РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ ПО БИООРГАНИЧЕСКОЙ ХИМИИ (учебное пособие)

Красиков С.И., Шарапова Н.В., Павлова М.М., Кузьмичева Н.А., Карманова Д.С., Ковалева Ф.Ф., Таренкова И.В.

ГБОУ ВПО «Оренбургский государственный медицинский университет» Минздрава России, Оренбург, e-mail: k_chemistry@orgma.ru

Рабочая тетрадь по биоорганической химии предназначена для внеаудиторной работы студентов медико-профилактического факультета с целью организации их самостоятельной подготовки к занятиям и выполнению лабораторных работ.

Материал, предлагаемый к изучению, отличается медицинской профориентацией, которая заключается в тщательном отборе и интеграции учебного материала, необходимого для подготовки врача широкого профиля. Каждая изучаемая тема помогает студентам получать знания, необходимые при рассмотрении химической сущности и механизмов процессов, происходящих в живом организме на клеточном и молекулярном уровнях.

Учебное пособие составлено в соответствии с государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по специальности 32.05.01 – «Медико-профилактическое дело», учебным планом и программой курса.

Рабочая тетрадь содержит большое количество заданий, которые должны быть использованы для отработки умений и навыков, закрепления теоретического материала по биоорганической химии.

По каждому занятию в рабочей тетради имеются несколько разделов:

1. Тема.

2. Цель занятия с указанием её практической значимости.

3. Исходный уровень, т.е. материал, известный студентам, на основе которого воспринимается изучаемый материал.

4. Теоретическая часть. Включает основной теоретический материал изучаемой темы. Студенты в пропущенных строчках и оставленном чистом листе должны при подготовке к занятию вписать необходимые слова, формулы, уравнения и механизмы реакций.

5. Содержание занятия включает:

– Контроль выполнения домашнего задания.

– Учебно-целевые вопросы – перечень вопросов, необходимых для усвоения темы занятия.

– Упражнения, которые выполняются при подготовке к занятию. После каждого задания студентам предлагается написать формулы соединений или реакции.

– Контроль усвоения темы.

– Лабораторная работа. Даётся описание работы. В каждой оставлено место для записи эффекта реакции и протекающей при этом реакции.

6. Литература для самоподготовки. В перечне указаны как основные, так и дополнительные источники, проработка которых необходима для качественной подготовки к занятиям.

Усвоение материала проверяется на каждом лабораторно – практическом занятии и трёх итоговых контрольных работах.

Данное пособие поможет студентам при их подготовке к занятиям и экзаменам.

ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ (учебное пособие)

Саловарова В.П.

ФГБОУ ВПО «Иркутский государственный университет», Иркутск, e-mail: vsalovarova@rambler.ru

Современная микробиология – это комплекс наук, занимающихся изучением жизнедеятельности микроорганизмов, их применения в практической жизни человека в разных областях и сферах, а также влияния микроорганизмов друг на друга, на окружающую среду и живые организмы. Курс «Основы микробиологии» тесно взаимосвязанный с санитарией и гигиеной является одной из фундаментальных дисциплин в подготовке высококвалифицированных кадров в сфере товароведения и экспертизы продовольственных товаров. Биохимическая активность микроорганизмов широко используется в пищевой промышленности при производстве хлеба, кисломолочных продуктов, вина, пива, уксуса и других продуктов. Несмотря на столь значительную полезную деятельность микроорганизмов, весьма значительна роль микроорганизмов в процессе изменения качества пищевых продуктов, возникновения ряда заболеваний, вызываемых патогенными и условно-патогенными видами. Рациональное использование полезных микроорганизмов и успешная борьба с вредными и опасными микроорганизмами могут быть осуществлены на базе глубоких знаний их жизнедеятельности.

Целью настоящего учебного пособия является формирование у студентов глубоких базовых теоретических и практических знаний *в* области микробиологии с точки зрения современных представлений о разнообразии микроорганизмов, их полезной и отрицательной роли в сфере производства и обращения продовольственных товаров. При изучении данной дисциплины особое внимание уделяется особенностям строения, развития микроорганизмов, распространению их в природе, влиянию факторов, определяющих жизнедеятельность микроорганизмов, биохимической деятельности микроорганизмов, мерам профилактики пищевых отравлений и заболеваний, задачам микробиологического контроля на предприятиях пищевой промышленности и торговой сети. Приведенный в пособии материал включает в себя теоретическую часть