**Теми самостійного вивчення з дисципліни «Мікробіологія»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№№ з/п** | **Питання, що виносяться на самостійне вивчення** | **Кількість годин** |
|  | Загальна мікробіологія. | 1 |
|  | Будова клітини. | 1 |
|  | Розмноження дріжджів та класифікація. | 1 |
|  | Джерела енергії Закономірності росту чистої культури мікроорганізмів при періодичному культивуванні. | 1 |
|  | Окислення вуглеводів мікроскопічними міцеліальними грибами з утворенням органічних кислот (лимонної та ін.), характеристика мікроорганізмів, що використовуються в цих процесах. Значення і застосування процесів окислення в харчових виробництвах. | 2 |
|  | Розкладання жирів мікроорганізмами. Характеристика процесу і його збудників. Значення процесу розкладання жирів у харчових виробництвах. | 1 |
|  | Перетворення органічних азотомістких речовин, викликані мікроорганізмами. | 1 |
|  | Амоніфікація (гниття) білкових речовин, характеристика збудників. Значення процесу амоніфікації в харчових виробництвах. | 1 |
|  | Мікроорганізми як джерело кормового білка. Одержання і промислове використання амінокислот, вітамінів, ферментів, антибіотиків. | 1 |
|  | Джерела сторонніх мікроорганізмів у харчових виробництвах. | 1 |
|  | Патогенні мікроорганізми, їх особливості. Захворювання, що передаються через харчові продукти. Харчові інфекції та харчові отруєння, їх збудники. | 2 |
|  | Харчові інфекції та харчові отруєння, їх збудники. | 1 |
|  | Фактори вірулентності (токсини, утворення капсул, агресини, дифузійний фактор та ін.). | 1 |
|  | Шляхи та джерела обсіменіння продукції тваринництва мікроорганізмами, Зооантропонози та їх профілактика. Кишкові інфекції. Гельмінтози. Гнійничкові захворювання. | 1 |
|  | Умови токсикоутворення; природа токсинів та їх стійкість до температури, хімічних речовин та інших факторів | 1 |
|  | Мікрофлора організму (шкіри, слизових оболонок, шлунково- кишкового тракту). | 1 |
|  | Поняття про обсіменіння стерильність тканин і органів тварин. Шляхи і джерела прижиттєвого і післязабійного мікроорганізмами м'яса тварин і птахів. | 2 |
|  | Мета мікробіологічного контролю консервів перед їх стерилізацією. Вплив початкового обсіменіння консервів мікроорганізмами, р.нсередовища, кількісного вмісту жиру, солі та інших факторів на ефективність їх стерилізації. | 1 |
|  | Заходи профілактики, щодо забезпечення одержання доброякісних і високоякісних баночних м'ясних консервів. Шляхи використання недоброякісних консервів. | 1 |
|  | Вплив технологічних прийомів обробки молока на його мікрофлору. Мікробіологія заквасок. Мікробіологія кисломолочних продуктів та сиру. | 1 |
|  | Особиста гігієна працівників м'ясної промисловості. Медичний огляд робітників харчових підприємств.  Дезінфекція. Методи та засоби дезінфекції. Контроль якості миття і дезінфекції. | 1 |
| Разом | | 24 |

**Завдання для самостійної роботи здобувача**

Основні завдання для самостійної роботи:

1) попереднє опрацювання інформаційного забезпечення за кожним модулем (темою);

2) підготовка до поточного контролю - розв’язання завдань самоконтролю за кожною темою;

3) виконання тематики науково-дослідної роботи;

4) підготовка до підсумкового контролю.