

Материал для зачета по микробиологии

1. Предмет микробиологии и история ее развития
2. Роль ученых в развитии и становлении микробиологии.(Л.Пастер, Р.Кох, И.И.Мечников, Л.С.Ценковский, Д.И. Ивановский, С.Н.Виноградский)
3. Строение прокариотической микробной клетки.
4. Морфология микроорганизмов
5. Морфология плесневых грибов.
6. Фаги и явление бактериофагии
7. Химический состав микроорганизмов.
8. Ферменты микроорганизмов
9. Питание микроорганизмов, механизм и способы.
10. Потребность микроорганизмов в питательных веществах.
11. Дыхание микроорганизмов. Теории дыхания.
12. Рост и размножение микроорганизмов.
13. Приспособительные возможности микробов к воздействию неблагоприятных условий среды (капсулы, споры, жгутики)
14. Действие физических факторов на микроорганизмы.
15. Действие химических факторов на микроорганизмы.
16. Действие биологических факторов на микроорганизмы (симбиоз, комменсализм, метабиоз, синергизм, антагонизм, паразитизм)
17. Микрофлора почвы.
18. Микрофлора воды.
19. Микрофлора воздуха.
20. Микрофлора тела животных.
21. Микрофлора кормов.
22. Основные продуценты антибиотиков. Определение чувствительности микробов к антибиотикам.
23. Применение антибиотиков в животноводстве.
24. Инфекция и пути передачи возбудителей инфекционных заболеваний.
25. Инфекционная болезнь, условия её возникновения.
26. Санитарные мероприятия по предупреждению заражения людей возбудителями зооантропонозов.
27. Иммуитет и его виды.
28. Иммунная система организма.
29. Неспецифический иммунитет.
30. Специфический иммунитет.
31. Микробиология мяса и яиц.
32. Микробиология молока.
33. Пороки молока микробного происхождения.
34. Микрофлора парной шкуры. Способы консервирования кожевенного сырья.
35. Микробиология навоза. Способы хранения и обеззараживания.

Выполнить по 1 реферату за каждый семестр