

## **2. Опис дисциплін**

**2.1. Шифр.** ВПП 17.

**2.2. Назва.** Хіміко-бактеріологічний аналіз.

**2.3. Тип.** Вибіркова.

**2.4. Цикл.** Професійної підготовки.

**2.5. Рік навчання.** 3 курс.

**2.6. Семестр.** I.

**2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 3.

**2.8. П.І.Б лектора/ лекторів.** Кузьменко Л. М.

**2.9. Заплановані результати навчання.**

Готувати робоче місце, відбирати проби та готувати їх до випробувань і аналізів.

Проводити зважування на різних терезах.

Готувати розчини, фарби і реактиви, фільтрувати та центрифугувати, колориметрувати, визначати рН, готувати поживні середовища, стерилізувати інструменти, знешкоджувати відпрацьований матеріал.

Готувати препарати до мікроскопії, робити первинні висіви з досліджуваних матеріалів і пересіви культур, вміти ставити серологічні реакції при вивченні виділених культур і виконувати при дослідженнях інші роботи, передбачені правилами внутрішнього розпорядку.

Проводити дослідження якості води, кормів для тварин, ґрунту, повітря виробничих приміщень.

Проводити різноманітні хіміко-бактеріологічні аналізи харчових продуктів (сировини, напівфабрикатів і готових виробів).

### **2.10. Зміст навчальної дисципліни.**

Фізико-хімічний та санітарно-мікробіологічний аналіз води. Хімічний аналіз ґрунту. Хіміко-бактеріологічний аналіз повітря виробничих приміщень. Біохімічні дослідження молока і молочних продуктів. Мікробіологічні дослідження молока і молочних продуктів. Хіміко-бактеріологічний аналіз м'яса і м'ясних продуктів. Хіміко-бактеріологічний аналіз яєць, меду та риби.

### **2.11. Рекомендована література.**

1. Довгань В. П. Хіміко-бактеріологічний аналіз : підручник. Київ : А.С.К., 2005. 320 с.

2. Госманов Р. Г., Волков А. Х., Галиуллин А. К., Ибрагимова А. И. Санитарная микробиология. Санкт-Петербург : Издательство «Лань», 2010. 240 с.

3. Пирог Т. П., Решетняк Л. Р., Поводзинський В. М., Грегірчак Н. М. Мікробіологія харчових виробництв : навч. посіб. ; за ред. Т. П. Пирог. Вінниця : Нова Книга, 2007. 464 с.

4. Яценко І. В. і ін. Ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів в Україні : Теоретична частина та лабораторний практикум : навч.-мет. посіб. Харків : Стиль Издат, 2012. 320 с.

5. Кравців Р. Й., Гачак Ю. Р. Довідник лабораторних досліджень молока і молочних продуктів. Львів, 2003. 306 с.

## **2.12. Методи контролю:**

– поточний контроль (ведення конспекту лекцій, виконання завдань на лабораторному занятті, захист лабораторної роботи, захист звіту по самостійній роботі, контрольна робота, (для заочної форми навчання – підготовка письмової контрольної роботи, що виконується під час самостійної роботи)).

– підсумковий контроль – іспит.

**2.13. Мова викладання.** Українська.