

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
 лабораторных учебных занятий по учебной дисциплине **Микробиология**  
 для студентов специальности **Производство продукции животного происхождения**  
 курс 1 семестр 2 2023-24 уч. год.

№ п. п.	Тема (содержание)	Кол-во часов	Дата проведения		
			Группы		
			16	26	36
1	Микробиологическая лаборатория: устройство, оборудование, реактивы. Техника безопасности. Правила работы с микроскопом. Методы микробиологических исследований.	2	23.02	23.02	19.02
2	Микроскопический метод исследования. Морфология бактериальной клетки. Краски и красящие растворы. Приготовление препаратов простыми методами окраски.	4	27.02 29.02	26.02 28.02	27.02 28.02
3	Сложные методы окраски бактерий. Изучение морфологии микроорганизмов.	4	8.03 12.03	8.03 11.03	4.03 12.03
4	Изучение морфологии различных групп микроорганизмов в демонстрационных препаратах. Морфология грибов. Приготовление препаратов-мазков из различных культур, изучение шаровых и извитых форм микроорганизмов.	4	14.03 21.03	13.03 22.03	13.03 18.03
5	Питательные среды и методика их приготовления. Методы стерилизации питательных сред, лабораторной посуды и инструментов. Методы и техника посева и пересева микробов на питательные среды. Режимы культивирования микробов.	4	25.03 26.03	25.03 27.03	26.03 27.03
6	Методы получения чистых культур. Учет культуральных свойств микроорганизмов.	4	28.03 5.04	5.04 8.04	1.04 9.04
7	Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Определение чувствительности микроорганизмов к антибиотикам и фитонцидам.	4	9.04 11.04	10.04 19.04	10.04 15.04
8	Изучение биохимических свойств микроорганизмов (молочнокислого, спиртового, масляно-кислого и смешанного брожений, гниения и разложения).	4	19.04 23.04	22.04 24.04	23.04 24.04
9	Микробиота объектов внешней среды (воздух, почва, навоз). Бактериологический анализ воды, воздуха и подстилочного материала животноводческих помещений.	4	25.04 3.05	3.05 6.05	29.04 7.05
10	Микробиологическое исследование молока и молочных продуктов (сметана, кефир, йогурт).	4	7.05 9.05	8.05 17.05	8.05 13.05
11	Микробиологическое исследование грубых и сочных кормов	4	17.05 21.05	20.05 22.05	21.05 22.05
12	Микробиологическое исследование концентрированных кормов животного и растительного происхождения.	2	23.05	31.05	27.05
13	Микробиологическое исследование мяса, мясных продуктов, рыбы и яиц.	4	31.05 4.06	3.06 5.06	4.06 5.06
14	Микробиологическое исследование кожевенно-мехового сырья и продуктов пчеловодства.	2	6.06	14.06	10.06
15	Изучение возбудителей инфекционных заболеваний животных	2	14.06	17.06	18.06
16	Методы лабораторной диагностики бактериальных и вирусных инфекций.	2	18.06	19.06	19.06

СОСТАВИЛ: доцент  А. П. Дуктов

Рассмотрен и утвержден на заседании кафедры зоогигиены, экологии и микробиологии

протокол №5 от 18.01.24

Зав. кафедрой

  
Н. А. Садомов