

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Кузбасский государственный аграрный университет имени В.Н. Полецкого»
Агроколледж

УТВЕРЖДАЮ

Директор агроколледжа

Шайдулина Т.Б.

02.03.2024 г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПЦ.03 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ

для студентов по направлению подготовки специалистов среднего звена
36.02.01 ВЕТЕРИНАРИЯ

Разработчик: Шайдулина Т.Б.



Кемерово 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	3
1.1 Перечень компетенций.....	3
1.2 Описание шкал оценивания	3
1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий	5
2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ	7
2.1 Текущий контроль знаний студентов	7
2.2 Промежуточная аттестация.....	8
2.3 Типовой вариант экзаменационного тестирования	100
2.4 Типовой экзаменационный билет	17
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ.....	18

1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

1.1 Перечень компетенций

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

- ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

- ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

- ПК 1.1 Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов;

- ПК 1.2 Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных;

- ПК 1.3 Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств;

- ПК 2.1 Предупреждение заболеваний животных, проведение санитарно-просветительской деятельности;

- ПК 2.2 Выполнение лечебно-диагностических ветеринарных манипуляций;

- ПК 2.3 Выполнение лечебно-диагностических ветеринарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

1.2 Описание шкал оценивания

Для оценки составляющих компетенции при **текущем контроле и промежуточной аттестации** используется балльно-рейтинговая система оценок. При оценке контрольных мероприятий преподаватель руководствуется критериями оценивания результатов обучения (таблица 1), суммирует баллы за каждое контрольное задание и переводит полученный результат в вербальный аналог, руководствуясь таблицей 1 и формулой 1.

Таблица 1 – Сопоставление оценок когнитивных дескрипторов с результатами освоения программы дисциплины

Балл	Соответствие требованиям критерия	Выполнение критерия	Вербальный аналог	
1	2	3	4	
5	результат, содержащий полный правильный ответ, полностью соответствующий требованиям критерия	85-100% от максимального количества баллов	отлично	зачтено

4	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – более 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	75-84,9% от максимального количества баллов	хорошо	
3	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – до 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	60-74,9% от максимального количества баллов	удовлетворительно	
2	результат, содержащий неполный правильный ответ, содержащий значительные неточности, ошибки (степень полноты ответа – менее 60%)	до 60% от максимального количества баллов	неудовлетворительно	не зачтено
1	неправильный ответ (ответ не по существу задания) или отсутствие ответа, т.е. ответ, не соответствующий полностью требованиям критерия	0% от максимального количества баллов		

Расчет доли выполнения критерия от максимально возможной суммы баллов проводится по формуле 1:

$$A = \frac{\sum_{i=1}^n m_i k_i}{5 \cdot \sum_{i=1}^n m_i} \cdot 100\% \quad (1)$$

где n – количество формируемых когнитивных дескрипторов;

m_i – количество оценочных средств i-го дескриптора;

k_i – балльный эквивалент оцениваемого критерия i-го дескриптора;

5 – максимальный балл оцениваемого результата обучения.

Затем по таблице 1 (столбец 3) определяется принадлежность найденного значения A (в %) к доле выполнения критерия и соответствующий ему вербальный аналог.

Вербальным аналогом результатов дифференцированного зачета являются оценки «зачтено / не зачтено», экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые заносятся в экзаменационную (зачетную) ведомость (в то числе электронную) и зачетную книжку. В зачетную книжку заносятся только положительные оценки. Подписанный преподавателем экземпляр ведомости сдаётся не позднее следующего дня в деканат, а второй хранится на кафедре.

В случае неявки студента на экзамен (зачет) в экзаменационной ведомости делается отметка «не явился».

1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий

Оценивание результатов обучения студентов по дисциплине осуществляется по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль в семестре проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы студентов. Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения (учебные достижения) по дисциплине.

Свой фактический рейтинг студент может отслеживать в системе электронного обучения Кузбасского ГАУ (журнал оценок) <http://moodle.ksai.ru>. При возникновении спорной ситуации, оценка округляется в пользу студента (округление до десятых).

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины (или её части). Форма промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом.

Итоговая оценка определяется на основании таблицы 1

Организация и проведение промежуточной аттестации регламентируется внутренними локальными актами.

