



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПСИ

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)

«МИКРОБИОЛОГИЯ»

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем
Кафедра водных биоресурсов и аквакультуры

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

| Код и наименование компетенции | Индикаторы достижения компетенции | Дисциплина | Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции |
|--|--|----------------------|---|
| <p>ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p> | <p>ОПК-2.5: Анализирует научную литературу, формулирует цели и задачи исследования, умеет ориентироваться в современных методах микробиологии и биохимии микроорганизмов</p> | <p>Микробиология</p> | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - морфологию, размножение и классификацию микроорганизмов, и их значение в производстве продуктов питания; - основные биохимические свойства микроорганизмов, вызывающих порчу сырья и пищевых продуктов, возбудителей пищевых отравлений и токсикоинфекций, передающихся через продукты питания; - основные санитарно-микробиологические требования, предъявляемые к сырью и пищевым продуктам. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - провести санитарно-микробиологическое исследование пищевых продуктов, воды, воздуха, технологического оборудования; - выделить и идентифицировать различные группы бактерий и микроскопических грибов; - дать санитарно-микробиологическую оценку безопасности пищевых продуктов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - специфическими правилами техники безопасности работы с микроорганизмами; - навыками работы с живыми культурами микробов, |

| Код и наименование компетенции | Индикаторы достижения компетенции | Дисциплина | Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции |
|--------------------------------|-----------------------------------|------------|--|
| | | | микроскопическими препаратами, с питательными средами, лабораторным микробиологическим оборудованием; - методами выделения чистой культуры и идентификации микроорганизмов; - методиками микробиологического анализа качества пищевых продуктов и объектов окружающей среды. |

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания;
- задания и контрольные вопросы по лабораторным работам;

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме экзамена, соответственно относятся:

- задания для выполнения контрольных работ (для заочной формы обучения);
- экзаменационные вопросы.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения всех тем дисциплины студентами очной формы обучения. Тесты сформированы на основе материалов лекций и вопросов рассмотренных в рамках лабораторных занятий. Тесты являются наиболее эффективной и объективной формой оценивания знаний, умений и навыков, позволяющей

выявлять не только уровень учебных достижений, но и структуру знаний, степень ее отклонения от нормы по профилю ответов учащихся на тестовые задания.

Тестирование обучающихся проводится в электронной среде вуза (в течение 10-15 минут, в зависимости от уровня сложности материала) после рассмотрения на лекциях соответствующих тем. Тестирование проводится с помощью компьютерной программы Indigo с возможностью сетевого доступа. Типовые задания для тестирования представлены в приложении № 1.

Положительная оценка («отлично», «хорошо» или «удовлетворительно») выставляется программой автоматически, в зависимости от количества правильных ответов.

Градация оценок:

- «отлично» - свыше 85 %
- «хорошо» - более 75%, но не выше 85%
- «удовлетворительно» - свыше 65%, но не более 75%

3.2 В приложении № 2 приведены темы лабораторных работ и вопросы, рассматриваемые на них. Задания для выполнения лабораторных работ и ход их выполнения представлены в учебно-методическом пособии, размещенном в электронной среде.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Обучающиеся по заочной форме выполняют и защищают контрольную работу по учебному графику. Контрольная работа включает один вариант, содержащий десять вопросов. Вопросы к контрольной работе приведены в приложении 3. Вариант задания определяется в зависимости от двух последних цифр студенческого шифра (номера студенческого билета и зачетной книжки).

Оформление теоретической части контрольной работы должно соответствовать требованиям, предъявляемым к данному виду работ, в том числе к титульному листу и содержательной части, включающей введение, заключение, пункты плана, раскрывающие тему контрольной работы, а также библиографию. Контрольная работа представляется на стандартных пронумерованных листах форма А4, текст которой набран в текстовом редакторе Microsoft Word шрифтом 12 Times New Roman через 1,5 интервала с выравниванием по ширине, и распечатан на одной стороне листа. Поля сверху, снизу, справа – 2 см, слева – 3 см. Рекомендуется подзаголовками обозначать все разделы контрольной

работы от введения до библиографии, выделяя их жирным шрифтом и отделяя от последующего текста пустой строкой.

Объем контрольной работы не должен превышать 12 листов формата А4.

В библиографическом списке приводятся использованные в контрольной работе источники – литературные и иные. К таковым могут быть отнесены учебники и учебные пособия, научные издания, периодические издания, нормативная документация, защищенные результаты интеллектуальной деятельности, фото-, видеоматериалы и т. д, и т.п. Список источников можно формировать по мере использования в тексте контрольной работы либо в алфавитном порядке. Оформление библиографического списка должно соответствовать ГОСТу Р 7.0.100-2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Обучающиеся по заочной форме, не выполнившие и не защитившие контрольную работу, к промежуточной аттестации не допускаются.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

4.2 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена.

Промежуточная аттестация – заключительный этап оценки качества усвоения учебной дисциплины, приобретенных в результате ее изучения знаний, умений и навыков в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Промежуточная аттестация по дисциплине проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. К промежуточной аттестации допускаются студенты, положительно аттестованные по результатам текущего контроля.

Критерии оценивания при проведении аттестации по дисциплине.

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100-балльную (процентную) систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (таблица 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки при сдаче теории

| | | | | |
|----------------|------------------------------|----------------------------|-----------------|------------------|
| Система оценок | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | 0-40% | 41-60% | 61-80 % | 81-100 % |
| | «неудовлетворительно» | «удовлетворительно» | «хорошо» | «отлично» |

| Критерий | «не зачтено» | «зачтено» | | |
|--|--|---|--|---|
| 1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов | Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно- корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой) | Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект | Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект | Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект |
| 2 Работа с информацией | Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи | Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи | Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи | Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи |
| 3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта | Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений | В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации | В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные | В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи |
| 4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач | В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с | В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным | В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным | Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает |

| Система оценок | 2 | 3 | 4 | 5 |
|----------------|--|---------------------|---|--|
| | 0-40% | 41-60% | 61-80 % | 81-100 % |
| Критерий | «неудовлетворительно» | «удовлетворительно» | «хорошо» | «отлично» |
| | «не зачтено» | «зачтено» | | |
| | заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки | алгоритмом | алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма | новые решения в рамках поставленной задачи |

Критерии оценивания при проведении промежуточной аттестации (экзамена): экзаменационная оценка является экспертной и зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на экзаменационные вопросы). Ответы на вопросы экзамена оцениваются по четырех балльной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» «неудовлетворительно»); используются критерии этих оценок, описанных в таблице 2.

