователей .	https://e.lanbook.com/book/206942
	Фарниев, А. Т. Почвенная микробиология : учебное пособие для вузов / А. Т. Фарниев, А. Х. Козырев, А. А. Сабанова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 140 с. — ISBN 978-5-507-50673-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/454481. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/454481.
	Фарниев, А. Т. Микробиология. Лабораторный практикум / А. Т. Фарниев, А. Х. Козырев, А. А. Сабанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 152 с. — ISBN 978-5-507-44486-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/260843. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/260843

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 2. «Систематика прокариот. Метаболизм микроорганизмов».	Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206942. — Режим доступа: для авториз. пользователей .	https://e.lanbook.com/book/206942
Раздел 3. «Микроорганизмы и окружающая среда».	Коростелёва, Л. А. Основы экологии микроорганизмов : учебное пособие / Л. А. Коростелёва, А. Г. Кощаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1400-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211103. — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/211103
	Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206942. — Режим доступа: для авториз. пользователей .	https://e.lanbook.com/book/206942
	Фарниев, А. Т. Почвенная микробиология : учебное пособие для вузов / А. Т. Фарниев, А. Х. Козырев, А. А. Сабанова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 140 с. — ISBN 978-5-507-50673-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/454481. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/454481.
Раздел 4. «Генетика микроорганизмов».	Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206942. — Режим доступа: для авториз. пользователей .	https://e.lanbook.com/book/206942
Раздел 5. «Превращение микроорганизмами соединений углерода	Коростелёва, Л. А. Основы экологии микроорганизмов : учебное пособие / Л. А. Коростелёва, А. Г. Кощаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1400-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211103. — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/211103
	Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О. В. Са-	https://e.lanbook.com/book/206942

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	харова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206942. — Режим доступа: для авториз. пользователей .	
	Фарниев, А. Т. Почвенная микробиология : учебное пособие для вузов / А. Т. Фарниев, А. Х. Козырев, А. А. Сабанова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 140 с. — ISBN 978-5-507-50673-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/454481. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/454481.
Раздел 6. «Биологическая фиксация молекулярного азота».	Коростелёва, Л. А. Основы экологии микроорганизмов : учебное пособие / Л. А. Коростелёва, А. Г. Кощаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1400-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211103. — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/211103
	Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206942. — Режим доступа: для авториз. пользователей .	https://e.lanbook.com/book/206942
	Фарниев, А. Т. Почвенная микробиология : учебное пособие для вузов / А. Т. Фарниев, А. Х. Козырев, А. А. Сабанова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 140 с. — ISBN 978-5-507-50673-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/454481. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/454481.
Раздел 7. «Превращение микроорганизмами соединений азота».	Коростелёва, Л. А. Основы экологии микроорганизмов : учебное пособие / Л. А. Коростелёва, А. Г. Кощаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1400-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211103. — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/211103
	Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.	https://e.lanbook.com/book/206942

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	— URL: https://e.lanbook.com/book/206942. — Режим доступа: для авториз. пользователей .	
	Фарниев, А. Т. Почвенная микробиология : учебное пособие для вузов / А. Т. Фарниев, А. Х. Козырев, А. А. Сабанова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 140 с. — ISBN 978-5-507-50673-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/454481. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/454481.
Раздел 8. «Почвенная микробиология»	Коростелёва, Л. А. Основы экологии микроорганизмов : учебное пособие / Л. А. Коростелёва, А. Г. Кощаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1400-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211103. — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/211103
	Фарниев, А. Т. Почвенная микробиология : учебное пособие для вузов / А. Т. Фарниев, А. Х. Козырев, А. А. Сабанова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 140 с. — ISBN 978-5-507-50673-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/454481. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/454481.
	Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206942. — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/206942
Тема 9 «Бактериальные препараты, используемые в растениеводстве».	Коростелёва, Л. А. Основы экологии микроорганизмов : учебное пособие / Л. А. Коростелёва, А. Г. Кощаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1400-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211103. — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/211103

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
(ОПК-1 / ОПК-1.2)	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности.	Морфологию, генетику, физиологию, систематику прокариотных и эукариотных микроорганизмов. Механизмы метаболизма и преобразования энергии микроорганизмами, их роль в круговороте биогенных элементов, разложении природных веществ. Влияние на развитие микроорганизмов различных факторов внешней среды. Теоретические основы взаимодействия микроорганизмов друг с другом.	Готовить и микроскопировать препараты микроорганизмов, различать основные группы микроорганизмов, культивировать микроорганизмы и изучать их. Проводить количественный учёт микроорганизмов в различных субстратах. Получать накопительные и чистые культуры микроорганизмов, определять титр микроорганизмов в биопрепаратах, проводить качественные реакции на продукты метаболизма микроорганизмов.	Владеть методикой работы со световым микроскопом, необходимыми знаниями и навыками в области микробиологии, навыками управления основными характеристиками микроорганизмов, имеющих значение в технологии, переработки и хранении сельскохозяйственной продукции; микробиологическими методами лабораторного анализа образцов почв и растений.

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

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	***Критерии и показатели оценивания результатов обучения***			
	не зачтено	***зачтено***		
I этап Морфологию, генетику, физиологию, систематику прокариотных и эукариотных микроорганизмов. Механизмы метаболизма и преобразования энергии микроорганизмами, их роль в круговороте биогенных элементов, разложении природных веществ. Влияние на развитие микроорганизмов различных факторов внешней среды. Теоретические основы взаимодействия микроорганизмов друг с дру гом. **(ОПК-1 / ОПК-1.2)**	Фрагментарные знания теоретического содержания изучаемого материала. Нет представления о механизмах метаболизма и преобразования энергии микроорганизмами, их роли в круговороте биогенных элементов, разложении природных веществ. Влияние на развитие микроорганизмов различных факторов внешней среды. **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания** морфологии, физиологии микроорганизмов. Процесса метаболизма и преобразования энергии микроорганизмами, их роли в круговороте биогенных элементов, разложении природных веществ. Влияние на развитие микроорганизмов различных факторов внешней среды.	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания**морфологии, физиологии микроорганизмов. Процесса метаболизма и преобразования энергии микроорганизмами, их роли в круговороте биогенных элементов, разложении природных веществ. Влияние на развитие микроорганизмов различных факторов внешней среды.	**Сформированные и систематические знания** морфологии, физиологии микроорганизмов. Процесса метаболизма и преобразования энергии микроорганизмами, их роли в круговороте биогенных элементов, разложении природных веществ. Влияние на развитие микроорганизмов различных факторов внешней среды.
II этап Готовить и микроскопировать препараты микроорганизмов, различать основные группы мик-	**Фрагментарное умение** Фрагментарное умение осуществлять постановку и проведение эксперимента. Анализировать и	**В целом успешное, но не систематическое умение** осуществлять постановку и проведение эксперимента. Анализировать и обраба-	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** осуществлять постановку и проведение эксперимента.	**Успешное и систематическое умение** осуществлять постановку и проведение эксперимента. Анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал.

