**Задания отборочного этапа**

**на профильную смену «Мир микробиологии»**

1. **(1 б.) Овощи и фрукты перед употреблением следует хорошо мыть. Употребление немытых овощей и фруктов может привести к заболеванию:**

а) холерой

б) столбняком

в) чумой

г) туберкулезом.

1. **(1б.) Клубеньковые симбиотические бактерии обитают:**

а) в клубнях картофеля

б) в клубеньках на корнях бобовых

в) в клубеньках на корнях сложноцветных

г) в клубеньках на корнях паслёновых

**3) (1 б.) Кто изображен на портрете?**

а) Л. Пастер (ввел метод пастеризации)

б) Д.И.Ивановский (первооткрыватель вирусов)

в) А.В. Левенгук (первооткрыватель микроорганизмов)

г) А.Флеминг (создатель первого антибиотика)

1. **(1 б.) По наличию ядра в клетках все организмы делятся на:**

а) Растения и животные

б) Автотрофы и гетеротрофы

в) Прокариоты и эукариоты

г) Аэробы и анаэробы

1. **(1 б.) Как переводится с латинского *Escherichia coli?***

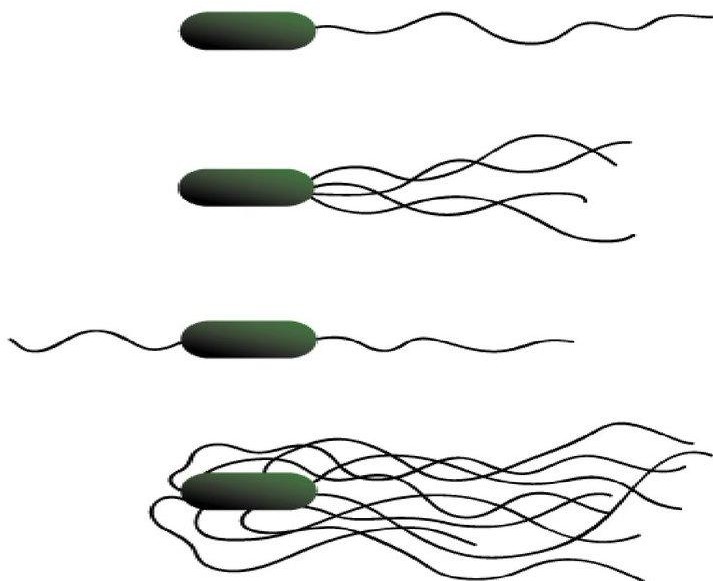
а) Кишечная палочка

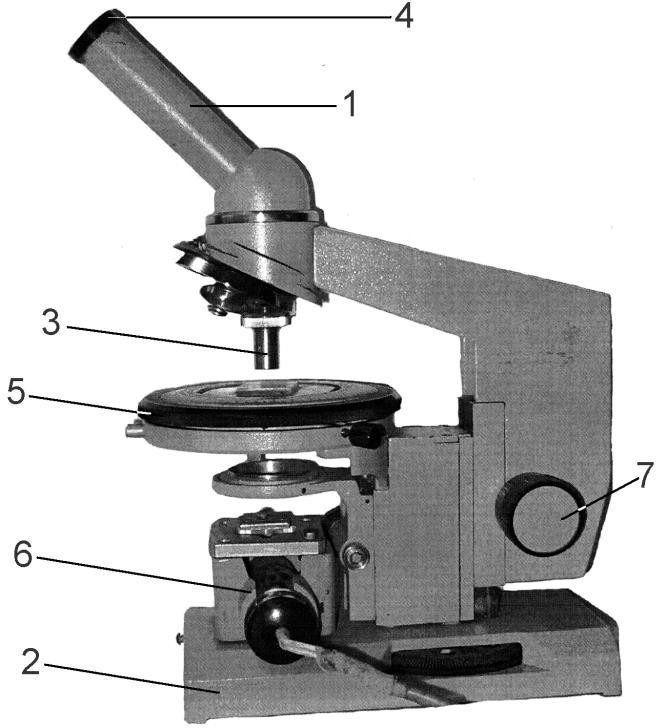
б) Сенная палочка

в) Болгарская палочка

г) Картофельная палочка

1. **(1 б.) Обведите бактерию – лофотрих.**



1. **(1 б.)** Под какой цифрой на рисунке изображен тубус?

а) 4

б) 1

в) 7

г) 3

1. **(1 б.) Спора (у бактерий) – это**

а) Особая стадия развития микроба, исключительно устойчивая к губительным для обычной клетки воздействиям

б) Внутриклеточный органоид, несущий генетическую информацию

в) Компонент клеточной стенки бактерий

г) Вырост клеточной стенки бактерий, участвующий в процессе движения бактерии

**9) (1 б.) Пастеризация–процесс нагрева молока или других продуктов до температуры 60°С или выше, но ниже 100° С. При этом пастеризованные продукты хранят ограниченное время и только в холодильнике.Почему?**

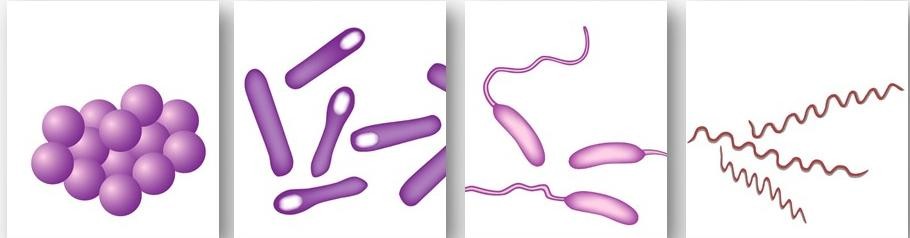
а) Пастеризация не убивает бактерии ни в какой форме, только грибы.

б) При пастеризации остаются живыми споры бактерий.

в) При пастеризации гибнут только яйца паразитов.

г) Пастеризация убивает бактерии, но не грибы.

**10)** **(4 б.) Подпишите формы бактериальных клеток**



а)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Конкурсный рейтинг поступающего**

**формируется по следующей бальной системе:**

|  |  |
| --- | --- |
| Задания 1-9 | 1 балл |
| Задание 10 | 4 балла |
| Максимальное количество баллов | 13 баллов |