

Інститут хімії та хімічних технологій

Спеціальність:

181 Харчові технології (код 11-181-Б)

Галузь знань: Виробництво та технології
(код 18)

Перелік дисциплін

для вступу на навчання за освітньою програмою підготовки бакалавра на основі ступеня бакалавра – II БВО (друга базова вища освіта), магістра

- ***Загальна мікробіологія***
- ***Гігієна харчування***
- ***Загальна біохімія***

Дисципліна : Загальна мікробіологія

Розділ 1. Морфологія мікроорганізмів

§ 1. Бактерії

§ 2. Дріжджі

§ 3. Мікроскопічні гриби

§ 4. Ультрамікроби

Розділ 2. Фізіологія мікроорганізмів

§ 1. Хімічний склад клітин мікроорганізмів

§ 2. Живлення мікроорганізмів

§ 3. Типи обміну речовин

§ 4. Культивування мікроорганізмів

Розділ 3. Вплив чинників довкілля на життєдіяльність мікроорганізмів

§ 1. Дія фізичних чинників на мікроорганізми

§ 2. Хімічні чинники впливу

§ 3. Біологічні чинники впливу на мікроорганізми

Розділ 4. Організація мікробіологічного контролю на підприємствах харчової промисловості

§ 1. Мікрофлора повітря виробничих приміщень

§ 2. Мікрофлора води

§ 3. Мікрофлора ґрунту

Література

1. Технічна мікробіологія: навч. посіб. / Л.В. Капельянець, Л.М. Пилипенко, А.В. Єгорова, та ін. ; за ред. Л.В. Капельянца. – Одеса: Друк, 2006. – 308с.
2. Мікробіологія харчових виробництв: навч. посіб. / Т.П. Пирог, Л.Р. Решетняк, В.М. Поводзинський, Н.М. Грегірчак. – Вінниця: Нова книга, 2007. – 464с.
3. Пирог Т.П. Загальна мікробіологія: підручник. – К.: НУХТ, 2010. – 623с.
4. Industrial Aspects of Technical Co-Operation in Microbiology and Biotechnology [https://link.springer.com/chapter/10.1007%2F978-94-010-0472-5_27].
5. Technological Microbiology: Development and Applications. [https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5423913/].

Дисципліна : Гігієна харчування

Розділ 1. Поняття про їжу та харчування

§ 1. Значення харчових речовин для організму

§ 2. Енергетична цінність продуктів

§ 3. Основи раціонального харчування

Розділ 2. Харчові захворювання

§ 1. Мікрофлора людини

§ 2. Санітарно-показові мікроорганізми

§ 3. Харчові інфекції

§ 4. Харчові отруєння

Розділ 3. Поняття про екологію продуктів харчування

§ 1. Сторонні речовини у харчових продуктах

§ 2. Поняття про харчові добавки

§ 3. Гігієнічна характеристика харчових продуктів

Розділ 4. Основи гігієнічної експертизи харчових продуктів

§ 1. Методи оцінювання харчових продуктів

§ 2. Показники повноцінності харчових продуктів

§ 3. Санітарно-гігієнічний контроль на підприємствах харчової промисловості

Література

1. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. - К.: «Центр учбової літератури», 2010.- 336 с.
2. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування. - К.: «Здоров'я», 2000.- 336 с.
3. Пішак В.П., Радько М.М., Бабюк А.В. та ін. Вплив харчування на здоров'я людини: Підручник / За ред. Радька М.М. – Чернівці: Книги - ХХІ, 2006. – 500 с.
4. Смоляр В.І. Харчова експертиза: підручник. - К.: «Здоров'я», 2005.- 443 с.
5. Паляниця Л.Я. Конспект лекцій з дисципліни «Основи фізіології та гігієни харчування» для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 - Харчові технології усіх форм навчання / Укл.: Паляниця Л.Я. – Львів, 2018. – 84 с.

Дисципліна : Загальна біохімія

Розділ 1. Основні біохімічні поняття, визначення і терміни. Статична біохімія

§ 1. Історія розвитку біохімії

§ 2. Вуглеводи

§ 3. Білки

§ 4. Нуклеїнові кислоти

§ 5. Вітаміни

§ 6. Ферменти

Розділ 2. Загальні закономірності обміну речовин в клітині

§ 1. Обмін органічних речовин у рослинах і мікроорганізмах

§ 2. Обмін азотистих сполук і біосинтез білка

§ 3. Роль нуклеїнових кислот у процесі біосинтезу білка

§ 4. Взаємодія процесів метаболізму живих організмів

Розділ 3. Динамічна біохімія

§ 1. Вуглеводи та їх обмін

§ 2. Аеробне окиснення глюкози

§ 3. Ліпіди та їх обмін у організмі

Література

1. І.Є. Никулишин, Б.О. Дзіняк, З.Г. Піх, О.М. Оробчук, Д.Б. Кічура. Біохімія бродильних виробництв. Навчальний посібник. – Львів: В-во Тараса Сороки, 2019 – 420 с.
2. М.Є.Кучеренко, Ю.Д.Бабенюк, О.М.Васильєв та ін. Біохімія: Підручник. – К.: ВПЦ "Київський університет", 2002.
3. Губський Ю.І. Біохімія. Підручник. – Нова книга, 2007. – 658 с.
4. Сибірина Н.О., Чайка Я.П., Климишин Н.І. та ін. Механізми біохімічних реакцій: навчальний посібник для вузів. Львів. 2009.
5. Біологічні та фізико-хімічні основи харчових технологій: монографія / В.А. Домарецький, А.М. Куц, О.Ю. Шевченко [та ін.] // під ред. д-ра техн. наук, проф. В.А. Домарецького. – К.: Фенікс, 2011. – 704 с.