

## **Microbiologie generală (ANUL II, SEMESTRUL III)**

**Nr. credite transferabile 5**

### **Statutul disciplinei**

Disciplină de domeniu (obligatorie)

### **Titular disciplină**

Conf. dr. Florin Daniel LIPŞA

### **Obiectivele disciplinei (curs și aplicații)**

În cadrul cursului se urmărește însușirea de către studenți a cunoștințelor privind descrierea taxonomică, a caracterelor morfologice și a comportamentului fiziologic a principalelor grupe de microorganisme cu implicații practice. De asemenea, se vor studia condițiile fizico-chimice și biologice de dezvoltare a microorganismelor și a comportamentului metabolic în funcție de particularitățile fiziologice și condițiile de creștere.

La lucrările practice se urmărește familiarizarea studenților cu tehnica de lucru în laboratoarele de microbiologie și cunoașterea noțiunilor generale referitoare la taxonomia, morfologia, fiziologia și particularitățile de reproducere ale principalelor grupe de microorganisme cu implicații în știința alimentelor și biotecnologie.

### **Conținutul disciplinei (programa analitică)**

| Curs (Capitole/subcapitole)   |
|---|
| <b>Obiectul de studiu, istoricul și importanța microbiologiei.</b>  |
| <b>Prionii.</b>   |
| <b>Virusurile:</b> definiție și particularități generale; natura și originea virusurilor; structura generală a virusurilor; clasificarea, cultivarea și identificarea virusurilor; multiplicarea virusurilor: relația virus - celulă gazdă; bacteriofagii, cianofagii, micovirusurile, virozii.                             |
| <b>Bacteriile:</b> nomenclatură, taxonomie, morfologie, dimensiuni, structura celulei, compoziția chimică a celulei bacteriene, metabolism energetic, respirația, nutriția, creșterea și multiplicarea. Grupe particulare de bacterii.  |
| <b>Diatomeele:</b> morfologie, anatomie, nutriție, înmulțire, taxonomie.  |
| <b>Protozoarele:</b> morfologie, anatomie, nutriție, înmulțire, taxonomie.  |
| <b>Ciupercile:</b> morfologie, anatomie, nutriție, înmulțire, taxonomie.  |
| <b>Interrelațiile ecologice între organisme:</b> Interrelațiile dintre populațiile de microorganisme din sol: metabioza, antagonismul, simbioza; Interrelațiile dintre plantele superioare și microorganismele din sol: spermatosfera, rizosfera; Micorizele; Interrelațiile între ciuperci și plante în cazul micorizelor. |
| <b>Rolul microorganismelor în realizarea circuitelor biologice în natură</b> (circuitul azotului, circuitul carbonului).  |
| <b>Rolul microorganismelor în depoluare și protecția mediului. Biodegradarea și biodeteriorarea microbială. Influența substanțelor xenobiotice asupra microorganismelor.</b>  |
| <b>Factori care condiționează dezvoltarea și activitatea fiziologică a microorganismelor:</b> factori extrinseci; factori intrinseci; factori implicați (biologici).  |

|   |
|---|
| <b>Obtinerea si controlul dezvoltarii culturilor de microorganisme:</b><br>culturi pure, modalitati de cultivare; etape ale dezvoltarii microorganismelor in culturi discontinue asincrone. |
| <b>Metabolismul microbian:</b> definiție; căi metabolice; tipuri de metabolism; procese metabolice cu implicații practice (mecanism, agenti-cultiuri starter, implicații practice).         |

| Lucrări practice  |
|---|
| <b>Prezentarea laboratorului de Microbiologie generală;</b> reguli de protecția muncii; aparate și ustensile de laborator; practici corecte de lucru în laboratorul de microbiologie. |
| <b>Microscopul optic Leica DM500.</b>   |
| <b>Microscopul:</b> Măsurători microscopice.  |
| <b>Sterilizarea:</b> Metode de sterilizare în microbiologie; Sterilizarea prin agenți fizici și chimici.  |
| <b>Tehnica cultivării microorganismelor:</b> însămânțarea cu pipeta Pasteur, cu ansa, prin întepare, însămânțarea în cutii Petri.   |
| <b>Conduita examenului microscopic:</b> examinarea în preparate lamă-lamelă, în picătură suspendată; Tehnica executării unui frotiu.  |
| <b>Morfologia bacteriilor:</b> examinarea în preparate colorate după tehnica colorației simplă; Colorația Gram.   |
| <b>Morfologia ciupercilor:</b> Examinarea în preparate lamă-lamelă sau în picătură suspendată.  |
| <b>Metode de evaluare a numarului de microorganisme:</b> metode directe și metode indirecte de numarare.  |
| <b>Cultiuri pure:</b> Modalitati de obtinere si tehnici de conservare.  |
| <b>Colocviu final de verificare a cunoștințelor.</b>  |

### Bibliografie

1. Apostu S. - *Microbiologia produselor alimentare*, vol. I, II și III, Editura Rispoprint, Cluj-Napoca, 2006.
2. Nicolau A., Turtoi, M. - *Microbiologie generală. Factori care influentează dezvoltarea microorganismelor*. Ed. Academică, Galați, 2006.
3. Ulea E., Lipșa F.D. - *Microbiologie*, Ed. Ion Ionescu de la Brad, Iași, 2011.
4. Ulea E., Lipșa F.D. - *Îndrumător practic de microbiologie*, Ed. Ion Ionescu de la Brad, Iași, 2012.

### Evaluare finală

| Forme de evaluare                            | Modalități de evaluare  | Procent din nota finală |
|--|---|-------------------------|
| Examen                                       | Evaluare orală  | 60%                     |
| Aprecierea activității în timpul semestrului | Evaluare orală în timpul semestrului, teste de verificare, colocviu de laborator. | 40%                     |

### Persoana de contact

**Conf. dr. Florin Daniel LIPȘA**

Facultatea de Agricultură - USAMV Iași

Aleea Mihail Sadoveanu nr. 3, Iași, 700490, România

telefon: 0040 232 407526, fax: 0040 232 219175

E-mail: [flipsa@uaiasi.ro](mailto:flipsa@uaiasi.ro)