

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ
ГОУ ВПО
УФИМСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

Кафедра «Специальная химическая технология»

МИКРОБИОЛОГИЯ

**Методические указания
по выполнению лабораторных работ для студентов специальности
260204.65 Технология бродильных производств и виноделие**

Уфа 2010

Составитель: Закирова З.Р.

УДК 577 12
М 54

Микробиология: Методические указания по выполнению лабораторных работ для студентов специальности 260204.65 Технология бродильных производств и виноделие / Сост.: З.Р. Закирова. – Уфа: Уфимская государственная академия экономики и сервиса, 2010. – 32 с.

Методические указания состоят из разделов, в которых приведены теоретические и практические сведения по основам микробиологии, необходимые для профессиональной деятельности. Лабораторно-практические работы составлены в виде конкретных заданий с пояснениями по их выполнению.

Предназначены студентам всех форм обучения для освоения основных методов изучения микробиологических процессов бродильных производств и виноделия.

Рецензент: канд. хим. наук, доцент Гаделева Х.К.

© Закирова З.Р., 2010

© Уфимская государственная академия
экономики и сервиса, 2010

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
Тема 1. Морфология микроорганизмов	4
Занятие 1. Правила работы в микробиологической лаборатории. Изучение устройства микроскопа и техники микроскопирования	4
Занятие 2. Морфология бактерий, плесневых грибов, дрожжей и техника их микроскопирования	8
Тема 2 Физиология микроорганизмов	13
Занятие 3 Методы культивирования микроорганизмов	14
Тема 3 Микробиологический контроль качества пищевых продуктов	19
Занятие 4 Микрофлора пищевых продуктов	19
Тема 4 Санитарно-микробиологический контроль окружающей среды	28
Занятие 5 Анализ микрофлоры воздуха, воды, поверхности предметов	28
Список литературы	31