**Теми лабораторних занять з дисципліни «Мікробіологія»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **/ № з/п** | **Назва теми** | **Кількість**  **годин** |
| 1. 1 | Техніка мікроскопування. Приготування і мікроскопування фіксованих, забарвлених препаратів бактерій. Вивчення морфологічних ознак міцеліальних грибів та дріжджів. | 2 |
|  | Приготування живильних середовищ. Засвоєння техніки посіву і пересіву. | 2 |
|  | Бактеріологічне дослідження ковбасних виробів. | 2 |
|  | Оцінка бактеріальної забрудненості сирого молока: проби на редактазу, бродіння, наявність інгубуючих речовин. Вивчення домішок аномального молока. Проведення контролю ефективності пастеризації молока. | 2 |
|  | Ознайомлення з мікрофлорою зіпсованих яєць, меланжу та яєчного порушку шляхом посіву на поживні середовища. | 2 |
|  | Разом годин | 10 |