

Тема урока

РОСТ МИКРОБНОЙ КУЛЬТУРЫ

Цели урока:

Выяснить понятия:

- «питательная среда»;
- виды питательной среды;
- факторы влияющие на рост микробной культуры.



Вопросы для повторения

**Дрожжи относятся
к эукариотным
микроорганизмам?**

**Дрожжи
многоклеточные
организмы?**

**Дрожжи
неподвижные
организмы?**

**Дикие дрожжи
участвуют в
брожении теста?**

**Культурные дрожжи
используют в
хлебопечении?**

**Сахаромицеты
относятся к диким
дрожжам?**

**Молочная кислота
образуется при
брожении теста?**

**Рибосомы отвечают
за синтез углеводов?**

**Внутри вакуолей
клетки находятся
запасные вещества?**

Рост микробной культуры

Рост микробной культуры
– это процесс увеличения
размеров клеток
микроорганизмов и их
количества.

**Молоко и
молочные
продукты**



**Отходы производства
пищевых
продуктов**

сыворожка

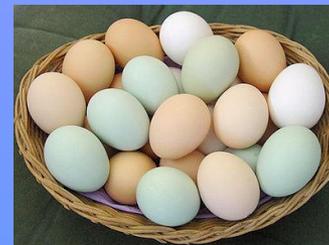


**Естественной питательной средой
для роста микробной культуры являются:**

ОВОЦИ



яйца



**Рост микробной культуры
зависит от:**

**ПИТАТЕЛЬНЫХ
Веществ**

продуктов обмена

температуры

влажности

**число
клеток**

Кривая роста микробной культуры:

I — период задержки роста;

II — период быстрого роста; III — период зрелости;

IV — период отмирания.

Кроссворд на тему:

«Микроорганизмы»

Вопросы к кроссворду По горизонтали:

- 1. Их еще называют бактериофагами**
- 2. В них протекают энергетические процессы клетки**
- 3. Она отвечает за обмен веществ в клетке**
- 4. Как называются мельчайшие тельца в клетке, которые образуют белок?**
- 5. Что образуют гифы переплетаясь друг с другом?**
- 6. Большинство дрожжей относятся к классу грибов, которые называются...**
- 7. Эти микроорганизмы относятся к эукариотам**
- 8. Дрожжи, сбразивающие тесто называются?**
- 9. Дрожжи относятся к неподвижным и ... микроорганизмам**
- 10. Они представляют собой пузырьки, заполненные клеточным соком**
- 11. Микроорганизмы, относящиеся к прокариотам**
- 12. Как называются бактерии шаровидной формы?**
- 13. К какому типу царства относятся вирусы?**
- 14. Наука изучающая форму, строение и размножение микроорганизмов**

По вертикали:

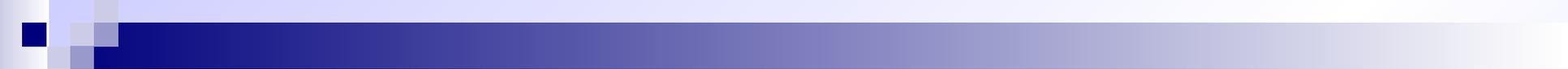
- 15. Мельчайшие живые организмы, которые находятся вокруг нас (ключевое слово)**

**Просмотр
видеоролика
«Приготовление
заварного кулича»**

Домашнее задание

Л.В. Мармузова

Основы микробиологии стр. 61



Данная презентация была подготовлена для проведения уроков по предмету: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» преподавателем ГБОУНПО ПЛ № 24 специальных дисциплин Тимерьяновой Г. М.