Классическая форма сдачи экзамена (собеседование)

Экзамен проводится в учебных аудиториях института. Студент случайным образом выбирает билет. Для подготовки к ответу студенту отводится 45 минут. Экзаменатор может задавать студентам дополнительные вопросы сверх билета по программе дисциплины.

Во время подготовки, использование конспектов лекций, методической литературы, мобильных устройств связи и других источников информации запрещено. Студент, уличенный в списывании, удаляется из аудитории и в зачетно-экзаменационную ведомость ставится «неудовлетворительно». В случае добровольного отказа отвечать на вопросы билета, преподаватель ставит в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Студенты имеют право делать черновые записи только на черновиках выданных преподавателем.

Экзаменационное тестирование

Экзаменационное тестирование проводится в день экзамена в формате компьютерного тестирования в системе электронного обучения <http://moodle.ksai.ru>.

Для проведения тестирования выделяется аудитория, оснащенная компьютерами с доступом в сеть интернет. В ходе выполнения теста использование конспектов лекций, методической литературы, мобильных устройств связи и других источников информации запрещено. Результаты студента, нарушившего правила проведения экзаменационного тестирования, аннулируются. Студенты имеют право делать черновые записи только на черновиках выданных преподавателем, при проверке черновые записи не рассматриваются.

Проверка теста выполняется автоматически, результат сообщается студенту сразу после окончания тестирования.

Итоговый тест состоит из 30 вопросов, скомпонованных случайным образом.
Время тестирования 40 минут.

Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

2.1 Текущий контроль знаний студентов

Вопросы для собеседования

Раздел 1 «Общая микробиология»

1. Понятия, используемые в микробиологии.
2. Развитие микробиологии как науки.
3. Основные направления микробиологии.
4. Общая характеристика вирусов.
5. Строение вирусов.
6. Проникновение вирусов в клетку и их взаимодействие с клеткой.
7. Пути попадания вируса в клетку.
8. Классификация вирусов.
9. Кокковые формы микроорганизмов.
10. Микоплазмы.
11. Риккетсии.
12. Извитые формы микроорганизмов.
13. Способы фиксации микроорганизмов.
14. Простой и сложный метод окраски микроорганизмов.
15. Окраска спор и включений.
16. Химический состав бактериальной клетки.
17. Жгутики и ворсинки, их роль в бактериальной клетке.
18. Капсула, оболочка, клеточная стенка бактериальной клетки.
19. Цитоплазматическая мембрана, строение и функции.
20. Цитоплазма и ее органеллы.
21. Споры, строение и процесс спорообразования.
22. Питание микроорганизмов.
23. Транспорт питательных веществ в бактериальную клетку.
24. Фазы развития микроорганизмов и факторы роста.
25. Наследственность микроорганизмов.
26. Влияние различных факторов на наследственность микроорганизмов.
27. Патогенность и вирулентность микроорганизмов.
28. Молочнокислое брожение.
29. Масляно- и пропионово-кислое брожение.
30. Спиртовое брожение.
31. Окисление целлюлозосодержащих веществ.
32. Процесс аммонификации.
33. Динитрификация и нитрификация.
34. Превращение микроорганизмами соединений фосфора, серы и железа.
35. Микрофлора почвы.
36. Микрофлора воды.
37. Микрофлора воздуха.
38. Методы учета микроорганизмов в почве и в воздухе. ГОСТы.

Раздел 2 «Санитария и гигиена»

1. Требование к выбору проекта, размещение построек и сооружений.
2. Санитарное благоустройство территории сельскохозяйственного предприятия.
3. Нормы параметров внутреннего воздуха и требования к вентиляции помещения.
4. Гигиена транспорта.
5. Дезинфекция, виды дезинфекции.
6. Дезинфекция профилактическая, вынужденная, заключительная.
7. Средства и методы дезинфекции.
8. Способы применения дезинфицирующих растворов.
9. Очистка и дезинфекция производственных помещений.
10. Профилактическая дезинфекция транспорта.
11. Дезинсекция.
12. Методы дезинсекции.
13. Дератизация. Профилактические и истребительные меры.
14. Механические способы дератизации.
15. Химические и биологические методы дератизации.
16. Правила отбора, доставки и хранения биоматериала.
17. Формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных.
18. Чувствительность микроорганизмов к антибиотикам.
19. Основные типы пищевых отравлений и инфекций.
20. Источники посторонних микроорганизмов в пищевых производствах.
21. Заболевания, передающиеся через пищевые продукты.