Экзаменационные вопросы приведены в приложении 4.

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Микробиология» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры водных биоресурсов и аквакультуры (протокол № 5 от 08.04.2022 г.).

Заведующий кафедрой



С.В. Шибяев

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 10 от 13.04.2022 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

ТИПОВЫЕ ВАРИАНТЫ ТЕСТИРОВАНИЯ

Вариант 1

| |
|--|
| <i>1. Кокковые бактерии, образующие скопления в форме куба, - это...</i> |
| 1. тетракокки |
| 2. сарцины |
| 3. стафилококки |
| <i>2. Органелла, относящаяся к поверхностным структурам бактериальной клетки, - это...</i> |
| 1. рибосома |
| 2. капсула |
| 3. запасная гранула |
| <i>3. Бактерии с одним жгутиком на конце клетки – это...</i> |
| 1. лофотрихи |
| 2. перитрихи |
| 3. монотрихи |
| <i>4. К основной функции спор бактерий относится...</i> |
| 1. перенесение неблагоприятных условий среды |
| 2. размножение |
| 3. хранение наследственной информации |
| <i>5. Роль субстратного мицелия плесневого гриба – это...</i> |
| 1. перенос неблагоприятных факторов внешней среды |
| 2. формирование органов спороношения |
| 3. извлечение из субстрата питательных веществ и воды |
| <i>6. Клетка плесневого гриба – это...</i> |
| 1. спирилла |
| 2. гифа |
| 3. клостридия |
| <i>7. Для дрожжевых грибов круглой формы характерно размножение...</i> |
| 1. почкованием |
| 2. фрагментацией гифы на дочерние клетки |
| 3. спорообразование в спорангиях |
| <i>8. Мицелий – это...</i> |
| 1. колония спорных бактерий |
| 2. колония плесневого гриба |
| 3. колония дрожжей |

| |
|---------------------------------|
| <i>9. Бактериофаги – это...</i> |
| 1. вирусы, заражающие растения |
| 2. вирусы, заражающие водоросли |
| 3. вирусы, заражающие бактерий |

| |
|---|
| <i>10. К типу фенотипической изменчивости, при которой изменяются формы и размеры клеток бактерий, относится...</i> |
| 1. изменчивость морфологических признаков |
| 2. трансдукция |
| 3. мутационная изменчивость |

| |
|--|
| <i>11. Роль эндоферментов микробной клетки – это...</i> |
| 1. гидролиз сложных органических веществ за пределами клетки |
| 2. запас питательных веществ |
| 3. участие во внутриклеточном обмене веществ |

| |
|--|
| <i>12. К условию поступления в микробную клетку питательных веществ в нерасщеплённом виде относится...</i> |
| 1. давление в среде выше внутреннего давления в микробной клетке |
| 2. размеры молекул веществ не превышают размеров пор в клеточной стенке |
| 3. наличие кислорода в среде |

| |
|---|
| <i>13. Спиртовое брожение – это...</i> |
| 1. сбраживание сахара до молочной кислоты молочнокислыми бактериями |
| 2. сбраживание сахара с образованием различных кислот гнилостными бактериями |
| 3. сбраживание сахара до этилового спирта и углекислого газа дрожжевыми грибами |

| |
|--|
| <i>14. К биологически активному веществу, получаемому с помощью уксуснокислых бактерий, относится...</i> |
| 1. этиловый спирт |
| 2. аскорбиновая кислота |
| 3. пенициллин |

| |
|--|
| <i>15. Сахаролитические клостридии вызывают процесс...</i> |
| 1. аммонификации (гниения) белков |
| 2. окисление жира |
| 3. маслянокислое сбраживание глюкозы |

| |
|--|
| <i>16. К микроорганизмам, участвующим в молочнокислом брожении, относятся...</i> |
| 1. гнилостные бактерии |
| 2. дрожжи |
| 3. молочнокислые бактерии |

| |
|--|
| <i>17. К способу полной тепловой стерилизации, используемому для микробиологических питательных сред, относится...</i> |
| 1. автоклавирование |
| 2. кипячение |
| 3. фильтрование |

18. К микроорганизмам, для роста которых необходимо наличие кислорода в среде, относятся...

1. анаэробы

2. гетеротрофы

3. аэробы

19. Ультрафиолетовые лучи в больших дозах подавляют развитие микроорганизмов ввиду того, что

1. изменяется заряд клеточной оболочки

2. разрушается клеточная стенка

3. происходят изменения в молекуле ДНК

20. К причине гибели микроорганизмов при воздействии высоких температур относится...

1. повышение осмотического давления среды

2. денатурация белков цитоплазмы

3. прекращение спорообразования

Вариант 2

1. Кокковые бактерии, образующие после деления цепочки клеток, - это...

1. спириллы

2. микрококки

3. стрептококки

2. Функция запасных веществ бактерий – это...

1. участие в синтезе белков

2. резервирование питательных веществ

3. участие в делении клетки

3. Движение бактериальной клетки обеспечивается за счет...

1. капсулы

2. микроворсинок

3. жгутиков

4. Синтез белков в бактериальной клетке происходит в...

1. цитоплазматической мембране

2. рибосомах

3. запасных гранулах

5. Клетка плесневого гриба – это...

