

**МІКРОБІОЛОГІЯ ГАЛУЗІ**  
**Кафедра інженерії харчового виробництва**  
**Біолого-технологічний факультет**

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| <i>Лектор</i>                  | Ряполова І.О. |
| <i>Семестр</i>                 | 3             |
| <i>Освітній ступінь</i>        | Бакалавр      |
| <i>Кількість кредитів ЄКТС</i> | 3             |
| <i>Форма контролю</i>          | залік         |

**Метою та завданнями** навчальної дисципліни є: ознайомлення з основними групами мікроорганізмів та їх біохімічною діяльністю. Значення мікробіологічних процесів при виробництві, переробці та зберіганні харчових продуктів. Вивчення впливу різних факторів навколишнього середовища на життєдіяльність мікроорганізмів з метою стимулювання бажаних мікробіологічних процесів і гальмування шкідливих. Вивчення мікробіологічних процесів, які мають місце при зберіганні та переробці сировини та продукції тваринництва. Вивчення факторів патогенності у мікроорганізмів та механізмів протиінфекційного захисту. Засвоєння основних методів контролю мікробіологічного та санітарно-гігієнічного стану виробництва.

**Загальні компетенції.** Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Прагнення до збереження навколишнього середовища. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

**Фахові компетенції.** Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.

**Програмні результати навчання.** Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.

**Зміст за темами:**

Тема 1. Визначення мікробіології як науки мета і завдання вивчення курсу «Мікробіологія галузі».

Тема 2. Систематика та морфологія мікроорганізмів.

Тема 3. Морфологія класифікація і загальна характеристика актиноміцетів, грибів і дріжджів.

Тема 4. Будова і біологічні властивості вірусів.

Тема 5. Фізіологія мікроорганізмів.

Тема 6. Екологія мікроорганізмів.

Тема 7 Біохімічні процеси, які викликаються мікроорганізмами, їх роль у виробництві харчових продуктів та мікробному псуванні.

Тема 8 Патогенні мікроорганізми. Поняття про імунітет

Тема 9 Мікрофлора продуктів тваринного походження