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	не зачтено	***зачтено***		
роорганизмов, культивировать микроорганизмы и изучать их. Проводить количественный учёт микроорганизмов в различных субстратах. Получать накопительные и чистые культуры микроорганизмов, определять титр микроорганизмов в биопрепаратах, проводить качественные реакции на продукты метаболизма микроорганизмов. **(ОПК-1 / ОПК-1.2)**	обрабатывать первичный экспериментальный материал. **Отсутствие умений.**	тывать первичный экспериментальный материал.	Анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал.	
III этап Владеть методикой работы со световым микроскопом, необходимыми знаниями и навыками в области микробиологии, навыками управления основными характеристиками микроорганизмов, имеющих значение в технологии, переработки и хранении сельскохозяй-	**Фрагментарное применение навыков** культивирования и микроскопирования основных групп микроорганизмов, микробиологическими методами лабораторного анализа образцов почв, растений и продукции растениеводства. **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** культивирования и микроскопирования основных групп микроорганизмов, микробиологическими методами лабораторного анализа образцов почв, растений и продукции растениеводства.	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение** культивирования и микроскопирования основных групп микроорганизмов, микробиологическими методами лабораторного анализа образцов почв, растений и продукции растениеводства.	**Успешное и систематическое применение** навыков культивирования и микроскопирования основных групп микроорганизмов,микробиологическими методами лабораторного анализа образцов почв, растений и продукции растениеводства.

Результат обучения по дисциплине	***Критерии и показатели оценивания результатов обучения***			
	не зачтено	***зачтено***		
ственной продукции; микробиологическими методами лабораторного анализа образцов почв и растений. **(ОПК-1 / ОПК-1.2)**				

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает защиту деловых заданий по темам лабораторных занятий, письменную контрольную работу и коллоквиумы.

Вопросы для подготовки к коллоквиуму по темам 1 - 4:

1. Предмет микробиологии, история возникновения и развития, её место и роль в системе биологических и с.-х. наук.
2. Бактериофаги – строение, роль в природе и производстве.
3. Биотехнология. Область и цель использования прокариот в народном хозяйстве.
4. Прокариотные и эукариотные микроорганизмы, их основные отличия, единицы измерения.
5. Зависимость микроорганизмов от водного режима среды – влажности. Капсула. Слизистые слои. Клеточная стенка $Г^{+}$ и $Г^{-}$ микроорганизмов. Строение, значение в жизнедеятельности микробной клетки. Методы окраски капсул, их сущность.
6. Фимбрии, пили, жгутики. Строение, классификация подвижных форм по расположению жгутиков. Значение для микробной клетки. Реакция таксиса у микроорганизмов.
7. Споры, цисты. Процесс образования спор. Строение споры. Методы окраски спор, их сущность.
8. Цитоплазматическая мембрана, строение, значение в жизнедеятельности клетки. Роль мезасом.
9. Цитоплазма, включения, нуклеоид, их состав и значение в жизнедеятельности микробной клетки.
10. Строение генетического аппарата у прокариот. Плазмиды у бактерий.
11. Формы изменчивости микроорганизмов: модификация, диссоциация, виды мутации.
12. Генетические рекомбинации у прокариот: трансформация, трансдукция, конъюгация.
13. Практические достижения генетики. Генная инженерия, её использование.
14. Рост и размножение микроорганизмов (определение). Фазы кривой роста, их особенности. Проточное культивирование, значение для изучения физиологии микроорганизмов и для биотехнологической промышленности.
15. Зависимость отдельных микроорганизмов от водного режима среды – влажности, концентрации р-ра.
16. Влияние температуры, радиации, ультразвука, электричества, сотрясений на микроорганизмы. Психрофильные, мезофильные и термофильные виды микроорганизмов.
17. Влияние химических веществ, кислотности на микроорганизмы.
18. Симбиоз, его виды. Комменсализм, сателлизм, синергизм, метабиоз (привести примеры).
19. Антагонизм, паразитизм (привести примеры). Использование в сельскохозяйственном производстве.
20. Способы поступления питательных веществ в клетку. Факторы, влияющие на поступление питательных веществ в клетку.
21. Основные формы прокариот. Приготовление, методы фиксации и окраски мазков.
22. Простые и сложные методы окраски мазков, их отличия. Привести примеры сложных методов окраски мазков. С какой целью используются.
23. Краски, красящие растворы, используемые в микробиологической практике.
24. Морфология актиномицетов, их основные признаки, роль в природе и производстве.
25. Классификация микроскопических грибов по строению мицелия: по способу размножения. Основные классы грибов, краткая их характеристика.
26. Метод Грама, его сущность и цель использования. Отличительные признаки $Г^{+}$ и $Г^{-}$ микроорганизмов.
27. принцип систематики микроорганизмов по определению Д.Х. Берги. Дать определение понятия «штамм», «клон», «вид».
28. Классификация микроорганизмов по источнику углерода, энергии, по окисляемому субстрату. Основные типы питания микроорганизмов, их характеристика.
29. Плесневые грибы, их строение и размножение. Использование человеком.
30. Химическая природа, сущность действия и классификация ферментов. Основные их свойства. Области применения ферментов микробного происхождения в промышленности и сельском хозяйстве.
31. Метаболизм (обмен веществ). Катаболизм, основные его формы: анаболизм.

