

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Председатель приемной комиссии



Е.П. Масюткин

2021 г.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

для поступающих по программам бакалавриата по дисциплине

ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ

Керчь 2021

Настоящая программа предназначена для поступающих по программам бакалавриата.

Данная программа разработана на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования следующих укрупненных групп направлений подготовки:

05.00.00 Науки о земле

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство

Содержание программы вступительного испытания

1 СИСТЕМАТИКА, МОРФОЛОГИЯ И ФИЗИОЛОГИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ

1.1 Прокариоты (бактерии и актиномицеты), эукариоты (мицелиальные и дрожжевые грибы), вирусы и фаги. Химический состав клеток микроорганизмов.

1.2 Конструктивный обмен у микроорганизмов. Энергетический обмен у микроорганизмов. Классификация микроорганизмов по типам питания.

1.3 Классификация микроорганизмов по типу дыхания (аэробы, анаэробы). Стадии развития микроорганизмов.

1.4 Брожение. Аэробные окислительные процессы.

2 РАСПРОСТРАНЕНИЕ МИКРООРГАНИЗМОВ В ПРИРОДЕ. ВЛИЯНИЕ УСЛОВИЙ ВНЕШНЕЙ СРЕДЫ НА МИКРООРГАНИЗМЫ.

2.1 Распространение микроорганизмов в природе. Микрофлора почвы, воды, воздуха, тела здорового человека.

2.2 Факторы, влияющие на микроорганизмы (физические, химические, биологические). Способы, предотвращающие развитие нежелательной микрофлоры в природе, в т.ч. в продуктах

3 МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

3.1 Микрофлора пищевых продуктов однородных групп.

3.2 Источники обсеменения сырья. Основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. Условия, способствующие развитию микроорганизмов в пищевых продуктах

3.3 Микробиологическое обоснование условий и сроков хранения и реализации готовой продукции. Методы предотвращения микробиологической порчи сырья и готовой продукции

4 ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫЕ ИНФЕКЦИИ

4.1 Понятие об инфекции. Общие понятия об инфекционных заболеваниях. Пути проникновения и передачи инфекции

4.2 Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний

4.3 Понятие о пищевом отравлении. Пищевые отравления микробного происхождения. Микотоксикозы

4.4 Пищевые отравления немикробного происхождения. Меры предупреждения пищевых отравлений