1. крупная клетка округлой формы с ядрами

2. клетка в виде разветвленной трубки с ядрами

3. клетка в форме вибриона

6. Почкование дрожжей – это...

1. способ передвижения клетки

- | |
|--|
| 2. приспособление к неблагоприятным условиям среды |
| 3. способ вегетативного бесполого размножения |

7. Образование конидиеспор у плесневых грибов характерно при...

- | |
|--|
| 1. вегетативном способе размножения путём фрагментации |
| 2. при почковании |
| 3. бесполом способе на конидиеносцах |

8. Функция синтеза новых мембран в клетке плесневого гриба характерно для...

- | |
|----------------------------|
| 1. эндоплазматической сети |
| 2. ядра |
| 3. рибосомы |

9. Размножение вирусов возможно только в...

- | |
|-----------------|
| 1. спорангиях |
| 2. живой клетке |
| 3. спорах |

10. Основа генотипической изменчивости микроорганизмов – это...

- | |
|---------------------------|
| 1. изменение форм колоний |
| 2. мутации |
| 3. спорообразование |

11. К хемотрофам относятся...

- | |
|---|
| 1. микроорганизмы, использующие энергию за счет движения клетки |
| 2. микроорганизмы, использующие энергию окислительно-восстановительных химических реакций |
| 3. микроорганизмы, использующие энергию солнечного света |

12. Роль экзоферментов микробной клетки – это...

- | |
|---|
| 1. запас питательных веществ |
| 2. осуществление внутриклеточного обмена веществ |
| 3. осуществление гидролиза сложных органических веществ за пределами клетки |

13. К микроорганизмам, вызывающим окисление этилового спирта, относятся...

- | |
|----------------------------|
| 1. молочнокислые бактерии |
| 2. уксуснокислые бактерии |
| 3. липолитические бактерии |

14. Биохимический процесс, который лежит в основе получения сыров «с глазками», - это...

- | |
|------------------------------|
| 1. лимоннокислое брожение |
| 2. пропионовокислое брожение |
| 3. маслянокислое брожение |

15. Маслянокислое брожение глюкозы – это...

- | |
|---|
| 1. брожение глюкозы до молочной кислоты и газа за счет молочнокислых бактерий |
| 2. брожение белка до аминокислот за счет гнилостных бактерий |

3. брожение глюкозы до масляной кислоты, углекислого газа и водорода за счет маслянокислых бактерий

16. Микробиологический процесс, который лежит в основе получения сметаны, - это...

1. маслянокислое брожение
2. молочнокислое брожение
3. окисление этилового спирта

17. К микроорганизмам, развивающимся в щелочной среде, относятся...

1. ацидофилы
2. аэробы
3. алкалофилы

18. К микроорганизмам, рост которых происходит в бескислородной среде, относятся...

1. анаэробы
2. гетеротрофы
3. аэробы

19. Прекращение развития микроорганизмов при высушивании происходит ввиду того, что...

1. прекращается спорообразование
2. удаляется свободная вода
3. разрушается мембрана клетки

20. Антисептики, обладающие фунгицидными свойствами, - это...

1. соединения, стимулирующие развитие плесневых грибов
2. соединения, подавляющие развитие бактерий
3. соединения, приводящие к гибели плесневых грибов

Вариант 3

1. Бактерии, имеющие вид длинных и тонких клеток с большим числом витков спирали, - это...

1. стафилококки
2. микоплазмы
3. спирохеты

2. Функция капсулы бактерий – это...

1. синтез ферментов клетки
2. защита клетки от внешних воздействий
3. хранение наследственной информации

3. Способ размножения, наиболее характерный для большинства бактерий, - это...

1. размножение спорами
2. размножение почкованием

3. размножение делением клетки на две

4. *Функция плазмид бактерий – это...*

1. кодирование дополнительных свойств клетки

2. синтез аминокислоты

3. передвижение клетки

5. *Хранение наследственной информации в клетки плесневого гриба осуществляется в...*

1. цитоплазматической мембране

2. рибосоме

3. ядре

6. *К условию внешней среды, при котором дрожжевые грибы переходят к образованию спор, относится...*

1. наличие сахаристых питательных веществ в среде

2. наличие кислорода в среде

3. недостаток питательных веществ в среде

7. *Роль воздушного мицелия плесневого гриба – это...*

1. перенос неблагоприятных факторов внешней среды

2. формирование органов спороношения

3. извлечение из субстрата питательных веществ и воды

8. *К дрожжам, используемым при производстве вина, относятся...*

1. хлебопекарные дрожжи

2. винные дрожжи сахаромицеты

3. пигментные дрожжи

9. *Функция хвостового отростка бактериофага – это...*

1. хранение молекулы ДНК

2. канал для проникновения ДНК в клетку бактерий

3. репликации вируса

10. *К типу фенотипической изменчивости, при которой возникают различные типы колоний бактерий, относится...*

1. изменчивость культуральных признаков

2. изменчивость мутационная

3. конъюгация

11. *К особенностям факультативно-анаэробных микроорганизмов относится...*

1. способность развития как в отсутствие, так и в присутствии кислорода

2. способность развития без доступа кислорода

3. способность развития при доступе кислорода

12. *Способ переноса питательных веществ в микробную клетку, при котором не затрачивается энергия, - это...*

1. активный перенос

| |
|-----------------------|
| 2. пассивная диффузия |
| 3. бинарное деление |

13. Продукты, получаемые с помощью пропионовокислых бактерий, - это...

| |
|------------------------------------|
| 1. пиво, вино |
| 2. ацидофильное молоко, кефир |
| 3. твёрдые сыры с сырными глазками |

14. Гомоферментативное молочнокислое брожение – это...

| |
|--|
| 1. сбраживание сахара с образованием масляной кислоты и углекислого газа маслянокислыми бактериями |
| 2. сбраживание сахара с образованием молочной кислоты молочнокислыми бактериями |
| 3. сбраживание белка до аминокислот гнилостными бактериями |

15. К микроорганизмам, за счет которых получают этиловый спирт, относятся...