Вопросы для подготовки к контрольной работы
по темам лабораторных занятий № 6 - 11

1. Требования, предъявляемые к питательные средам.
2. Систематика питательных сред по происхождению, по консистенции.
3. Систематика питательных сред по назначению.
4. Культивирование анаэробов.
5. Методы выделения чистой культуры микроорганизмов. Дать характеристику чистой культуры микроорганизмов.
6. Количественный учёт микроорганизмов в почве, зерне. Характеристика колонии.
7. Изучение морфологических свойств микроорганизмов.
8. Изучение культуральных свойств микроорганизмов.
9. Изучение биохимических свойств микроорганизмов.
10. Определение протеолитических свойств микроорганизмов.
11. Определение конечных продуктов протеолиза: индола, сероводорода, аммиака.
12. Определение сахаролитических ферментов микроорганизмов.
13. Принцип систематики микроорганизмов по определению Д.Х. Берги.
14. Дать определение понятиям «штамм», «клон», «вид».

Вопросы для подготовки к коллоквиуму по темам 5 - 9:

1. Характеристика возбудителей и хода процесса аммонификации в аэробных условиях. Значение данного процесса в почве.
2. Характеристика возбудителей и хода процесса аммонификации в анаэробных условиях. Значение данного процесса в почве и при хранении продуктов.
3. Аммонификация мочевины, химизм процесса, характеристика возбудителей. Значение данного процесса для земледелия.
4. Мобилизация и иммобилизация азота в почве. Характеристика возбудителей аммонификации. Методы регулирования азотных соединений в почве.
5. Характеристика возбудителей нитрификации первой и второй фазы. Положительная и отрицательная роль нитрификации.
6. Микробиологическая и химическая денитрификация, химизм процесса, характеристика возбудителей. Значение денитрификации. Регуляция денитрификации агротехническими приемами.
7. Свободнодвижущие аэробные азотфиксирующие микроорганизмы, их характеристика. Биохимия азотфиксации. Значение для земледелия.
8. Свободнодвижущие анаэробные азотфиксирующие микроорганизмы, их характеристика. Биохимия азотфиксации. Значение для земледелия.
9. Клубеньковые бактерии, морфология, их свойства: специфичность, вирулентность, активность, конкурентоспособность. Биохимия азотфиксации. Значение для земледелия.
10. Молочнокислое брожение, его виды. Характеристика возбудителей. Химизм процесса. Значение молочнокислого брожения в пищевой промышленности, в быту, при использовании кормов.
11. Спиртовое брожение, химизм, характеристика возбудителей. Использование в народном хозяйстве.
12. Маслянокислое и ацетонбутиловое брожение. Основные свойства возбудителей, широта их распространения в природе. Использование в народном хозяйстве.
13. Брожение пектиновых веществ, химизм, характеристика возбудителей. Использование в народном хозяйстве.
14. Аэробные возбудители разрушающие клетчатку, ход процесса, использование в народном хозяйстве.
15. Анаэробные возбудители разрушающие клетчатку, ход процесса, использование в народном хозяйстве.
16. Окисление углеводородов, жиров и этилового спирта. Характеристика возбудителей, химизм этих процессов. Использование в народном хозяйстве.

17. Разложение цианамида кальция, хитина. Химизм процессов, характеристика возбудителей. Значение данных процессов для земледелия.
18. Окисление неорганических соединений серы, химизм данного процесса, характеристика возбудителей. Значение сульфофикации в плодородии почвы. Роль микроорганизмов в добыче полезных ископаемых.
19. Восстановление неорганических соединений серы, химизм данного процесса, характеристика возбудителей. Значение десульфофикации для земледелия. Участие микроорганизмов в образовании полезных ископаемых.
20. Превращение органических соединений фосфора, характеристика возбудителей. Роль микроорганизмов в фосфорном питании растений.
21. Превращение неорганических фосфатов, характеристика возбудителей. Роль микроорганизмов в фосфорном питании растений.
22. Окисление и восстановление соединений железа микроорганизмами. Характеристика основных представителей железобактерий.
23. Возбудители (аэробы, анаэробы, факультативные анаэробы) вызывающие аммонификацию белковых веществ. Качественные реакции на продукты гнилостного распада белка: аммиак, сероводород, индол.
24. Возбудители, вызывающие процесс нитрификации, их характеристика. Качественные реакции на нитраты и нитриты.
25. Возбудители, вызывающие процесс денитрификации, их характеристика. Качественные реакции на нитраты.
26. Маслянокислые бактерии, сбраживающие глюкозу и крахмал. Качественные реакции на масляную кислоту.
27. Симбиотическая фиксация азота у бобовых и небобовых культур. Характеристика возбудителей, значение фиксации азота для земледелия.
28. Роль температуры, влажности, кислотности в формировании микробного ценоза почвы.
29. Влияние механического состава, воздушного режима почвы на активность микроорганизмов и направленность микробиологических процессов в почве.
30. Биологические факторы, определяющие формирование микробных ассоциаций почвы: метабиотические, синтрофные отношения, паразитизм.
31. Основные группы почвенного микронаселения: зимогенная и автохтонная микрофлора, олиготрофные и хемоавтотрофные микроорганизмы.
32. Роль микроорганизмов в первичном почвообразовательном процессе. Отражение горизонтальной и вертикальной поясности в составе микробного населения почвы.
33. Роль микроорганизмов в образовании гумуса.
34. Влияние минеральных и органических удобрений на жизнедеятельность микроорганизмов.
35. Влияние пестицидов на микроорганизмы.
36. Влияние агротехнических мероприятий: обработка почвы, химическая и водная мелиорация на микроорганизмы.
37. Микрофлора ризосферы и ризоплана, ее роль в жизни растений.
38. Эпифитная микрофлора, ее роль в жизни растений и при хранении кормов.
39. Микробные почвоудобрительные препараты, их значение и эффективность применения.
40. Биопрепараты бактериального, грибного и вирусного происхождения в защите растений от вредных насекомых. Преимущества микробиологического метода борьбы.
41. Использование микробов-антагонистов, антибиотиков для защиты растений от инфекций.
42. Микробиологические процессы протекающие при сушке и консервировании продукции растениеводства.
43. Открытие хемосинтеза С.Н. Виноградским.

