Методические рекомендации подготовлены с целью совершенствования качества подготовки студентов по УД ОП. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены». Предназначены для преподавателей и студентов Артинского агропромышленного техникума

Методические рекомендации по УД ОП. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» адресованы обучающимся по образовательной программе среднего профессионального образования -программе подготовки квалифицированных специалистов 35.11.01 «Мастер сельскохозяйственного производства» разработаны Вам в помощь для работы на учебных занятиях и во внеурочное время. В методических рекомендациях изложены требования к выполнению самостоятельной работе по УД ОП. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

Если в процессе выполнения заданий у Вас возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удается, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений.

**Желаем успехов!**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Раздел, тема** | **Темы (задания) для самостоятельного изучения** | **Кол-о часов на сам. работу** |
| **Тема 1.«Основные группы микроорганизмов»**  Размеры, химический состав и морфология вирусов. | Конспект лекция | **2** |
| **Тема 2.«Физиология микроорганизмов»**  Культивирование микроорганизмов. | Ответы на вопросы по теме  С использованием методической литературы, сети ИНТЕРНЕТ  1. Предмет и задачи микробиологии.  2. История развития микробиологии. 3. Положение микроорганизмов в живом мире. 4. Форма, размеры и структуры прокариотной клетки. 5. Принципиальные особенности клеточной организации прокариот. 6. Принципы построения классификации прокариот. Классификация прокариот по определителю Берджи. 7. Рост и размножение бактерий. 8. Рост бактериальной популяции в статической культуре. 9. Характеристика вирусов и фагов. 10. Общая характеристика и систематика грибов. | **1** |
| **Тема 3.«Роль микроорганизмов в природе и жизни животных»**  Микрофлора животных. | **Ответы на вопросы**   1. Дрожжи: характеристика и систематика. 2. Понятие об обмене веществ. 3. Химический состав микроорганизмов. 4. Ферменты микроорганизмов: общая характеристика и классификация. Использование микробных ферментов. 5. Пути поступления питательных веществ в клетку. 6. Типы питания микроорганизмов. 7. Энергетический обмен у микроорганизмов. Аэробные и анаэробные микроорганизмы. 8. Использование энергии микроорганизмами. 9. Фенотипическая и генотипическая изменчивость прокариот. 10. Классификация и значение мутаций прокариот. Перспективы генной инженерии. | **1** |
| **Тема 4. «Инфекция и иммунитет»**  Иммунитет и его разновидности. | **На выбор студента:**   1. Разработка буклета; 2. Составление рекомендаций по профилактике; 3. Составление кроссворда(15 слов) | **2** |
| **Тема 7.**  **«Профилактические и лечебные мероприятия на фермах.**  **Охрана окружающей среды»**  Травматические заболевания животных | Составление тезауруса  20 терминов | **2** |
| **Итого:** |  | **8 часов** |