| |
|---------------------------|
| 1. молочнокислые бактерии |
| 2. дрожжи-сахаромицеты |
| 3. маслянокислые бактерии |

16. Микроорганизмы, приводящие к окислительной порче жира, - это...

| |
|------------------------------|
| 1. гнилостные бактерии |
| 2. жирорасщепляющие бактерии |
| 3. молочнокислые бактерии |

17. Воздействие красителей на микробную клетку проявляется в виде...

| |
|---|
| 1. разрушения слизистой гидрофильной капсулы |
| 2. проникновения через клеточную стенку и фосфолипиды цитоплазматической мембраны |
| 3. прекращения спорообразования |

18. К микроорганизмам, рост которых возможен только в бескислородной среде, относятся...

| |
|----------------------------|
| 1. факультативные анаэробы |
| 2. анаэробы |
| 3. нейтрофилы |

19. Плазмолиз микробной клетки происходит при...

| |
|--|
| 1. нахождении клетки в дистиллированной воде |
| 2. увеличении температуры среды |
| 3. спорообразовании |

20. К микроорганизмам, способным выдерживать высокие концентрации хлорида натрия в среде, относятся...

| |
|-----------------|
| 1. гидрофиты |
| 2. галофильные |
| 3. ацидофильные |

Приложение № 2

ТЕМЫ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Лабораторная работа № 1. «Ознакомление с микробиологической лабораторией, оборудованием и техникой безопасности. Приготовление питательных сред. Тепловая стерилизация и подготовка посуды к ней»

Цель – формирование умений и навыков по особенностям структуры микробиологической лаборатории, особенностями техники безопасности при работе с живыми культурами микроорганизмов; изучение методов тепловой и холодной стерилизации, видов питательных сред, освоение методов подготовки лабораторной посуды к стерилизации и приготовления питательных сред.

Вопросы для самопроверки:

1. Расскажите о структуре микробиологической лаборатории и правилах работы и технике безопасности.
2. Что такое питательные среды? Каким требованиям они должны соответствовать?
3. На какие группы подразделяются питательные среды в зависимости от состава?
4. На какие группы подразделяются питательные среды в зависимости от физического состояния (консистенции)?
5. На какие группы подразделяются питательные среды в зависимости от назначения?
6. Что такое стерилизация? Какие виды стерилизации Вам известны? Что подвергается стерилизации в микробиологической практике?
7. Расскажите о методах стерилизации питательных сред.
8. Расскажите о методах стерилизации лабораторной посуды.
9. Расскажите о методах стерилизации инструментов и приборов.
10. Расскажите о стерилизации облучением. Для каких целей применяется этот метод?

Лабораторная работа № 2. «Культивирование микроорганизмов. Посев чистых культур бактерий и плесневых грибов на плотные питательные среды»

Цель – формирование умений и навыков по методам культивирования микроорганизмов на питательных средах, особенностями их роста на твердых и жидких питательных средах; отработка практических навыков посева культур бактерий и плесневых грибов на твердые питательные среды.

Вопросы для самопроверки:

1. Как осуществляют культивирование микроорганизмов?
2. Что такое посев и пересев культур микроорганизмов?
3. Расскажите о технике посева и пересева культур микроорганизмов.
4. Как осуществляют пересев культур бактерий или плесневых грибов на плотную питательную среду в чашку Петри?
5. Что такое культуральные признаки микроорганизмов?
6. Какие признаки учитывают при описании роста микроорганизмов в жидкой питательной среде?
7. Какие признаки учитывают при описании колоний микроорганизмов на плотной питательной среде в чашке Петри?
8. Какие признаки учитывают при описании колоний микроорганизмов на скошенном питательном агаре?

Лабораторная работа № 3. «Культуральные и морфологические признаки бактерий. Простые и сложные методы окраски. Микроскопия препаратов»

Цель – формирование умений и навыков по простым и сложным методам окраски бактерий, особенностями микроскопии окрашенных препаратов, изучение культуральных и морфологических признаков бактерий.

Вопросы для самопроверки:

1. Охарактеризовать культуральные признаки выросшей культуры бактерий на скошенном рыбопептонном агаре.
2. На обезжиренном предметном стекле приготовить тонкий мазок из культуры бактерий, снятой бактериологической петлёй со скошенного питательного агара.
3. Мазок подсушить над пламенем спиртовки и зафиксировать в пламени.
4. Остуженный мазок окрасить по методу Грама.
5. Окрашенный препарат подсушить фильтровальной бумагой, по центру стекла нанести каплю иммерсионного масла.
6. Препарат, приготовленный из культуры бактерий, микроскопировать. Описать морфологические признаки бактерий (грампринадлежность, форма клеток, их взаимное расположение, наличие или отсутствие в клетках споры), клетки бактерий зарисовать.

Лабораторная работа № 4. «Микроскопические грибы (дрожжи и плесневые грибы): культуральные и морфологические признаки»

Цель – формирование умений и навыков по изучению особенностей строения и роста на питательных средах микроскопических дрожжевых и плесневых грибов.

Вопросы для самопроверки:

1. Расскажите о строении дрожжевой клетки, функциях клеточных структур.
2. Расскажите о размножении дрожжей способом почкования и деления.
3. Расскажите о бесполом и половом способах размножения дрожжей.
4. Расскажите о строении клетки плесневого гриба, функциях клеточных структур.
5. Расскажите о вегетативном способе размножения плесневых грибов.
6. Расскажите о бесполом и половом способах размножения плесневых грибов.
7. Перечислите культуральные признаки микроскопических грибов.
8. Назовите и охарактеризуйте методы определения морфологических признаков микроскопических грибов.

Лабораторная работа № 5. «Санитарно-микробиологические исследования питьевой воды и воздуха»

Цель – формирование умений и навыков по определению безопасности питьевой воды в эпидемическом отношении по микробиологическим показателям и санитарного состояния воздуха в лаборатории.

