

«ПОГОДЖЕНО»
Старший майстер
_____ І.Д. Прилепська

«Затверджую»
Заступник директора по НВЧ
_____ В.П. Кушнір

ПОУРОЧНО – ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН
З ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ
В ЛАБОРАТОРІЇ
на 1-ий семестр 2019-2020 н.р.
з професії: «Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу 2-го розряду»
1 курс
Кількість годин – 18/168

№ з/п	ТЕМА	Кількість годин
Базовий - ЛХБА		<u>18</u>
	Вступ. Інструктаж з безпеки праці, пожежної безпеки та електробезпеки.	6
	Правила поведінки у хіміко-бактеріологічній лабораторії. Основні застережні заходи під час роботи в хіміко-бактеріологічній лабораторії	6
	Ознайомлення з лабораторним посудом Ознайомлення з хімічними реактивами та правилами їх зберігання Ознайомлення з устаткуванням для відбору проб Ознайомлення з мікробіологічним посудом	6
Код і назва модуля - ЛХБА - 2 . 1 . Обладнання хіміко-бактеріологічної лабораторії		<u>60</u>
Код і назва компетентності – ЛХБА - 2 . 1 . 1 Лабораторний посуд		<u>18</u>
ЛХБА – 2.1.1.1	Ознайомлення з лабораторним посудом загального і спеціального призначення.	6
ЛХБА – 2.1.1.2	Ознайомлення з фаянсовим, мірним посудом, металевим обладнанням та допоміжним приладдям.	6
ЛХБА – 2.1.1.3	Устаткування для миття, сушіння і стерилізації лабораторного посуду механічні, хімічні, фізичні методи очищення і миття посуду; виготовлення стійких етикеток	6
Код і назва компетентності - ЛХБА - 2 . 1 . 2 Робота з хімічними реактивами		<u>12</u>
ЛХБА – 2.1.2.1	Вивчення хімічних реактивів, визначення їх за зовнішнім виглядом.	6
ЛХБА – 2.1.2.2	Правила безпеки праці з хімічними реактивами	6
Код і назва компетентності - ЛХБА - 2 . 1 . 3 Приготування розчинів. Зважування		<u>18</u>

ЛХБА – 2.1.3.1	Ознайомлення з основними типами терезів. Вивчення правил зважування. Зважування рідин, сипучих матеріалів.	6
ЛХБА – 2.1.3.2	Проведення розрахунків по приготуванню розчинів. Готування молярних, нормальних, стандартних, і приблизних розчинів солей, кислот і лугів	6
ЛХБА – 2.1.3.3	Приготування розчинів з фіксаналів; приготування розчинів індикаторів (метилового оранжевого, метилового червоного, фенолфталеїну); зберігання приготовлених розчинів; визначення густини різних розчинів;	6
Код і назва компетентості - ЛХБА - 2 . 1 . 4 Техніка фільтрування		12
ЛХБА – 2.1.4.1	Безпека праці при фільтруванні. Вивчення техніки фільтрування.	6
Перевірна робота за модулем		6
Код і назва модуля – ЛХБА - 2 . 2 . Процеси випарювання і упарювання		48
Код і назва компетентості - ЛХБА - 2 . 2 . 1 Техніка дистиляції та екстракції. Висушування та кристалізація		24
ЛХБА – 2.2.1.1	Проведення дистиляції	6
ЛХБА – 2.2.1.2	Проведення екстракції	6
ЛХБА – 2.2.1.3	Очищення твердих хімічних речовин перекристалізацією	6
ЛХБА – 2.2.1.4	Ознайомлення з приладами для висушування органічних рідин, твердих речовин і газів. Висушування органічних рідин, твердих речовин і газів.	6
Код і назва компетентості - ЛХБА - 2 . 2 . 2 Методи очищення речовин		12
ЛХБА – 2.2.2.1	Користування приладами та проведення очищення речовин методом діалізу	6
ЛХБА – 2.2.2.2	Користування приладами та проведення очищення речовин за допомогою адсорбентів та розчинників	6
Код і назва компетентості - ЛХБА - 2 . 2 . 3 Центрифугування. Правила роботи з центрифугами		12
ЛХБА – 2.2.3.1	Центрифугування. Правила роботи з центрифугами	6
Перевірна робота за модулем		6
Код і назва модуля – ЛХБА - 2 . 3 Сировина і допоміжні матеріали у виробництві		60
Код і назва компетентості - ЛХБА - 2.3.1 Відбір проб і органолептичний аналіз води, кормів, молока і молочних продуктів, продуктів тваринництва		30
ЛХБА – 2.3.1.1	Відбір проб і органолептичний аналіз води	6
ЛХБА – 2.3.1.2	Відбір проб і органолептичний аналіз кормів	6
ЛХБА – 2.3.1.3	Відбір проб і органолептичний аналіз молока	6
ЛХБА – 2.3.1.4	Відбір проб і органолептичний аналіз молочних продуктів	6
ЛХБА – 2.3.1.5	Відбір проб і органолептичний аналіз продуктів тваринництва	6
Код і назва компетентості - ЛХБА - 2.3.2 Відбір проб ґрунту. Визначення поглинальної здатності ґрунту		12