Задания для подготовки к зачету:

ОПК-1 / ОПК-1.2

Знать: *морфологию, генетику, физиологию, систематику прокариотных и эукариотных микроорганизмов. Механизмы метаболизма и преобразования энергии микроорганизмами, их роль в круговороте биогенных элементов, разложении природных веществ. Влияние на развитие микроорганизмов различных факторов внешней среды.*
Теоретические основы взаимодействия микроорганизмов друг с другом.

1. Предмет микробиологии, история возникновения и развития, её место и роль в системе биологических и с.-х. наук.
2. Бактериофаги – строение, роль в природе и производстве.
3. Биотехнология. Область и цель использования прокариот в народном хозяйстве.
4. Прокариотные и эукариотные микроорганизмы, их основные отличия, единицы измерения.
5. Зависимость микроорганизмов от водного режима среды – влажности. Капсула. Слизистые слои. Клеточная стенка $Г^{+}$ и $Г^{-}$ микроорганизмов. Строение, значение в жизнедеятельности микробной клетки. Методы окраски капсул, их сущность.
6. Фимбрии, пили, жгутики. Строение, классификация подвижных форм по расположению жгутиков. Значение для микробной клетки. Реакция таксиса у микроорганизмов.
7. Споры, цисты. Процесс образования спор у прокариот. Строение споры. Методы окраски спор, их сущность.
8. Цитоплазматическая мембрана, строение, значение в жизнедеятельности клетки. Роль мезасом.
9. Цитоплазма, включения, нуклеоид, их состав и значение в жизнедеятельности микробной клетки.
10. Строение генетического аппарата у прокариот. Плазмиды у бактерий.
11. Формы изменчивости микроорганизмов: модификация, диссоциация, виды мутации.
12. Генетические рекомбинации у прокариот: трансформация, трансдукция, конъюгация.
13. Практические достижения генетики. Генная инженерия, её использование.
14. Рост и размножение микроорганизмов (определение). Фазы кривой роста, их особенности. Проточное культивирование, значение для изучения физиологии микроорганизмов и для биотехнологической промышленности.
15. Зависимость отдельных микроорганизмов от водного режима среды – влажности, концентрации раствора.
16. Влияние температуры, радиации, ультразвука, электричества, сотрясений на микроорганизмы. Психрофильные, мезофильные и термофильные виды микроорганизмов.
17. Влияние химических веществ, кислотности на микроорганизмы.
18. Симбиоз, его виды. Комменсализм, сателлизм, синергизм, метабиоз (привести примеры). Использование симбиоза.
19. Антагонизм, паразитизм (привести примеры). Использование в сельскохозяйственном производстве.
20. Способы поступления питательных веществ в клетку. Факторы, влияющие на поступление питательных веществ в клетку.
21. Морфология актиномицетов, их основные признаки, роль в природе и производстве.
22. Классификация микроскопических грибов по строению мицелия: по способу размножения. Основные классы грибов, краткая их характеристика.
23. Химическая природа, сущность действия и классификация ферментов. Основные их свойства. Области применения ферментов микробного происхождения в промышленности и сельском хозяйстве.
24. Метаболизм (обмен веществ). Катаболизм, основные его формы: анаболизм.

25. Характеристика возбудителей и хода процесса аммонификации в аэробных условиях. Значение данного процесса в почве.

26. Характеристика возбудителей и хода процесса аммонификации в анаэробных условиях. Значение данного процесса в почве и при хранении продуктов.

27. Аммонификация мочевины, химизм процесса, характеристика возбудителей. Значение данного процесса для земледелия.

28. Мобилизация и иммобилизация азота в почве. Характеристика возбудителей аммонификации. Методы регулирования азотных соединений в почве.

29. Характеристика возбудителей нитрификации первой и второй фазы. Положительная и отрицательная роль нитрификации.

30. Микробиологическая и химическая денитрификация, химизм процесса, характеристика возбудителей. Значение денитрификации. Регуляция денитрификации агротехническими приемами.

31. Свободнодвижущие аэробные азотфиксирующие микроорганизмы, их характеристика. Биохимия азотфиксации. Значение для земледелия.

32. Свободнодвижущие анаэробные азотфиксирующие микроорганизмы, их характеристика. Биохимия азотфиксации. Значение для земледелия.

33. Клубеньковые бактерии, морфология, их свойства: специфичность, вирулентность, активность, конкурентоспособность. Биохимия азотфиксации. Значение для земледелия.

34. Молочнокислое брожение, его виды. Характеристика возбудителей. Химизм процесса. Значение молочнокислого брожения в пищевой промышленности, в быту, при использовании кормов.

35. Спиртовое брожение, химизм, характеристика возбудителей. Использование в народном хозяйстве.

36. Маслянокислое и ацетонбутиловое брожение. Основные свойства возбудителей, широта их распространения в природе. Использование в народном хозяйстве.

37. Брожение пектиновых веществ, химизм, характеристика возбудителей. Использование в народном хозяйстве.

38. Аэробные возбудители разрушающие клетчатку, ход процесса, использование в народном хозяйстве.

39. Анаэробные возбудители разрушающие клетчатку, ход процесса, использование в народном хозяйстве.

40. Окисление углеводородов, жиров и этилового спирта. Характеристика возбудителей, химизм этих процессов. Использование в народном хозяйстве.

41. Разложение цианамида кальция, хитина. Химизм процессов, характеристика возбудителей. Значение данных процессов для земледелия.

42. Окисление неорганических соединений серы, химизм данного процесса, характеристика возбудителей. Значение сульфофикации в плодородии почвы. Роль микроорганизмов в добыче полезных ископаемых.

43. Восстановление неорганических соединений серы, химизм данного процесса, характеристика возбудителей. Значение десульфофикации для земледелия. Участие микроорганизмов в образовании полезных ископаемых.