Вопросы для самопроверки:

1. С какой целью осуществляют санитарно-микробиологическое исследование проб питьевой воды и воздуха?
2. Расскажите о правилах отбора проб питьевой воды на микробиологическое исследование.
3. Какие санитарно-микробиологические показатели определяют в питьевой воде централизованных систем питьевого водоснабжения? Каковы их нормируемые значения?
4. Расскажите о методе определения общего микробного числа воды.
5. Расскажите о методе определения общих колиформных бактерий и кишечных

палочек в питьевой воде.

6. Расскажите о методе определения спор сульфитредуцирующих клостридий в питьевой воде.

7. Расскажите об определении санитарного состояния воздуха с применением седиментационного метода отбора. Преимущества и недостатки данного метода отбора проб.

8. Какие санитарно-микробиологические показатели определяют обычно в воздухе помещений? Каковы их нормируемые значения?

9. Расскажите об определении общего микробного числа воздуха при применении седиментационного метода отбора?

Лабораторная работа № 6. «Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами»

Цель – формирование умений и навыков по определению роли микроорганизмов при производстве некоторых пищевых продуктов и микробиологической порче.

Вопросы для самопроверки:

1. Напишите уравнение реакции спиртового брожения. Назовите и охарактеризуйте возбудителей брожений. Какое практическое значение имеет этот процесс в пищевых производствах?

2. Напишите уравнения реакций молочнокислого брожения. Назовите и охарактеризуйте возбудителей брожений. Какое практическое значение имеет этот процесс в пищевых производствах?

3. Напишите уравнения реакций маслянокислого брожения глюкозы. Назовите и охарактеризуйте возбудителей брожений. Какое практическое значение имеет этот процесс в пищевых производствах?

4. Напишите схему микробиологического распада белка, уравнения реакций образования продуктов распада аминокислот. Назовите и охарактеризуйте возбудителей аммонификации (гниения) белка. Какое практическое значение имеет этот процесс в пищевых производствах?

Лабораторная работа № 7. «Санитарно-микробиологический анализ смывов с рук, поверхностей»

Цель – формирование умений и навыков по определению микробной чистоты рук, поверхностей до и после обработки дезинфицирующими средствами.

Вопросы для самопроверки:

1. С какой целью осуществляют санитарно-микробиологическое исследование чистоты рук и поверхностей на пищевых производствах?

2. Расскажите о правилах смывов с рук. Какова периодичность проведения смывов с рук персонала на пищевых производствах?

3. Какие санитарно-микробиологические показатели определяют в смывах с рук персонала? Каковы их нормируемые значения?

4. Расскажите о методе определения общей бактериальной обсемененности смывов с рук.

5. Расскажите о методе определения бактерий группы кишечных палочек в смывах с рук.

6. Расскажите о правилах смывов с поверхностей. Какова периодичность проведения смывов с поверхностей, оборудования на пищевых производствах?

7. Какие санитарно-микробиологические показатели определяют в смывах с поверхностей? Каковы их нормируемые значения?

8. Расскажите о методе определения общей бактериальной обсемененности смывов с поверхностей.

Лабораторная работа № 8. «Санитарно-микробиологический анализ пищевых продуктов»

Цель – формирование умений и навыков по определению микробиологической безопасности пищевых продуктов.

Вопросы для самопроверки:

1. С какой целью осуществляют санитарно-микробиологическое исследование пищевых продуктов?
2. Расскажите о правилах отбора проб продуктов на микробиологическое исследование.
3. Какие группы микроорганизмов нормируются в пищевых продуктах?
4. Расскажите о методе 10-кратных разведений пищевого продукта.
5. Расскажите о методе определения общей бактериальной обсемененности пищевого продукта (показатель КМАФАнМ).
6. Приведите формулу расчета показателя КМАФАнМ, единицы измерения.
7. Расскажите о методе определения бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).
8. Как нормируются БГКП в пищевых продуктах?
9. Расскажите о методе определения обсемененности пищевого продукта дрожжевыми и плесневыми грибами.
10. Как рассчитывают обсемененность пищевого продукта дрожжевыми и плесневыми грибами, единицы измерения?

Приложение № 3

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ
(ДЛЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ)**

1. Что такое микробиология? Какие группы организмов изучает эта наука?
2. Какую роль играют микроорганизмы в круговороте важнейших органогенов в природе?
3. Расскажите о распространении микроорганизмов в природе: воде, воздухе, почве.
4. В каких областях пищевой промышленности используется деятельность микроорганизмов?
5. Какие биологически активные препараты получают при помощи микроорганизмов и где их применяют?
6. Какова заслуга Антони ван Левенгука и Луи Пастера в развитии микробиологии?
7. Каковы заслуги В.Н. Шапошникова и А.А. Имшеницкого в становлении отечественной микробиологии?
8. Нарисуйте и назовите основные формы бактерий. Какие размеры и объем имеют бактерии?
9. Перечислите основные структуры, из которых состоит бактериальная клетка, охарактеризуйте их химический состав и функции.
10. Что такое спорообразование у бактерий? Расскажите, как образуются споры у бактерий, укажите их важнейшие свойства, опишите прорастание.
11. Расскажите о половом и бесполом размножении бактерий. Начертите и охарактеризуйте график роста бактерий в несменяемой питательной среде.
12. Какие способы движения бактерий вам известны? Опишите каждый из них.
13. Что такое дрожжевые грибы? Перечислите основные органеллы, из которых состоит дрожжевая клетка. Опишите их химический состав и функции. Охарактеризуйте способы размножения дрожжей. Какое биологическое и практическое значение имеют дрожжи?
14. Что такое плесневые грибы? Какие размеры имеют мицелий и гифы плесневого гриба? Каково строение гифы и его функция? Охарактеризуйте способы вегетативного, бесполого и полового размножения плесеней. Какое биологическое и практическое значение имеют плесневые грибы?
15. Что такое вирусы? Расскажите о строении и репродукции бактериофага.
16. Какие признаки положены в основу систематики микроорганизмов? Как дается название микробам?
17. Охарактеризуйте основные свойства бактерий из отделов Gracilicutes, Firmicutes, Mendosicutes, Tenericutes.
18. Расскажите о микроскопических грибах родов *Penicillium*, *Aspergillus*, *Mucor*. Какое значение имеют они в порче пищевой продукции?
19. На какие группы по отношению к температуре подразделяются микроорганизмы? Дайте характеристику каждой группы. Как действуют на микроорганизмы высокие температуры? Какие структуры бактериальной клетки наиболее чувствительны к высоким температурам? Какие способы консервирования пищевых продуктов основаны на воздействии высокой температуры на микробов?
20. Почему при низких температурах микроорганизмы впадают в состояние анабиоза? Какие способы консервирования пищевых продуктов основаны на воздействии низких температур на развитие микроорганизмов?