2.2 Промежуточная аттестация

Вопросы к экзамену

1. Влияние различных факторов на наследственность микроорганизмов.
2. Гигиена транспорта.
3. Дезинсекция.
4. Дезинфекция профилактическая, вынужденная, заключительная.
5. Дезинфекция, виды дезинфекции.
6. Дератизация. Профилактические и истребительные меры.
7. Динитрификация и нитрификация.
8. Жгутики и ворсинки, их роль в бактериальной клетке.
9. Заболевания, передающиеся через пищевые продукты.
10. Извитые формы микроорганизмов.
11. Источники посторонних микроорганизмов в пищевых производствах.
12. Капсула, оболочка, клеточная стенка бактериальной клетки.
13. Классификация вирусов.
14. Кокковые формы микроорганизмов.
15. Масляно- и пропионово-кислое брожение.
16. Методы дезинсекции.
17. Методы учета микроорганизмов в почве и в воздухе. ГОСТы.
18. Механические способы дератизации.
19. Микоплазмы.
20. Микрофлора воды.
21. Микрофлора воздуха.

22. Микрофлора почвы.
23. Молочно-кислое брожение.
24. Наследственность микроорганизмов.
25. Нормы параметров внутреннего воздуха и требования к вентиляции помещения.
26. Общая характеристика вирусов.
27. Окисление целлюлозосодержащих веществ.
28. Окраска спор и включений.
29. Основные направления микробиологии.
30. Основные типы пищевых отравлений и инфекций.
31. Очистка и дезинфекция производственных помещений.
32. Патогенность и вирулентность микроорганизмов.
33. Питание микроорганизмов.
34. Понятия, используемые в микробиологии.
35. Правила отбора, доставки и хранения биоматериала.
36. Превращение микроорганизмами соединений фосфора, серы и железа.
37. Проникновение вирусов в клетку и их взаимодействие с клеткой.
38. Простой и сложный метод окраски микроорганизмов.
39. Профилактическая дезинфекция транспорта.
40. Процесс аммонификации.
41. Пути попадания вируса в клетку.
42. Развитие микробиологии как науки.
43. Риккетсии.
44. Санитарное благоустройство территории сельскохозяйственного предприятия.
45. Спиртовое брожение.
46. Споры, строение и процесс спорообразования.
47. Способы применения дезинфицирующих растворов.
48. Способы фиксации микроорганизмов.
49. Средства и методы дезинфекции.
50. Строение вирусов.
51. Транспорт питательных веществ в бактериальную клетку.
52. Требование к выбору проекта, размещение построек и сооружений.
53. Фазы развития микроорганизмов и факторы роста.
54. Формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных.
55. Химические и биологические методы дератизации.
56. Химический состав бактериальной клетки.
57. Цитоплазма и ее органеллы.
58. Цитоплазматическая мембрана, строение и функции.
59. Чувствительность микроорганизмов к антибиотикам.

2.2.1. Темы докладов с презентациями

1. История развития микробиологии.
2. Ученые - микробиологи.
3. Работы Луи Пастера и их значение.
4. Способность микроорганизмов использовать органические и минеральные соединения азота – N, углерода – C, серы – S, фосфора – P.
5. Роль микробов в передаче инфекционных заболеваний.

6. Правила личной гигиены работников, нормы гигиены труда.
7. Классификация моющих и дезинфицирующих средств.
8. Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль в пищевых производствах.
9. Общие принципы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля пищевых продуктов.
10. Пищевые отравления и инфекции при несоблюдении санитарных требований к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.