44. Превращение органических соединений фосфора, характеристика возбудителей. Роль микроорганизмов в фосфорном питании растений.

45. Превращение неорганических фосфатов, характеристика возбудителей. Роль микроорганизмов в фосфорном питании растений.

46. Окисление и восстановление соединений железа микроорганизмами. Характеристика основных представителей железобактерий.

47.Симбиотическая фиксация азота у бобовых и не бобовых культур. Характеристика возбудителей, значение фиксации азота для земледелия.

48. Роль температуры, влажности, кислотности в формировании микробного ценоза почвы.

49. Влияние механического состава, воздушного режима почвы на активность микроорганизмов и направленность микробиологических процессов в почве.
50. Биологические факторы, определяющие формирование микробных ассоциаций почвы: метабиотические, синтрофные отношения, паразитизм.
51. Основные группы почвенного микронаселения: зимогенная и автохтонная микрофлора, олиготрофные и хемоавтотрофные микроорганизмы.
52. Открытие хемосинтеза С.Н. Виноградским.

Уметь: *Готовить и микроскопировать препараты микроорганизмов, различать основные группы микроорганизмов, культивировать микроорганизмы и изучать их. Проводить количественный учёт микроорганизмов в различных субстратах. Получать накопительные и чистые культуры микроорганизмов, определять титр микроорганизмов в биопрепаратах, проводить качественные реакции на продукты метаболизма микроорганизмов.*

1.Основные формы прокариот. Приготовление, методы фиксации и окраски мазков.
2.Простые и сложные методы окраски мазков, их отличия. Привести примеры сложных методов окраски мазков. С какой целью используются.
3. Краски, красящие растворы, используемые в микробиологической практике.
4.Метод Грама, его сущность и цель использования. Отличительные признаки $Г^{+}$ и $Г^{-}$ микроорганизмов.
5.Стерилизация, ее сущность, методы стерилизации. Использование в народном хозяйстве.
6.Требования предъявляемые к питательным средам. Систематика питательных сред по происхождению, по консистенции и назначению.
7.Методы выделения чистой культуры микроорганизмов. Дать характеристику чистой культуры микроорганизмов.
8.Количественный учет микроорганизмов в объектах внешней среды.
9. Возбудители (аэробы, анаэробы, факультативные анаэробы) вызывающие аммонификацию белковых веществ. Качественные реакции на продукты гнилостного распада белка: аммиак, сероводород, индол.
10. Возбудители, вызывающие процесс нитрификации, их характеристика. Качественные реакции на нитраты и нитриты.
11. Возбудители, вызывающие процесс денитрификации, их характеристика. Качественные реакции на нитраты.
12. Маслянокислые бактерии, сбраживающие глюкозу и крахмал. Качественные реакции на масляную кислоту.
13. Определение титра микроорганизмов в биопрепаратах, используемых в растениеводстве.
14. Колония (дать определение). Характеристика колонии.
15. Изучение морфологических, культуральных и биохимических свойств микроорганизмов.
16. Определение протеолитических свойств микроорганизмов. Определение конечных продуктов протеолиза: индола, сероводорода, аммиака.
17. Определение сахаролитических ферментов микроорганизмов.
18. Принцип систематики микроорганизмов по определению Д.Х. Берги. Дать определение понятия «штамм», «клон», «вид».
19. Классификация микроорганизмов по источнику углерода, энергии, по окисляемому субстрату. Основные типы питания микроорганизмов, их характеристика.
20. Микроскопическое исследование плесневых грибов, их строение и размножение. Использование человеком.

Владеть: *Владеть необходимыми знаниями и навыками в области микробиологии, навыками управления основными характеристиками микроорганизмов, имеющих значение в технологии, переработки и хранении сельскохозяйственной продукции.*

1. Роль микроорганизмов в первичном почвообразовательном процессе. Отражение горизонтальной и вертикальной поясности в составе микробного населения почвы.
2. Роль микроорганизмов в образовании гумуса.
3. Влияние минеральных и органических удобрений на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Влияние пестицидов на микроорганизмы.
5. Влияние агротехнических мероприятий: обработка почвы, химическая и водная мелиорация на микроорганизмы.
6. Микрофлора ризосферы и ризоплана, ее роль в жизни растений.
7. Эпифитная микрофлора, ее роль в жизни растений и при хранении кормов.
8. Микробные почвоудобрительные препараты, их значение и эффективность применения.
9. Биопрепараты бактериального, грибного и вирусного происхождения в защите растений от вредных насекомых. Преимущества микробиологического метода борьбы.
10. Использование микробов-антагонистов, антибиотиков для защиты растений от инфекций.
11. Микробиологические процессы протекающие при сушке и консервировании продукции растениеводства.

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ОПК-1Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий
ОПК-1.2 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности

Задания открытого типа:

1.Организмы, получающие энергию при отсутствии доступа кислоро
да путём субстратного фосфорилирования - это_____.
Правильный ответ: анаэробы.

2. Микроорганизмы, которые достигают своего оптимального развития при температу рах от 20 до 45°С относят к _____.
Правильный ответ: мезофилам.

3. Взаимоотношение, когда при совместном развитии популяций бактерии одного вида продуктами своей жизнедеятельности угнетают развитие других - это _____.
Правильный ответ: антагонизм.

4. Анаэробный процесс превращения безазотистых органических веществ (главным об разом углеводов) микроорганизмами, при котором происходит накопление продуктов неполного окисления (спиртов,
органических кислот, углеводов и др.) - это _____.
Правильный ответ: брожение.

5. Биологическое окисление аммиака до нитрита с последующим окислением нитрита до нитрата - это_____.
Правильный ответ: нитрификация.

6. Процесс, при котором минеральные формы азота вследствие бурного развития микро организмов потребляются ими и переводятся в белок цитоплазмы - это _____
Правильный ответ: иммобилизация.

7. Процесс восстановления нитратов до нитритов и далее до газообразных оксидов и молекулярного азота – это _____.
Правильный ответ: денитрификация.

