

ПЛАН-ГРАФІК
ПРОХОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Мікробіологія»

Лектор доц. Прокопів Т.М.

1 курс, факультет туризму

спеціальність 241 готельно-ресторання справа

Дата	Лекції теми	Дата	Практичні (лабораторні) теми
30.03	Історія становлення та розвитку мікробіології. Основи класифікації і морфології мікроорганізмів.	3.04	Організація мікробіологічної лабораторії, правила роботи в лабораторії. Мікроскоп та правила роботи з ним. Техніка мікроскопії.
6.04	Морфологія та розмноження дріжджів. Будова та організація плісневих грибів.	10.04	Методи роботи з мікроорганізмами. Виготовлення препаратів для мікроскопування.
13.04	Фізіологія мікроорганізмів.	17.04	Поживні середовища для культивування мікроорганізмів і способи стерилізації.
20.04	Способи отримання енергії мікроорганізмами та їх внесок у розвиток харчової промисловості. Бродіння та його типи.	24.04	Морфологічні ознаки та способи розмноження дріжджів. Виявлення запасних речовин.
27.04	Мікробіологія яєчних і молочних продуктів.	1.05	Морфологічні та культуральні особливості грибів.
4.05	Мікробіологічні аспекти хлібопекарства.	8.05	Спиртове бродіння.
11.05	Мікробіологічні основи виробництва та використання м'ясопродуктів.	15.05	Одержання нагромаджувальної культури збудників маслянокислого бродіння.
18.05	Патогенні мікроорганізми в харчовій промисловості.	22.05	Аналіз мікробіоти повітря.
25.05	Основи мікробіологічного нормування якості харчових продуктів. Мікробіологія харчових продуктів.	29.05	Мікробіологія молока. Визначення редуктази (оцінюють ступінь бактеріального забруднення молока).