

OBSAH

1.	Bezpečnost práce v mikrobiologické laboratoři	5
2.	Příprava a mytí laboratorního skla, příprava roztoků, příprava živných půd.	7
2.1	Příprava a mytí laboratorního skla	7
2.2	Příprava roztoků.	7
2.3	Příprava živných půd.	8
3.	Příprava nativních mikroskopických preparátů a jejich pozorování.	11
3.1	Pozorování bakterií máselného kvašení (rod Clostridium)	11
3.2	Pozorování bakterií octového kvašení (rod Acetobacter)	12
3.3	Pozorování živých bakteriálních kultur přítomných v mléčných výrobcích a dalších potravinách	13
4.	Příprava nesespecificky barvených preparátů	16
4.1	Barvení safraninem	16
4.2	Negativní barvení Kongo červení	17
5.	Barvení bakterií podle Grama	18
6.	Kultivační důkaz mikroorganismů v okolním prostředí	20
7.	Pozorování růstu mikroorganismů	23
7.1	Pozorování růstu mikroorganismů při různé vlhkosti a teplotě	23
7.2	Růstová křivka plísní.	24
8.	Sledování účinnosti mytí rukou pomocí kultivace na agarových půdách.	26
9.	Přenos mikroorganismů neumytýma rukama a zjišťování účinnosti mytí rukou s využitím prstových barev.	28
9.1	Přenos mikroorganismů neumytýma rukama.	28
9.2	Zjištění správné techniky mytí rukou	29
9.3	Zjištění doby, která je dostatečná pro řádné umytí rukou	30
10.	Kultivace kvasinek v kapalném médiu s různými živinami.	32
	Literatura	34
	Příloha	35