8. В симбиозе с бобовыми культурами атмосферный азот фиксируют микроорганизмы рода _____.
Правильный ответ: Rhizobium.

9. Процесс получения сухих культур микроорганизмов путём высушивания из заморо женного состояния (-76^{0}С) - это_____.
Правильный ответ: лиофилизация.

10. Процесс разложения микроорганизмами белков до аммиачных форм азота - это ____
Правильный ответ: аммонификация (минерализация).

11. Микрофлора развивающаяся на поверхности растений называется ___ ___
Правильный ответ: эпифитная микрофлора.

12. Микроорганизмы, обитающие в почве, прилегающей к корню растения ___ ___.
Правильный ответ: микрофлора ризосферы.

13. Группа ультрамикроскопических облигатных внутриклеточных паразитов, способ ных размножаться только в клетках живых организмов - это _____
Правильный ответ: вирусы.

14. Полное уничтожение (обеспложивание) всех форм живых микроорганизмов - это ___
Правильный ответ: стерилизация.

15. Пороки зерна, вызываемые микроорганизмами, при неправильном его хранении: ___
Правильный ответ: плесневение, самосогревание, гниение.

Задания закрытого типа:

1. С какой целью при приготовлении мазка используют его фиксацию?
1) с целью увеличения концентрации микроорганизмов
2) с целью прикрепления мазка к предметному стеклу
3) с целью выявления включений
4) с целью повышения оптической плотности
Правильный ответ:2

2. Установите соответствие между физиологическими группами микроорганизмов к оп тимальным температурам их роста.

1) психрофильные микроорганизмы	а) 10-350С
2) мезофильные микроорганизмы	б) 40-700С
3) термофильные микроорганизмы	в) 25-350С

Правильный ответ: 1-а; 2-в; 3-б.

3 Бактериальные препараты, содержащие клубеньковые бактерии, используемые для инокуляции бобовых растений:
1) лактобактерин
2) ризоторфин
3) азотобактерин
4) нитрагин.
Правильный ответ: 2, 4.

4. Определите последовательность выделения чистой культуры микроорганизмов.
1) получение накопительной культуры; выделение чистой культуры; определение её чи стоты
2) получение накопительной культуры; определение её чистоты
3) получение накопительной культуры на скошенном МПА
4) получение накопительной культуры в МПБ
Правильный ответ: 1

5. К какой группе относятся микроскопические грибы?
1) прионы
2) эукариоты
3) вирусы
4) прокариоты
Правильный ответ: 2

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

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, контрольные работы), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, выполнение и защита лабораторных работ, выполнение контрольных работ);
- по результатам выполнения деловых заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

Для достижения комплексной оценки качества учебной работы обучающихся внедрена балльно-рейтинговая система оценки учебных достижений обучающихся (для студентов очной формы обучения).

Балльно-рейтинговая система оценки учебных достижений обучающихся направлена на решение следующих задач:

- повышение мотивации обучающихся к освоению образовательных программ путём более высокой дифференциации оценки их учебной работы;
- повышение уровня организации образовательного процесса в университете.

Порядок начисления баллов доводятся до сведения каждого обучающегося в начале семестра изучения дисциплины.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине включает две составляющие:

- первая составляющая – оценка регулярности, своевременности и качества выполнения студентом учебной работы в течение периода изучения дисциплины (семестра или нескольких семестров) – не более 85 баллов. Баллы, характеризующие успеваемость студентов по дисциплине, набираются им в течение всего периода обучения за изучение отдельных тем и выполнения отдельных видов работ;
- вторая составляющая – оценка знаний студента по результатам промежуточной аттестации – не более 15 баллов.

Общий балл текущего контроля складывается из следующих составляющих:

- посещаемость – сту4денту, посетившему все занятия, начисляется 20 баллов;

- выполнение заданий по дисциплине в течение семестра в соответствии с учебным планом. Студенту, выполнившему в срок и с высоким качеством все требуемые задания, начисляется максимально 20 баллов;

- контрольные мероприятия (тестирование, коллоквиумы) – максимальная оценка 25 баллов;

- бонусы – 20 баллов. До проведения промежуточной аттестации преподаватель может в качестве поощрения начислить обучающемуся до 20 дополнительных (бонусных) балла за проявления академической активности в холе изучения дисциплины, выполнения индивидуальных заданий с оценкой «отлично», активное участие в групповой проектной работе, непосредственное участие в НИРС и т.п. Начисление бонусных баллов производится на последнем занятии.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Месяц проведения контрольного мероприятия Очная форма / заочная
Раздел 1.«Предмет, объекты,история, развития и задачи микробиологии. Биотехнология микроорганизмов».	ОПК-1	ОПК-1.2	I этап II этап	Коллоквиум, опрос.	1-е занятие 2-е занятие
Раздел 2«Систематика прокариот. Метаболизм микроорганизмов».	ОПК-1	ОПК-1.2	Iэтап IIэтап	Коллоквиум, опрос.	3-е занятие 4-е занятие 5-е занятие
Раздел 3«Микроорганизмы и окружающая среда».	ОПК-1	ОПК-1.2	I этап II этап III этап	Коллоквиум, опрос.	6-е занятие
Раздел 4«Генетика микроорганизмов».	ОПК-1	ОПК-1.2	I этап IIэтап IIIэтап	Контрольная работа, опрос,	Ноябрь/ 11 занятие
Раздел 5«Превращение микроорганизмами соединений углерода».	ОПК-1	ОПК-1.2	Iэтап IIэтап IIIэтап	Коллоквиум, устный опрос.	Декабрь/ 18 занятие
Раздел 6«Биологическая фиксация молекулярного азота».	ОПК-1	ОПК-2.1	I этап II этап III этап	Коллоквиум, опрос.	Декабрь/ 18 занятие
Раздел 7«Превращение микроорганизмами со-	ОПК-1	ОПК-1.2	I этап II этап	Коллоквиум, опрос. .	Декабрь/ 18 занятие

единений азота».			III этап		
Раздел 8 «Почвенная микробиология»	ОПК-1	ОПК-1.2	I этап II этап III этап	Коллоквиум, опрос.	Декабрь/ 18 занятие
Раздел 9 «Бактериальные препараты, используемые в растениеводстве».	ОПК-1	ОПК-1.2	I этап II этап III этап	Коллоквиум, опрос.	Декабрь/ 18 занятие

Устный опрос **–** наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением лаораторных работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.

Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с привидением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).

2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс 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. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

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

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный

Выдача вопросов к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	устный опрос	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

Порядок применения балльно-рейтинговой системы

1 Оценка качества учебной работы обучающегося в балльно-рейтинговой системе является кумулятивной (накопительной) и используется для управления образовательным процессом в Университете.

2Балльно-рейтинговая система вводится по всем дисциплинам образовательных программ высшего образования – бакалавриата, магистратуры и специалитета по очной форме обучения.

3 Рейтинг обучающихся является индивидуальным кумулятивным (накопительным) показателем учебной работы обучающегося в баллах, набранных обучающимся в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации в процессе изучения дисциплин по отношению к максимально возможным результатам учебной работы среди обучающихся по направлению подготовки.

4 Итоговый рейтинг по дисциплине отражает качество освоения обучающимся учебного материала. Максимальная сумма баллов, которая может быть учтена в индивидуальном рейтинге обучающегося в семестре по каждой дисциплине, не может превышать 100 баллов.

5 Порядок начисления баллов доводится до сведения каждого обучающегося в начале изучения дисциплины.

6 В ходе изучения дисциплины предусматриваются текущий контроль успеваемости (далее – текущий контроль) и промежуточная аттестация обучающихся. Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин. Цель текущего контроля – оценка результатов работы обучающегося в семестре.

Промежуточная аттестация обучающихся (далее - промежуточная аттестация) представляет собой оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам. Цель промежуточной аттестации – оценка качества освоения дисциплины обучающимися. Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра (два раза в год) и представляет собой оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине (т.е. итоговую оценку знаний, умений, навыков и опыта деятельности) в виде проведения экзамена, зачета, дифференцированного зачета (зачета с оценкой).

7 Максимальная сумма баллов (100 баллов), набираемая обучающимся по дисциплине, включает две составляющие:

- первая составляющая - оценка регулярности, своевременности и качества выполнения обучающимся учебной работы по изучению дисциплины в течение периода изучения дисциплины (семестра, или нескольких семестров) (сумма - не более 85 баллов в семестр);
- вторая составляющая - оценка знаний обучающегося по результатам промежуточной аттестации (не более 15 баллов).

8 Общие баллы текущего контроля складываются из составляющих:

- посещаемость - обучающемуся, посетившему все занятия, начисляется максимально 20 баллов;

- выполнение заданий по дисциплине в течение семестра в соответствии рабочей программой дисциплины - обучающемуся, выполнившему в срок и с высоким качеством все требуемые задания, начисляется максимально 20 баллов;

- контрольные мероприятия – обучающемуся, выполнившему все контрольные мероприятия, в зависимости от качества выполнения начисляется максимально 25 баллов.

Количество баллов, за одно контрольное мероприятие должно принимать только целочисленное значение. Перечень контрольных мероприятий и критерии их оценки, распределение баллов по всем видам и формам текущего контроля регламентируются в рабочей программе дисциплины в разделе, содержащем оценочные материалы (фонд оценочных средств).

9 До проведения промежуточной аттестации преподаватель может в качестве поощрения начислить обучающемуся до 20 бонусных баллов за проявление академической активности в ходе изучения дисциплины, выполнение индивидуальных заданий, активное участие в групповой проектной работе, непосредственное участие в научно-исследовательской работе по тематике дисциплины, в том числе написании и публикации статей, участия в конференциях, конкурсах и т.п. Начисление бонусных баллов производится на последнем занятии по дисциплине.

10 Результаты текущего контроля, предоставления бонусных баллов, «добора баллов» в виде баллов (в виде целочисленного значения), заносится в форму ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся, используемую в течение всего семестра.

11 Перевод баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» по экзаменационным дисциплинам, дифференцированным зачетам (зачетам с оценкой) производится по следующей шкале:

- «отлично» - от 80 до 100 баллов - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «хорошо» - от 60 до 79 баллов - теоретическое содержание курса освоено полностью, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «удовлетворительно» - от 40 до 59 баллов - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

- «неудовлетворительно» - менее 40 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий.

12 Если в семестре предусмотрена сдача зачета, то по результатам работы в семестре обучающемуся выставляется:

- «зачтено» - более 40 баллов;

- «не зачтено» - менее 40 баллов.

13 Балльно-рейтинговая система предусматривает возможность прохождения промежуточной аттестации без сдачи экзаменов, зачетов, (дифференцированных зачетов) зачетов с оценкой. При этом обучающийся имеет право на прохождение промежуточной аттестации (в форме экзаменов, зачетов, дифференцированных зачетов (зачетов с оценкой)) и учет баллов в рейтинге по ее результатам. При проведении промежуточной аттестации преподаватель по согласованию с обучающимся имеет право выставлять оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачтено» по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре. В случае отказа обучающегося на выставление оценки по результатам текущего контроля, он имеет право сдавать промежуточную аттестацию, в форме, предусмотренной учебным планом образовательной программы. При этом к заработанным в течение семестра

обучающимся баллам прибавляются баллы, полученные на экзамене, зачете, дифференцированном зачете (зачете с оценкой) и сумма баллов переводится в оценку.

14 Перечень и критерии оценки контрольных мероприятий, распределение баллов по всем видам и формам текущего контроля и промежуточной аттестации регламентируются в рабочей программе дисциплины.

15 Преподаватель ведет журнал текущего контроля успеваемости и посещаемости обучающихся (Приложение 2), своевременно доводит до сведения обучающихся информацию, содержащуюся в журнале и отражает ее ежемесячно в течение семестра в ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся, заполняя за прошедший период обучения разделы «посещаемость», «выполнение заданий», «контрольные мероприятия».

16 Для организации постоянного текущего контроля и управления учебным процессом в Университете преподаватели регулярно в течение семестра 1 раз в месяц (последний рабочий день месяца) передают в деканаты копии ведомостей текущего контроля успеваемости обучающихся и/или предоставляют их в электронном виде.