21. Почему при высушивании большинство микроорганизмов впадает в анабиоз? Что такое водная активность? Как она характеризует доступность воды микробам?
22. Как действуют высокие концентрации солей на развитие микроорганизмов? Что такое плазмолиз, плазмолизис, тургор? Какие способы консервирования продуктов основаны на воздействии солей высоких концентраций на микробы?
23. Почему при воздействии ультрафиолетового света микробы отмирают? Какие микроорганизмы устойчивы к действию ультрафиолетового излучения и почему? Каково использование ультрафиолетовых лучей в пищевой промышленности?
24. Как объясняют теория мишени и теория промежуточных радикалов гибель клетки при радиоактивном облучении? Почему микробы более устойчивы к действию радиоактивного излучения, чем высшие организмы? Какова перспектива использования гамма-излучения в пищевой промышленности?
25. Охарактеризуйте влияние токов высокой частоты на развитие микроорганизмов. Каковы перспективы применения токов высокой частоты в кулинарной обработке пищевых продуктов?
26. Какие способы консервирования пищевых продуктов основаны на воздействии кислой среды на развитие микроорганизмов?
27. Какие антисептики-окислители вам известны? Какие из них применяются в пищевой промышленности?
28. Охарактеризуйте влияние солей тяжелых металлов, кислот, щелочей на развитие микроорганизмов.
29. Расскажите о механизме гибели микробной клетки при воздействии на нее фенола и его производных. При производстве каких видов пищевых продуктов микробостаз бактерий частично связан с воздействием на микроорганизмы фенола и его производных?
30. Что такое детергенты? Как они действуют на бактерии? Какое применение находят детергенты в пищевой промышленности?
31. Что такое симбиоз, метабиоз, антагонизм, паразитизм? Что такое антибиотики? Охарактеризуйте действие пенициллина, тетрациклина, стрептомицина на микроорганизмы.
32. Какой элементный и биохимический состав имеет микробная клетка? Какую роль в клетке играют белки, жиры и углеводы?
33. Перечислите условия, необходимые для нормального питания микробов и расскажите о переносе питательных частиц внутрь клетки при ее питании.
34. Расскажите о хемосинтезе у бактерий. Приведите примеры хемосинтезирующих бактерий.
35. Что такое фотосинтез у бактерий? Расскажите о фотосинтезирующих микробах.
36. Какие особенности ферментов микроорганизмов вам известны? Расскажите о локализации ферментов в микробной клетке.
37. Расскажите о поверхностном и глубинном способах получения ферментов микроорганизмов. Какие микроорганизмы используются для получения протеаз, амилаз, пектиназ? В каких отраслях пищевой промышленности используются эти ферменты?
38. Как делятся микроорганизмы по типам дыхания (биологического окисления)? Приведите характеристику групп микробов по типу биологического окисления.
39. Расскажите об анаэробном дыхании. Приведите конкретные примеры анаэробного дыхания.
40. Опишите схему анаэробного дыхания.
41. Как осуществляется факультативно-анаэробное дыхание микроорганизмов?
42. Опишите ход процесса и практическое значение гомо- и гетероферментативного молочнокислого, пропионовокислого брожений. Охарактеризуйте их возбудителей. При приготовлении каких видов пищевых продуктов идут эти брожения?

43. Как протекает спиртовое брожение? Опишите его возбудителей и расскажите о практическом применении процесса.
44. Приведите уравнения и охарактеризуйте возбудителей группы маслянокислых брожений глюкозы, пектина, клетчатки, белков. Какую роль играют маслянокислые бактерии в порче пищевых продуктов и стерилизованных консервов?
45. Расскажите об окислении микробами жира, жирных кислот и сахара. Какова роль этих процессов при порче пищевых продуктов?
46. Как протекает аммонификация белков в аэробных и анаэробных условиях? Какие микроорганизмы ее осуществляют?
47. Что представляет собой процесс нитрификации? Кто его возбуждает? Каково значение процесса при повышении продуктивности почвы и водоемов?
48. Охарактеризуйте ход процесса и возбудителей прямой и косвенной денитрификации. Какое биологическое значение имеют эти процессы?
49. Опишите процессы образования и окисления сероводорода. Приведите уравнения процессов и охарактеризуйте возбудителей.
50. Что такое биотехнология? Какое значение в пищевой промышленности имеют биологически активные вещества, полученные методами биотехнологии?
51. Какое значение имеет вода в работе пищевого предприятия?
52. Опишите работу и устройство очистных прудов и полей орошения.
53. Расскажите об устройстве и работе аэротенка и биофильтра.
54. Опишите устройство и работу септик-тенка, метантенка и двухъярусного отстойника. Какие микробиологические процессы идут при переработке сточных вод в анаэробных очистных сооружениях? Приведите их уравнения и охарактеризуйте возбудителей.
55. Что такое антитело и антиген? Что такое иммунитет? Какие виды иммунитета вам известны?
56. Что такое экзо- и эндотоксины? Каковы их основные свойства?
57. Перечислите основные признаки токсикоза, возбуждаемого стафилококковой инфекцией, и дайте характеристику его возбудителя. Опишите методы его выделения из пищевых продуктов.
58. Что такое сальмонеллез? Расскажите о возбудителе этой инфекции. Какие продукты могут быть источниками сальмонеллеза?
59. Расскажите о пищевых отравлениях, вызываемых *C. perfringens*. Дайте характеристику этой бактерии.
60. Какие пищевые антисептики вы знаете?
61. Опишите известные вам способы определения бактерий *Escherichia coli* в воде.
62. Расскажите о микробиологическом контроле консервных банок после закатки.
63. Опишите анализы, которые производятся при микробиологическом анализе сахара.
64. Какие бактерии определяются в смывах с рук работников консервных цехов? Опишите подробно состав сред и ход анализов.
65. Расскажите, в каких случаях необходим анализ микрофлоры консервов после стерилизации.
66. Опишите микробиологический анализ пряностей.
67. Каковы методы выявления плесневых грибов и дрожжей в консервах?
68. Расскажите о профилактических мероприятиях, направленных на сохранение качества пива.
69. Расскажите о болезнях виноградной лозы. Назовите и охарактеризуйте возбудителей заболевания лозы и ягод винограда.

