

МІКРОБІОЛОГІЯ ТА ЕКОБЕЗПЕКА МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Кафедра інженерії харчового виробництва
Факультет біолого – технологічний

<i>Семестр</i>	4
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Викладач</i>	к.с.г.н., доцент НОВІКОВА Наталя Володимирівна

Метою навчальної дисципліни є формування знань з основ мікробіології для подальшого їх застосування в професійній діяльності.

Завданням: Обґрунтувати значення мікробіологічних процесів при виробництві, переробці та зберіганні харчових продуктів; засвоїти мікробіологічні процеси псування харчових продуктів і заходи їх профілактики; отримати практичні навички вивчення мікроорганізмів у об'ємі, необхідному для проведення санітарно-мікробіологічного контролю основних груп харчових продуктів та приміщень. У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен **знати:** значення мікробіологічних процесів при виробництві, переробці та зберіганні харчових продуктів; основних представників патогенних мікроорганізмів і основи профілактики харчових захворювань; особливості мікрофлори основних груп харчових продуктів; техніку безпеки при роботі з мікроорганізмами.

Загальні компетентності: знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності; уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення; здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

Фахові компетентності: здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів; навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів.

Програмні результати навчання: знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення, вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі, мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

Зміст за темами

Тема 1: Структурно-функціональна організація мікроорганізмів.

Тема 2: Значення мікробіології в технологіях виготовлення та використання молочних продуктів.

Тема 3: Мікроорганізми у виробництві та зберіганні харчової продукції

Тема 4: Мікробіологічний контроль якості продуктів харчування. Санітарно - показові мікроорганізми.

Тема 5: Мікробіологія молока і молокопродуктів

Тема 6: Мікроорганізми у молочній сировині та готових продуктах харчування