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 темеС использованием методической литературы, сети ИНТЕРНЕТ1. 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 тезауруса20 терминов | **2** |
| **Итого:** |  | **8 часов** |