ЛХБА – 2.3.2.1	Відбір проб ґрунту.	6
ЛХБА – 2.3.2.2	Визначення поглинальної здатності ґрунту	6
Код і назва компетентості - ЛХБА - 2.3.3.3		6
Визначення за зовнішнім виглядом добрив		
ЛХБА – 2.3.3.1	Визначення за зовнішнім виглядом добрив	6
Код і назва компетентості ЛХБА - 2.3.4.4		12
Визначення температури та відносної вологості повітря		
ЛХБА – 2.3.4.1	Визначення температури та відносної вологості повітря	6
Перевірні роботи за модулем		6
Всього:		18/168

Розробив майстер виробничого навчання _____ Л.І. Демянчук
Розглянуто на засіданні методичної комісії
Протокол № _____ від «_____» _____ 2019 року
Голова МК _____ Кроцюк В.М.

«ПОГОДЖЕНО»

Старший майстер

_____ І.Д. Прилепська

«Затверджую»

Заступник директора по НВЧ

_____ В.П. Кушнір

ПОУРОЧНО – ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН
З ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ
В ЛАБОРАТОРІЇ
на 2020-2021 н.р.

з професії: «Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу 3-го розряду»

2 курс

Кількість годин – 96 годин

№ з/п	ТЕМА	Кількість годин
Код і назва модуля - ЛХБА - 3.1. Методи мікробіологічних досліджень		60
<i>Код і назва компетентності – ЛХБА - 3 . 1 . 1 Робота з обладнанням і приладами мікробіологічної лабораторії</i>		12
ЛХБА – 3.1.1.1	Вступ. Інструктаж з безпеки праці, пожежної безпеки та електробезпеки.	6
ЛХБА – 3.1.1.2	Обладнання і прилади мікробіологічної лабораторії.	6
<i>Код і назва компетентності - ЛХБА - 3.1.2. Приготування поживних середовищ</i>		6
ЛХБА – 3.1.2.1	Приготування поживних середовищ	6
<i>Код і назва компетентності - ЛХБА - 3.1.3. Приготування фіксованого і забарвленого мазка</i>		6
ЛХБА – 3.1.3.1	Приготування фіксованого і забарвленого мазка	6
<i>Код і назва компетентності - ЛХБА - 3.1.4. Органолептична оцінка якості та визначення піднімальної сили пресованих дріжджів</i>		6
ЛХБА – 3.1.4.1	Органолептична оцінка якості та визначення піднімальної сили пресованих дріжджів	6
<i>Код і назва компетентності - ЛХБА - 3.1.5. Санітарно-бактеріологічне дослідження змивів з рук, одягу, інвентарю, устаткування</i>		30
ЛХБА – 3.1.5.1	Санітарно-бактеріологічне дослідження змивів з рук	6
ЛХБА – 3.1.5.2	Санітарно-бактеріологічне дослідження змивів з одягу	6
ЛХБА – 3.1.5.3	Санітарно-бактеріологічне дослідження змивів з інвентарю	6

ЛХБА – 3.1.5.4	Санітарно-бактеріологічне дослідження змивів з устаткування	6
Перевірна робота за модулем		6
Код і назва модуля – ЛХБА - 3 . 2 . Мікробіологічний та хіміко-бактеріологічний аналіз		36
Код і назва компетентості - ЛХБА - 3 . 2 . 1 Мікробіологічний та хіміко-бактеріологічний аналіз води і кормів		6
ЛХБА – 3.2.1.1	Мікробіологічний та хіміко-бактеріологічний аналіз води і кормів	6
Код і назва компетентості - ЛХБА - 3 . 2 . 2 Хіміко-бактеріологічний аналіз молока, молочних продуктів і продуктів тваринництва		18
ЛХБА – 3.2.2.1	Хіміко-бактеріологічний аналіз молока	6
ЛХБА – 3.2.2.2	Хіміко-бактеріологічний аналіз молочних продуктів	6
ЛХБА – 3.2.2.3	Хіміко-бактеріологічний аналіз продуктів тваринництва	6
Код і назва компетентості - ЛХБА - 3 . 2 . 3 Хіміко-бактеріологічний аналіз повітря, ґрунту, добрив		12
ЛХБА – 3.2.3.1	Хіміко-бактеріологічний аналіз повітря, ґрунту, добрив	6
Перевірна робота за модулем		6
Всього:		96

Розробив майстер виробничого навчання _____ Л.І. Демянчук
Розглянуто на засіданні методичної комісії
Протокол № _____ від « _____ » _____ 2020 року
Голова МК _____ Кроцюк В.М.