2.3 Типовой вариант экзаменационного тестирования

1. Санитарно-показательными микробами воздуха считаются:
 - а) золотистый стафилококк;
 - б) кишечная палочка;
 - в) синегнойная палочка;
 - г) палочка протей.
2. Основным природным источником заражения сибирской язвой является:
 - а) вода;
 - б) больной человек;
 - в) больное животное;
 - г) почва.
3. Антигены эритроцитов по химической природе, которые определяют группу крови у людей, являются:
 - а) белки;
 - б) полисахариды;
 - в) гликопротеиды;
 - г) липоидами.
4. В носовой полости чаще обнаруживаются:
 - а) кокки;
 - б) актиномицеты;
 - в) палочковидные бактерии;
 - г) микромицеты.
5. К надцарству прокариот относятся:
 - а) дрожжи;
 - б) кишечная палочка;
 - в) хлорелла;
 - г) инфузория туфелька.
6. Гр- и Гр+ бактерии различаются строением:
 - а) клеточной стенки;
 - б) жгутиков;
 - в) цитоплазматической мембраны;
 - г) рибосом.
7. Палочковидные бактерии образующие споры называются:
 - а) простеками,
 - б) бациллами,
 - в) спирохетами,
 - г) спириллами.

8. Почкование наиболее распространенный способ размножения у:
- а) актиномицетов,
 - б) дрожжей,
 - в) вирусов,
 - г) бактерий.
9. Черная гниль яиц появляется в результате размножения микроорганизмов рода:
- а) нитрозомонас,
 - б) протеус,
 - в) десульфобибро,
 - г) саркозоит.
10. Для регуляции кислотности силоса используют закваску из культур:
- а) архебактерий,
 - б) маслянокислых,
 - в) энтеробактерий,
 - г) пропионовокислых.
11. Вид пастеризации питьевого молока, предназначенного для широкой реализации:
- а) моментальная,
 - б) кратковременная,
 - в) ультрапастеризация,
 - г) длительная.
12. Способ консервирования козювенного сыра, пригодный только для сохранения мелких шкур:
- а) мокро-соленый,
 - б) пресно-сухой,
 - в) сухо-соленый,
 - г) замораживание.
13. Получение энергии АТФ в результате окисления солей аммония осуществляется в процессе:
- а) аммонификации,
 - б) денитрификации,
 - в) азотофиксации,
 - г) нитрификации.
14. Микроорганизмы отсутствуют в воздушном пространстве выше уровня моря, км:
- а) 25,
 - б) 10,
 - в) 70,
 - г) 84.
15. Водная мочка льна и конопли происходит:
- а) в темноте,
 - б) в анаэробных условиях,
 - в) на свету,
 - г) в аэробных условиях.
16. Вид симбиоза, когда один организм живет за счет другого, не причиняя ему вреда называется:
- а) антагонизм,

- б) мутуализм,
- в) нейтрализм,
- г) комменсализм.

17. Питание бактерий органическим веществом другого живого существа, приносящее ему вред называется:

- а) сапротрофы,
- б) паратрофы,
- в) фотоавтотрофы,
- г) хемоавтотрофы.

18. На плотных питательных средах бактерии растут образуя:

- а) пленку,
- б) муть,
- в) осадок,
- г) колонии.

19. Мутации у микроорганизмов причина которых неизвестна называется:

- а) химическими,
- б) спонтанными,
- в) биологическими,
- г) индуцированными.

20. Бактерии рода *Clostridium* осуществляет брожение:

- а) пропионовокислородное,
- б) спиртовое,
- в) маслянокислородное,
- г) молочнокислородное.

21. По типу питания фотоорганогетеротрофами являются:

- а) цианобактерии,
- б) нитрифицирующие,
- в) пурпурные несерные,
- г) гнилостные.

22. Элективной средой для нитрифицирующих бактерий является:

- а) среда Вернадского,
- б) Эндо,
- в) Плоскирева,
- г) Кита-Торра.

23. В 1860 г Л.Пастер установил, что брожение это жизнь без:

- а) кислорода,
- б) водорода,
- в) углерода,
- г) азота.

24. Процесс переноса участка генетического материала ДНК от клетки-донора к клетки-реципиента с помощью бактериофага называется:

- а) трансдукция,
- б) трансформация,
- в) конъюгация,
- г) модификация.

25. Выраженными протеолитическими свойствами среди энтеробактерий обладают:

- а) эрвинии,
- б) протей,

- в) сальмонеллы,
- г) эшехерия.

26. В начале процесса гниения шкур животного преобладают:

- а) анаэробные аммонификаторы,
- б) аэробные нитрифицирующие,
- в) анаэробные нитрифицирующие,
- г) аэробные аммонификаторы.

27. В фазу смешанной микрофлоры в молоке преобладают:

- а) молочнокислые,
- б) пропионовокислые,
- в) сульфатредуцирующие,
- г) аммонификаторы.

