

## Tárgytematika / Course Description

### Általános mikrobiológia

MENB\_ÉTTM001

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Varga László

Félév / Semester: 2020/21/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 2/2/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 0/0/0

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A hallgatók ismerjék meg a mikroorganizmusok főbb csoportjait és jellemzőit, a mikrobáknak az élet létrejöttében és fenntartásában betöltött szerepét, továbbá a mezőgazdaság, ill. az élelmiszeripar szempontjából hasznos és káros tulajdonságait.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

#### Az előadások témakörei:

- 1) A mikroorganizmusok eredete és helye az élőlények között. A mikroorganizmusok előfordulása, szerepe és jelentősége a természetben.
- 2) Mikroorganizmusok a talajban, a vízben, a levegőben, az élelmiszerekben, a takarmányokban, a növényi, az állati és az emberi szervezetben.
- 3) A baktériumok morfológiai tulajdonságai. A baktériumsejt szerkezeti felépítése.
- 4) A baktériumok anyag- és energiacseréje.
- 5) A baktériumok genetikája.
- 6) A baktériumok rendszertana.
- 7) A baktériumoktól különböző prokariota szervezetek jellemzése.
- 8) A vírusok általános jellemzése, morfológiai tulajdonságai. A vírus és a sejt kapcsolata, vírusréplikáció. A vírusok rendszerezése. A prionok jellemzése.
- 9) A gombák morfológiai sajátosságai, belső felépítése, szaporodása, rendszerezése.
- 10) Az algák morfológiai és fiziológiai sajátosságai. Az algák rendszerezése.
- 11) A protozoonok morfológiai tulajdonságai, belső felépítése, táplálkozása, szaporodása, rendszerezése.
- 12) A mikroorganizmusok ökológiája. Abiotikus és biotikus tényezők hatása a mikroorganizmusokra.

- 13) Patogenitás, infekció, az immunbiológia alapjai.
- 14) A szén, a nitrogén és a hamualkotó elemek körforgalmának mikrobiológiája.
- 15) Mikrobiális biotechnológia: mikroorganizmusok a mezőgazdaság és az élelmiszer-ipar gyakorlatában.

### A gyakorlatok témakörei:

- 1) Munkavédelmi előírások a mikrobiológiai laboratóriumban. A mikrobiológiai laboratórium felépítése, berendezései, eszközei, főbb munkafolyamatai.
- 2) A mikroszkóp felépítése. Natív készítmények vizsgálata mikroszkóppal. Élesztő- és penészgombák szaporító-képleteinek vizsgálata. Sejtszámlálás Bürker-kamrában.
- 3) A mikrobiológiában alkalmazott festési eljárások. Egyszerű festési eljárások. Joghurtkultúra festése metilénkékkel. Vitális festés.
- 4) Összetett festési eljárások. Gram-festés. Ziehl–Neelsen-féle festés. *Bacillus cereus* differenciáló spórafestés.
- 5) Táptalajok, inkubálás, aerob és anaerob tenyésztési eljárások. Átoltás, törzsfenntartás, tisztatenyészet készítése. Mozgásvizsgálat félfolyékony tápközegben.
- 6) Hígítási sor készítése. Élősejt-szám meghatározása folyékony tápközegben MPN-módszerrel.
- 7) Élősejt-szám meghatározása szilárd tápközegben lemezöntéses módszerrel.
- 8) Élősejt-szám meghatározása szilárd tápközegben felületi szélesztéses módszerrel.
- 9) Telepmorfológiai vizsgálatok. Környezeti tényezők hatásának vizsgálata: hőmérséklet, sugárzás, sókoncentráció, pH, vízáktivitás, cid- és sztatikus hatású gátlóanyagok, baktériumok közötti kölcsönhatások.
- 10) A szénhidrát-anyagcsere vizsgálata: a szénhidrátbontó képesség vizsgálata, metilvörös-próba redukáló hatás vizsgálata, OF-teszt, Voges–Proskauer-próba, kataláz-próba, oxidáz-próba.
- 11) A nitrogén-anyagcsere vizsgálata: nitrátredukció, ureáz-próba, kénhidrogén-termelés kimutatása, indol-próba.
- 12) A baktériumok fontosabb enzimeinek kimutatása: koaguláz-, hemolizin-, lipáz- és lecitináz-enzimek kimutatása.
- 13) Baktériumok antigénjei, precipitáció, agglutináció. Szalmonellák szerológiai azonosítása. *Staphylococcus aureus* azonosítása latex-agglutinációval.
- 14) Víz összcsíraszámának meghatározása membránszűréses módszerrel. Automatizált vizsgálati módszerek.
- 15) A vírusizolálás elméleti alapjai. Szaporítás, morfológiai és kémiai vizsgáló módszerek, direkt és indirekt azonosítás.

---

## SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

---

**KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Csitári, G. 2010: Mikrobiológia (jegyzet). Pannon Egyetem Georgikon Kar, Keszthely.

Deák, T. (Szerk.) 2006: Élelmiszer-mikrobiológia. Mezőgazda Kiadó, Budapest.

Hornok, L. 2006: Mikrobiológiai alapismeretek (jegyzet). Szent István Egyetemi Kiadó, Gödöllő.

Pesti, M. 2001 (Szerk.): Általános mikrobiológia. Dialóg Campus Kiadó, Budapest–Pécs.

---