

1.7 Перечень демонстрационного материала, используемого при изучении теоретического курса

Перечень таблиц по дисциплине «Сельскохозяйственная микробиология» для изучения теоретического курса.

<i>№ п.п</i>	<i>Название</i>
1	Размеры бактерий
2	Формы бактерий.
3	Схема строения бактериальной клетки - 2 шт.
4	Споры, жгутики, включения, капсула (большая).
5	Расположение жгутиков у бактерий.
6	Спорообразование у бактерий.
7	Строение бактериальной споры.
8	Расположение спор у бактерий (для заочников).
9	Кривая роста клеточной массы микроорганизмов на
10	питательных средах.
11	Реакторы непрерывного действия.
12	Миксобактерии.
13	Цитофаги.
14	Актиномицеты (6 видов).
15	Актиномицеты (для заочников).
16	Микоплазмы.
17	Плесневые грибы.
18	Дрожжи.
19	Дрожжи хлебные (пекарские)– <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
20	(для лек. и лаб.з.)
21	Вирусы.
22	Бактериофаг.
23	Кардинальные температурные точки микроорганизмов.
24	Кислотность различных природных субстратов.
25	Химический состав микробных клеток.
26	Классификация микроорганизмов по способам питания.
27	Молочнокислые бактерии (7 в.)
28	Микрофлора кефира и кумыса.
29	Микрофлора йогурта
30	Гетероферментативные молочнокислые бактерии.
31	Пропионовокислые бактерии.
32	Маслянокислые бациллы (кlostридии) (6 в.)
33	Маслянокислые бациллы – <i>Clostridium butyricum</i> (для
34	лекц. и лаб. з.).
35	Ацетонобутиловые бациллы.
36	Бактерии, окисляющие крахмал.
37	Бациллы мочки льна (для лекц. и лаб. з.).

38	Окислители пектиновых веществ.
39	Целлюлозоразлагающие бациллы (3 п. зр.).
40	Аэробные целлюлозоразлагающие бактерии.
41	Уксуснокислые бактерии – <i>Acetobacter aceti</i> .
42	Аспергиллус – леечная плесень – <i>Aspergillus niger</i> .
43	<i>Pseudomonas fluorescens</i> .
44	Молочная плесень – <i>Oidium lactis</i> .
45	Схема круговорота азота (маленькая).
46	Гнилостные бактерии (10 в.).
47	Уробактерии.
48	Аммонификаторы хитина.
49	Аэробные свободноживущие азотфиксаторы.
50	Азотфиксирующие цианобактерии.
51	Клубеньковые бактерии бобовых растений.
52	Клубеньковые бактерии (специфичность).
53	Франки – <i>Frankia</i> .
54	Серные бактерии.
55	Десульфифицирующие бактерии.
56	<i>Bacillus megaterium</i> var. <i>phosphaticum</i> .
57	Железобактерии.
58	Микрофлора ризосферы.
59	Микориза.
60	Микрофлора силоса (для лекц. и лаб. з.).
61	Химические показатели качества силоса.
62	Сравнительная характеристика силоса и сенажа.
63	Количество микроорганизмов в различных почвах.
64	Содержание микроорганизмов в профиле различных
65	почв.
66	Микрофлора почвы (прямой подсчет микробов по
67	Виноградскому) (для лекц. и лаб. з.).
68	Санитарно-биологические показатели воды.
69	Микробы-индикаторы (колонии).
70	Химический состав навоза КРС.
71	Характеристика микрофлоры природных водоемов.
72	Микрофлора атмосферного воздуха.