70. Расскажите о болезнях натуральных вин. Назовите и охарактеризуйте возбудителей.
71. Какие меры профилактики виноградных вин вам известны?
72. Расскажите о болезнях сахарной свеклы и их профилактике.
73. Расскажите о микробиологическом контроле свеклосахарного производства.
74. Расскажите о микробиологических процессах, протекающих при квашении капусты. Приведите уравнения процессов. Назовите и охарактеризуйте возбудителей.
75. Охарактеризуйте виды микробиологической порчи квашеной капусты. Приведите уравнения процессов. Назовите и охарактеризуйте возбудителей.
76. Расскажите о микробиологических процессах, протекающих при квашении огурцов. Приведите уравнения процессов. Назовите и охарактеризуйте возбудителей.
77. Охарактеризуйте виды микробиологической порчи квашеных огурцов. Приведите уравнения процессов. Назовите и охарактеризуйте возбудителей.
78. Расскажите о микрофлоре сушеных фруктов и овощей. Опишите их порчу при увлажнении. Назовите и охарактеризуйте возбудителей порчи.
79. Расскажите о микрофлоре свежего молока и об источниках ее появления в свежем молоке.
80. Назовите и охарактеризуйте молочнокислые бактерии, используемые в производстве молочнокислых продуктов.
81. Опишите пороки молока микробиологического характера. Назовите и охарактеризуйте возбудителей.
82. Расскажите о заквасках, используемых при приготовлении жидких молочнокислых продуктов.
83. Расскажите о заквасках, используемых при приготовлении сметаны, творога и сливочного масла.
84. Расскажите о причинах потери активности молочнокислыми заквасками.
85. Расскажите о микрофлоре кефирной закваски. Какие микробиологические процессы идут при созревании кефира? Приведите их уравнения. Опишите пороки кефирных грибков и кефира. Назовите и охарактеризуйте их возбудителей.
86. Назовите и охарактеризуйте молочнокислую микрофлору, используемую при производстве кумыса и йогурта.
87. Расскажите о микрофлоре сливочного масла и изменении ее в процессе длительного хранения масла.
88. Охарактеризуйте пороки сливочного масла микробиологического характера. Назовите его возбудителей, приведите химические уравнения процессов.
89. Опишите микробиологические процессы, протекающие при выработке сыров тира «Голландский» и «Рокфор». Назовите и охарактеризуйте основную микрофлору, участвующую в этих процессах.
90. Расскажите о пороках сыров. Назовите и охарактеризуйте их возбудителей, приведите химические уравнения возбуждаемых ими процессов.
91. Расскажите о микрофлоре и источниках обсеменения ею мяса сельскохозяйственных животных.
92. Опишите аэробное и анаэробное гниение мяса. Приведите уравнения процессов, назовите и охарактеризуйте их возбудителей.
93. Опишите кислое брожение и плесневение мяса. Приведите уравнения микробиологических процессов, происходящих при этом, назовите и охарактеризуйте возбудителей.
94. Кратко охарактеризуйте возбудителей антропоозов.
95. Какие факторы учитываются при расчете режима тепловой стерилизации в процессе производства стерилизованных консервов.

96. Что такое остаточная микрофлора консервов? Назовите и охарактеризуйте представителей пяти групп остаточной микрофлоры консервов. Как поступают с консервами, содержащими остаточную микрофлору той или иной группы?

97. Опишите остаточную микрофлору консервов, которая может послужить причиной пищевых заболеваний.

98. Что такое бомбаж консервов? Назовите и охарактеризуйте возбудителей этого вида порчи консервов. Приведите химическое уравнение процесса, происходящего при порче консервов.

99. Что такое «хлопуша» и «плоское скисание» консервов? Назовите и охарактеризуйте возбудителей этих видов порчи консервов. Приведите химические уравнения протекающих при этом процессов.

100. Расскажите о микрофлоре и пороках колбас. Приведите уравнения процессов, протекающих при порче колбас. Назовите и охарактеризуйте возбудителей.