28. Мицелий гриба образован:

- а) ризоидами,
- б) хитиновыми волокнами,
- в) спорами,
- г) гифами.

29. Гр- факультативно-анаэробными палочками, обитающими в ЖКТ, являются:

- а) анаэробные нитрифицирующие,
- б) пропионовокислые,
- в) сульфатредуцирующие,
- г) кишечная палочка.

30. Первым в процессе фиксации азота является:

- а) фосфаты,
- б) сероводород,
- в) диоксид углерода,
- г) аммиак.

31. Выделяет только молочную кислоту:

- а) *Str. citrovorus*,
- б) *L. acidophilum*,
- в) *E. coli*,
- г) *Oidium Lactis*.

32. Клубеньковые бактерии играют важную роль в круговороте:

- а) кислорода,
- б) водорода,
- в) углерода,
- г) азота.

33. Взаимоотношение организмов, когда ни + ни – называется:

- а) нейтролизм,
- б) мутуализм,
- в) комменсализм,
- г) синтрофией.

34. Строение и химический состав иммуноглобулинов установил:

- а) П. Эрлих,
- б) Эдельман и Портер,
- в) Крик,

г) Д. Гольджи.

35. Столбнячный токсин по химической природе относится к:

- а) липидам,
- б) липополисахаридам,
- в) нуклеопротеидам,
- г) белкам.

36. Основным признаком по которому делят прокариот от эукариот:

- а) количество ядер в клетке,
- б) способ передвижения,
- в) морфология,
- г) наличие или отсутствие четкого ядра.

38. Температура в компосте при которой происходит гибель патогенных микроорганизмов:

- а) +50-+60,
- б) -30-40,
- в) -10-15,
- г) +30-+40.

39. Бактериальная обсемененность закрытых помещений выше:

- а) летом,
- б) осенью,
- в) зимой,
- г) весной.

40. Маслянокислое брожение нежелательный процесс при:

- а) в почве,
- б) в воде,
- в) в навозе,
- г) при приготовлении заквашенных кормов.

41. Бактерии использующие энергию окисления органического вещества называются:

- а) хемоавтотрофы,
- б) хемогетеротрофы,
- в) барофильными,
- г) фотоавтотрофами.

42. Микроорганизмы нуждающиеся в факторах роста называются:

- а) протетрофы,
- б) хемотрофы,
- в) олиготрофы,
- г) ауксотрофы.

43. В процессе анаэробного расщепления белков микробы образуют токсичное соединение:

- а) скотол,
- б) кадаверин,
- в) индол,
- г) меркаптан.

44. Способ обезвреживания молока при температуре 63-95⁰ это:

- а) сепарация,
- б) ультростерилизация,
- в) стерилизация,

г) пастеризация.

45. Перекисание силоса наблюдается при бурном размножении:

- а) актиномицетов,
- б) маслянокислых,
- в) молочнокислых,
- г) уксуснокислых бактерий.

46. Бактерии прикрепляются к поверхности других клеток при помощи:

- а) пилей,
- б) жгутиков,
- в) муреина,
- г) мезосом.

47. Отдел фермикуты составляют бактерии:

- а) Gr⁺,
- б) Gr⁻,
- в) жгутиковые,
- г) ресничные.

48. Самыми мелкими из известных прокариот считаются:

- а) стафиллококки,
- б) микоплазмы,
- в) клостридии,
- г) псевдомонады.

49. Тонкие трубочки из которых состоит грибница называются:

- а) талломом,
- б) гифами,
- в) псевдоподиями,
- г) микоризой.

50. В процессе дрожжевания корма обогащаются:

- а) сахарами,
- б) спиртом,
- в) белками,
- г) кислотами.

51. Гнилостное разложение шкур вызывают бактерии:

- а) аммонифицирующие,
- б) нитрифицирующие,
- в) сульфатредуцирующие,
- г) нитрозные.

52. Пищевые токсикоинфекции вызываются бактериями:

- а) туберкулеза,
- б) сальманелеза,
- в) хламидиями,
- г) микоплазмами.

52. Микробы при хранении молока вызывающие сбраживание лактозы с образованием кислоты и газа:

- а) маслянокислые,
- б) сарцины,
- в) эшерихии,

г) молочнокислые.

