**Індивідуальні завдання з дисципліни «Мікробіологія»**

Індивідуальне завдання виконується в межах годин, відведених для самостійної роботи студента і передбачає:

*І. Опрацювання літератури за темою та підготовка звіту*, що має такий зміст і структуру:

Вступ

Розкриття теоретико-економічних аспектів проблеми.

Аналіз фактичних та статистичних даних.

Висновки

Список використаної літератури та інформаційних джерел

**Теми індивідуальних завдань**

1. Морфологія та класифікація мікроорганізмів
2. Обмін речовин у мікроорганізмів.
3. Культивування і ріст мікроорганізмів.
4. Найважливіші біохімічні процеси, викликані мікроорганізмами, їх використання в харчових виробництвах.
5. Найважливіші біохімічні процеси викликанні мікроорганізмами. . Основи мікробіологічного і санітарно- гігієнічного контролю.
6. Інфекція та імунітет.
7. Основи епідеміології у виробництві продукції тваринництва.
8. Основи епідеміологи у виробництві продукції тваринництва
9. Харчові токсикоінфекції, токсикози та їх призначення.
10. Харчові токсикоінфекції, токсикози та їх профілактика
11. Мікрофлора організму тварин та птахів.
12. Мікрофлора організму тварин та птахів.
13. Мікрофлора м'яса та м'ясопродуктів при холодильній обробці, солінні та сушінні в умовах вакууму.
14. Мікрофлора м'яса та м'ясопродуктів.
15. Мікрофлора кишок і шкур тварин.
16. Мікрофлора лікувальних та ферментних препаратів тваринного походження.
17. Мікрофлора бджіл.
18. Мікрофлора бджіл.
19. Особиста і виробнича гігієна.
20. Особиста і виробнича гігієна.
21. Санітарні вимоги до виробництва продукції тваринництва.
22. Санітарні вимоги до виробництва продукції тваринництва.