17 До проведения промежуточной аттестации всем обучающимся должна быть предоставлена возможность добора баллов с целью достижения порогового значения (40 баллов) или, при наличии документально подтвержденной уважительной причины пропусков занятий, повышения уровня оценки.

18 В период промежуточной аттестации преподаватель заполняет все разделы ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся на бумажном носителе за период обучения (семестр) по дисциплине, в том числе отражает в ней «бонусы», «добор баллов», результат промежуточной аттестации в виде баллов, итоговую сумму баллов, оценку «удовлетворительно», «хорошо», «отлично», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено».

19 Положительные оценки «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» заносятся преподавателем помимо ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся в ведомость промежуточной аттестации и в зачетную книжку. Неудовлетворительные оценки «неудовлетворительно» и «не зачтено» проставляются в ведомость промежуточной аттестации.

20 Обучающемуся, не явившемуся на промежуточную аттестацию по дисциплине, преподаватель в ведомость текущего контроля успеваемости обучающихся и в ведомость промежуточной аттестации записывает «не явился».

21 Ведомость текущего контроля успеваемости обучающихся и ведомость промежуточной аттестации сдаются преподавателем в деканат в день экзамена, зачёта, дифференцированного зачета (зачета с оценкой) или на следующий день. Сдача не полностью заполненных ведомостей в деканат не допускается. Обучающимся ведомости на руки не выдаются.

22 После промежуточной аттестации оригиналы ведомостей текущего контроля успеваемости обучающихся передаются для хранения в деканат, копии хранятся на кафедре.

23 Деканат на основе баллов, отраженных в ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся, формирует рейтинг обучающихся в конце каждого семестра.

6 ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —URL: https://e.lanbook.com/book/206942. — Режим доступа: для авториз. пользователей .	ttps://e.lanbook.com/book/206942
Фарниев, А. Т. Микробиология. Лабораторный практикум / А. Т. Фарниев, А. Х. Козырев, А. А. Сабанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 152 с. — ISBN 978-5-507-44486-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/260843. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/260843
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Фарниев, А. Т. Почвенная микробиология : учебное пособие для вузов / А. Т. Фарниев, А. Х. Козырев, А. А. Сабанова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 140 с. — ISBN 978-5-507-50673-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/454481. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/454481
Коростелёва, Л. А. Основы экологии микроорганизмов: учебное пособие / Л. А. Коростелёва, А. Г. Кощаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1400-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211103. — Режим доступа: для авториз. пользователей..	https://e.lanbook.com/book/211103

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций вовремя и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к лабораторным занятиям с практикоориентированными заданиями.

В ходе подготовки к лабораторным занятиям необходимо освоить основные понятия и методики работы с микроорганизмами, ответить на контрольные вопросы. В течение лабораторного занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания, которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

8. КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Перечень лицензионного программного обеспечения
- Windows 10 Home Get Genuine Лицензия № 66159871 от 11.12.2015 OPEN 96166520ZZE1712
- Microsoft Office 2007 Russian Aca-demic OPEN No Level Лицензия №46119008 От 11.11.2009 OPEN66108930ZZE1111
- Windows 8.1 Pro-fessional Лицензия № 64865570 от 05.03.2015 OPEN 94854474ZZE1703
- Office Standard 2013 Лицензия № 64009631от 28.08.2014 OPEN 94014224ZZE1608
Перечень свободно распространяемого программного обеспечения
-Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware
- Unreal Commander Свободно распро-страняемое ПО, лицензия freeware
- Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение
Перечень программного обеспечения отечественного производства
- 7-zip СвободнораспространяемоеПО, GNU Lesser General Public License
- Dr. Web Договор № РГ01270055 от 27.01.2020
-YandexBrowser Свободно распространяемое ПО

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебные аудитории для проведения учебных занятий - оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещение для самостоятельной работы – оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Организации.

Оснащенность и адрес помещений

п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно- наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)	Номер объекта в соответствии с документами по технической инвентаризации, этаж	Изменения, вносимые кафедрами в наименование помещений, перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения
	2	3	4	
	Аудитория № 4 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая (1)). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проекционный экран (1), проектор (1), колонки (2), ноутбук (переносной); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (переносное).	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27	Помещение 31 (1 этаж)	
	Аудитория № 317 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория микробиологии, микологии и вирусологии; Лаборатория микробиологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы электрифицированные лабораторные(6), стулья лабораторные (18), доска меловая(1)). Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - микроскопы (15); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - табличный материал	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 30	Помещение 23 (2 этаж)	

	Аудитория № 319 Помещение для самостоятельной работы обучающихся, укомплектовано специализированной мебелью (шкаф (1); столы (2); стулья (6)). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - компьютер (1) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду организации, МФУ Kyocera A4 FC - 1120 MFP (принтер, сканер). MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2019 ФГБОУ ВО Донской ГАУ 0005644022 4100106435 AAD-26770;; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 30	Помещение 14 (2 этаж)	
	Аудитория № 319а Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций текущего контроля и промежуточной аттестации лаборатория микробиологии, микологии и вирусологии, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (сканер(1); копировальная машина(1); компьютеры (5), с возможностью подключения к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду организации.); специализированное учебное оборудование - стерильный бокс (2); весы аналитические (2); водяная баня (1); аппарат Коха (1); сушильный шкаф (1); термостат (3); аппарат для свертывания питательных сред (1); люминесцентный микроскоп (2); бинокулярный микроскоп (5); центрифуги (4); холодильник (1); учебно-наглядные пособия , обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин. Win 10H Счет №АЩ-0377659 от 05.12.2019 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Windows XP Home Edition Russian (OEM) Счет № 1796 от 24.05.2007 ООО фирма «Магнет»; Office Standard 2019 ФГБОУ ВО Донской ГАУ 0005644022 4100106435 AAD-26770;; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 30	Помещение 19 (2 этаж)	

	распространяемое ПО; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ» Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27	Помещение 18 (2 этаж)	