

## **Контроль якості рослинної сировини та мікробіологічні стандарти**

1. Викладачі: викладач І.М. Раєвська, асистент А.С. Щоголев
2. Статус: вибірковий для бакалаврів.
3. Курс 4, семестр 8.
4. Кількість кредитів: – 2, академічних годин загалом – 72, у тому числі 22 лекційних, 10 лабораторних, самостійна робота – 40.
5. Попередні умови для вивчення: нормативний курс «Фізіологія та біохімія рослин», вибірковий «Біохімія рослин», спеціальний практикум «Фізіологія і біохімія рослин».
6. Коротка анотація: Роль, значення і організація контролю якості рослинної сировини для переробки в легкій, харчовій та фармацевтичній промисловості. Організація і проведення лабораторного контролю якості. Стандарти і документація з контролю якості. Основні методи лабораторного контролю якості рослинної сировини. В межах курсу студенти знайомлять з головними документами, які використовуються в різних установах мікробіологічного профілю, основними стандартами, які діють на території України та використання нормативних документів з мікробіології в харчовій промисловості та інших галузях господарства.

Розділи: Закономірності формування якості рослинної сировини та організація її контролю; Методи оцінки якості рослинної сировини. Наукова документація, яка використовується в мікробіологічній практиці; нормативні документи зі стандартизації в Україні.

### Знання та вміння:

- засвоєння основ використання первинної документації в науково-дослідних лабораторіях та установах мікробіологічного профілю,
  - знання головних документів із стандартизації, які використовуються в різних установах мікробіологічного профілю,
  - розуміння особливостей використання мікробіологічних стандартів в харчовій промисловості та інших галузях господарства.
7. Форми організації знань, система оцінювання: лекційні заняття, лабораторні заняття, самостійна робота; залік.
  8. Навчально-методичне забезпечення: програма, робочий план, навчальна та наукова література, мультимедійні презентації.
  9. Мова викладання: українська.
  10. Рекомендована література:
    1. *Найданова Э.Г.* Методические указания к выполнению СРС по курсу “Пищевая микробиология”. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2006. – 37 с.
    2. *Практическое руководство по биологической безопасности в лабораторных условиях // Изд-во ВОЗ, Женева.* – 201 с.
    3. *Схемы микробиологического анализа мяса, продукции убоя животных и мясопродукции (колбас, консервов) / Сперанский В.В., Мархакшинова Л.В.* – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2005. – 30 с.