Приложение № 4

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Микробиология. Предмет, задачи, методы исследований. Краткая история развития науки.
2. Бактерии. Строение бактериальной клетки, основные функции органелл клетки. Рост и размножение бактерий. Фазы развития бактериальной культуры. Формы бактерий. Метод изучения морфологических признаков бактерий.
3. Спорообразование у бактерий, типы расположения спор в клетке. Стадии развития спор и их прорастания. Свойства бактериальных спор. Роль споровых бактерий в пищевых производствах.
4. Поверхностные структуры бактериальной клетки (капсула, жгутики, микроворсинки): строение и основные функции.
5. Основные систематические группы бактерий. Приведите краткую характеристику грамотрицательных бактерий рода *Pseudomonas*, их роль в расщеплении жиров и белков.
6. Основные систематические группы бактерий. Приведите краткую характеристику споровых бактерий родов *Bacillus* и *Clostridium*, их роль в расщеплении углеводов и белков.
7. Микроскопические плесневые грибы. Мицелий и его видоизменения. Строение клетки. Способы размножения. Основные систематические группы плесневых грибов. Роль в природе и жизнедеятельности человека.
8. Дрожжи. Строение клетки. Способы размножения. Основные представители дрожжей. Роль в природе и жизнедеятельности человека.
9. Приведите характеристику дрожжевых грибов сахаромицетов. В каком биохимическом процессе участвует данная группа микроорганизмов? Напишите уравнение реакции. Роль дрожжевых грибов в пищевой промышленности.
10. Спорообразование у плесневых и дрожжевых грибов. Роль микроскопических грибов в пищевых производствах.
11. Строение вируса, его основные свойства. Бактериофаг. Репродукция бактериофага. Распространение в природе, значение.
12. Наследственность микроорганизмов. Процесс синтеза белка у прокариотных и эукариотных микроорганизмов. Способы размножения бактерий и микроскопических грибов. Генотипические и фенотипические виды изменчивости у микроорганизмов.
13. Химический состав микробной клетки. Роль воды, органических и минеральных веществ для клетки.
14. Особенности ферментов микроорганизмов: конститутивные и адаптивные ферменты, экзо- и эндоферменты. Локализация ферментов у бактерий и грибов. Характер действия экзоферментов при внеклеточном расщеплении питательных веществ, приведите примеры биохимических процессов.
15. Питание микроорганизмов. Условия, необходимые для питания микроорганизмов. Способы переноса питательных веществ в микробную клетку.
16. Охарактеризуйте группы микроорганизмов по типу усвоения азота (аминоавтотрофы, аминокетотрофы, азотфиксаторы) и углерода (автотрофы, гетеротрофы). Приведите примеры.
17. Приведите характеристику аэробных и анаэробных микроорганизмов. Определение типа дыхания этой группы микроорганизмов по росту на питательной среде. Приведите примеры биохимических превращений веществ, осуществляемых аэробными и анаэробными микроорганизмами.

18. Приведите характеристику факультативно-анаэробных и микроаэрофильных микроорганизмов. Определение данных микроорганизмов по росту на питательной среде. В каком биохимическом процессе участвуют микроаэрофильные молочнокислые бактерии?
19. Действие на микроорганизмы химических факторов внешней среды – рН, неорганические и органические антисептики.
20. Действие на микроорганизмы физических факторов внешней среды – влажность, осмотическое давление, температура, излучения.
21. Ассоциативные и антагонистические формы симбиоза, приведите примеры.
22. Антибиотики. Классификация антибиотиков. Механизмы действия антибиотиков на микробную клетку. Антибиотики растительного и животного происхождения. Антибиотики, продуцируемые микроорганизмами.
23. Спиртовое брожение: химическое уравнение процесса, характеристика возбудителей, практическое значение.
24. Молочнокислое брожение: химическое уравнение процесса, характеристика возбудителей, практическое значение в пищевой промышленности.
25. Пропионовокислое брожение: химическое уравнение процесса, характеристика возбудителей, практическое значение.
26. Маслянокислое брожение пектиновых веществ: химическое уравнение процесса, характеристика возбудителей, практическое значение.
27. Маслянокислое брожение глюкозы: химическое уравнение, характеристика возбудителей, практическое значение.
28. Аммонификация белковых веществ: химическое уравнение, характеристика возбудителей. Роль аммонифицирующих бактерий в порче пищевых продуктов.
29. Окисление жиров: химическое уравнение процесса, характеристика возбудителей, практическое значение.
30. Окисление этилового спирта: химическое уравнение процесса, характеристика возбудителей, практическое значение.
31. Специфическая и не специфическая микрофлора пищевых продуктов: краткая характеристика, основные биохимические процессы, вызываемые данными группами микроорганизмов.
32. Пищевые отравления микробного происхождения: характеристика возбудителей, факторы патогенности, пути передачи, клиническая картина.
33. Пищевые инфекции, передающиеся через пищевые продукты: характеристика возбудителей, факторы патогенности, пути передачи инфекции, клиническая картина.
34. Пищевые интоксикации (токсикозы) бактериальной природы: характеристика возбудителей, факторы патогенности, пути передачи, клиническая картина.
35. Пищевые интоксикации грибковой природы (микотоксикозы): характеристика возбудителей, факторы патогенности, пути передачи, клиническая картина.
36. Правила отбора проб пищевых продуктов на микробиологическое исследование. Методика проведения 10-кратного разведения продукта. Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов, нормативные документы. Группы микроорганизмов, учитываемых при микробиологическом анализе пищевых продуктов.
37. Санитарно-микробиологическое исследование пищевых продуктов методов 10-кратных серийных разведений. Определение КМАФАнМ: расчет показателя, его значение.
38. Методика определения БГКП в пищевых продуктах. Характеристика данной группы бактерий.
39. Методика определения плесневых и дрожжевых грибов в пищевых продуктах. Приведите краткую характеристику данных групп микроорганизмов.

40. Микробиологический контроль санитарно-гигиенического состояния на пищевых производствах. Методика проведения микробиологических смывов с рук, спецодежды, оборудования, инвентаря. Нормируемые микробиологические показатели смывов, оценка результатов.

41. Методы санитарно-микробиологического исследования питьевой воды и воздуха. Правила отбора проб. Нормативные показатели санитарно-микробиологической безопасности воды и микробной чистоты воздуха.

42. Питательные среды, используемые в микробиологической практике. Основные требования к питательным средам. Методы стерилизации питательных сред.

43. Лабораторная посуда для микробиологических исследований. Подготовка лабораторной посуды к стерилизации. Правила обеззараживания лабораторной посуды. Методы стерилизации, основанные воздействием на объект высокой температуры. Методы механической стерилизации.