53. Первым продуктом фиксации азота является:

- а) щавелевоуксусная кислота,
- б) аммиак,
- в) аспарагин,
- г) глутаминовая кислота.

54. Взаимоотношение корова и сибироязвенной бациллы расценивается как:

- а) синтрофия,
- б) мутуализм,
- в) паразитизм,
- г) комменсализм.

55. Основной путь передачи сальмонеллеза от больного животного человеку это:

- а) пищевой,
- б) контактный,
- в) трансмиссионный.

56. Патогенность это признак:

- а) родовой,
- б) видовой,
- в) штаммовый,
- г) культуральный.

57. По типу питания фотолитоавтотрофами являются:

- а) гнилостные,
- б) цианобактерии,
- в) пурпурные несерные,
- г) нитрофицирующие.

58. Основной способ проникновения веществ через оболочку бактерий является:

- а) эндоцитоз,
- б) всасывание,
- в) пиноцитоз,
- г) фагоцитоз.

59. Гр- факультативно-анаэробными палочками семейства энтеробактерий обитают:

- а) в кишечнике,
- б) легких,
- в) печени,
- г) желудке.

60. Симбиоз гриба и корня растений называется:

- а) таллом,
- б) микориза,
- в) мицелий,
- г) гифы.

61. Жесткая клеточная стенка отсутствует у:

- а) спиросхет,
- б) бацилл,
- в) вибрионов,
- г) микоплазм.

62. У прокариот размножающихся почкованием образуются выросты, которые называются:

- а) акинетами,

- в) жгутиками,
- б) ресничками,
- г) простеками

2.4 Типовой экзаменационный билет

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Кузбасский государственный аграрный университет имени В.Н. Полецкого»
Агроколледж

36.02.01 Ветеринария

(код и наименование специальности)

Агроколледж

Дисциплина **Основы микробиологии**

(наименование дисциплины)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Превращение микроорганизмами соединений фосфора, серы и железа.
2. Нормы параметров внутреннего воздуха и требования к вентиляции помещения.

Составитель

(подпись)

Шайдулина Т.Б.

(расшифровка подписи)

Директор
агроколледжа

(подпись)

Шайдулина Т.Б.

(расшифровка подписи)

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

Оценка знаний по дисциплине проводится с целью определения уровня освоения предмета, включает:

- лабораторные работы.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателям (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от соответствия критериям таблицы 1.

Оценка качества подготовки по результатам самостоятельной работы студента ведется:

1) преподавателем – оценка глубины проработки материала, рациональность и содержательная ёмкость представленных интеллектуальных продуктов, наличие креативных элементов, подтверждающих самостоятельность суждений по теме;

2) группой – в ходе обсуждения представленных материалов;

3) студентом лично – путем самоанализа достигнутого уровня понимания темы.

По дисциплине предусмотрены формы контроля качества подготовки:

- текущий (осуществление контроля за всеми видами аудиторной и внеаудиторной деятельности студента с целью получения первичной информации о ходе усвоения отдельных элементов содержания дисциплины);

- промежуточный (оценивается уровень и качество подготовки по конкретным разделам дисциплины).

Результаты текущего и промежуточного контроля качества выполнения студентом запланированных видов деятельности по усвоению учебной дисциплины являются показателем того, как студент работал в течение семестра. Итоговый контроль проводится в форме промежуточной аттестации студента – экзамена (зачета, дифференцированного зачета).

Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения дисциплины, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание результатов обучения по дисциплине, в том посредством испытания в форме экзамена (зачета).

Для оценки качества подготовки студента по дисциплине в целом составляется рейтинг – интегральная оценка результатов всех видов деятельности студента, осуществляемых в процессе ее изучения. Последняя представляется в балльном исчислении согласно таблице 1.

Защита лабораторной работы производится студентом в день ее выполнения в соответствии с учебным расписанием. Преподаватель проверяет правильность выполнения лабораторной работы студентом и сделанных выводов, контролирует знание студентом пройденного материала с помощью собеседования или тестирования.

Проработка конспекта лекций и учебной литературы осуществляется студентами в течение всего семестра, после изучения новой темы. К экзамену допускаются студенты, выполнившие все виды текущей аттестации – лабораторные работы, задание для самостоятельной работы.