

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	5
ЧАСТЬ 1. БИОЛОГИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ.....	7
1. МОРФОЛОГИЯ И КЛАССИФИКАЦИЯ МИКРОБОВ.....	7
1.1. Положение микроорганизмов в системе живого мира .....	7
1.2. Систематика и морфология микроорганизмов. ....	10
1.3. Прокариоты. Морфология и ультраструктура бактерий .....	13
1.4. Морфологические и тинкториальные свойства бактерий. ....	16
1.5. Возбудители бактериальных инфекций человека. ....	21
2. ЭУКАРИОТЫ (МИЦЕЛИАЛЬНЫЕ ГРИБЫ).....	23
2.1. Морфология и ультраструктура грибов .....	23
2.2. Грибы — возбудители болезней человека и животных .....	25
3. ВИРУСЫ, ВИРОЙДЫ, ПРИОНЫ .....	27
3.1. Особенности структурной организации вирусов и др. инфекционных агентов. ....	27
3.2. Возбудители вирусных болезней человека .....	30
3.3. Вирусы — возбудители болезней растений .....	32
4. ПРОСТЕЙШИЕ — (PROTOZOA) (споровики, саркодовые, жгутиконосцы, реснитчатые).....	35
5. ОСНОВЫ ПАТОГЕННОСТИ МИКРООРГАНИЗМОВ.....	41
5.1. Патогенность и вирулентность микробов .....	41
5.2. Факторы защиты и агрессии. ....	43
5.3. Факторы токсигенности или токсинообразование. ....	44
5.4. Ферменты патогенности .....	48
ЧАСТЬ 2. ОСНОВЫ ТЕХНИКИ МИКРОСКОПИЧЕСКИХ И БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ. ....	50
Лабораторная работа № 1. Микробиологическая лаборатория, оборудование. Методы микроскопии.....	50
Лабораторная работа № 2. Микроскопические методы исследования морфологии микроорганизмов. ....	57
Лабораторная работа № 3. Изучение сложных и дифференциально-диагностических методов окраски бактерий, для определения их видовой принадлежности .....	66

Лабораторная работа № 4. Изучение морфологических и культуральных признаков микроскопических грибов и дрожжей	75
Лабораторная работа № 5. Бактериологический метод. Приготовление питательных сред для культивирования микроорганизмов. Стерилизация питательных сред.....	85
Лабораторная работа № 6. Выделение накопительных и чистых культур. Изучение культуральных свойств и морфологии выделенных культур.....	94
Лабораторная работа № 7. Бактериологический метод. Изучение биохимических свойств микроорганизмов.....	109
ГЛОССАРИЙ.....	122
ЛИТЕРАТУРА .....	131