

СИЛАБУС навчальної дисципліни «Мікробіологія сировини і харчових продуктів»	
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології Освітньо-професійна програма Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Курс, семестр	Курс – 3, семестр – 5 / курс – 1, семестр – 1 (стн. 2 р.н.)
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 120,0. Кількість кредитів – 4,0
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Технологій тваринництва та продовольства, харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	ЮХНО Віктор, доцент кафедри харчових технологій, кандидат с.-г. наук, доцент <i>Контакти:</i> 515 К (корпус 5-К) e-mail: viktor.iukhno@pdaa.edu.ua, тел...:+380503045812, <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок з питань систематики, морфології, фізіології, індикації та ідентифікації мікроорганізмів сировини та харчових продуктів, вивчення впливу мікробіологічних процесів і продуктів життєдіяльності мікроорганізмів на якість та безпечність харчових продуктів.
Компетентності	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями контролю якості та безпечності харчових продуктів, організувати й проводити мікробіологічні дослідження сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів в умовах спеціалізованих лабораторій підприємств
Результати навчання	Визначати мікробіологічні показники якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів у відповідності до нормативних вимог за допомогою сучасних методів аналізу та уміти їх інтерпретувати.
Методи навчання	<i>Словесні методи</i> (лекція, розповідь пояснення); <i>наочні методи</i> (спостереження, демонстрування); <i>практичні методи</i> (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); <i>дослідницький; методи самостійної роботи вдома.</i>
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Загальна мікробіологія та значення мікроорганізмів в харчовій промисловості. Тема 2. Мікробіологія молока, кисломолочних продуктів, масла та сиру. Основи санітарії та мікробіологічний контроль на молочних підприємствах Тема 3. Мікрофлора м'яса та її зміни під час консервування. Мікробіологія ковбасних виробів та м'ясних консервів. Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва м'яса та м'ясопродуктів. Тема 4. Мікробіологія риби, рибопродуктів і промислових безхребетних. Тема 5. Мікрофлора яєць, шкіряно-хутрової та кишкової сировини.
Стратегія оцінювання результатів навчання	<i>Форми поточного контролю знань:</i> Ведення конспекту та захист лекційного матеріалу (16 балів); Виконання та захист лабораторних робіт (30 балів); Виконання та захист самостійних робіт (40 балів);

	<p>Підсумкова контрольна робота (14 балів) Форма семестрового контролю – <i>залік</i>.</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<p>Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). За порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів та зобов'язаний відпрацювати таке заняття.</p> <p>Списування під час контрольної роботи заборонено (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist.</p> <p>Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитно-трансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p> <p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті (розповсюджується лише на обов'язкові компоненти освітньої програми або їх частини) перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p>
<p>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p><i>Для здобувачів нормативного терміну навчання:</i> Біохімія, Фізика, Хімія, Технічна мікробіологія, Теоретичні основи харчових виробництв, Технологія бродильних виробництв, Технологія води та водопідготовки, Технологія жирів і жирозамінників, Технологія зберігання і переробки зерна.</p> <p><i>Для здобувачів скороченого терміну навчання:</i> Технологічне обладнання харчових виробництв, Технологія води і водопідготовки, Технологія жирів та жирозамінників, Технологія зберігання і переробки зерна, Технологія консервування плодів та овочів, Технологія молока і молочних продуктів, Технологія м'яса і м'ясних продуктів.</p>
<p>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Презентації, відеоролики.</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p>Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Грегірчак Н.М. Мікробіологія харчових виробництв. Лабораторний практикум. Київ: НУХТ, 2009. 302 с. 2. Пількевич Н.Б., Боярчук О.Д. Мікробіологія харчових продуктів. Навчальний посібник. Луганськ: «Альма-матер», 2008. 152 с.

3. Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи / Бергілевич О.М., Касянчук В.В., Салата В.З. та ін.; за ред. Касянчук В.В. Суми: Університетська книга, 2010. 320 с.
4. Мікробіологія молока і молочних продуктів. Практикум / Бергілевич О.М., Касянчук В.В., Власенко І.Г. та ін.; за ред. Касянчук В.В. Суми: Університетська книга, 2010. 205 с.
5. Мікробіологія харчових виробництв / Пирог Т.П., Решетняк Л.Р., Поводзинський В.М., Грегірчак Н.М. Вінниця: Нова книга, 2007. 463 с.

Допоміжні

1. Бабенюк Ю.Д., Антипчук А.Ф. Мікробіологія: навч. пос. Київ: Університет «Україна», 2010. 149 с.
2. Гудзь С.П., Гнатуш С.О., Білінська І.С. Мікробіологія: Підручник. Львів: Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2009. 360 с.
3. Практична мікробіологія: Посібник. / Климнюк С.І., Ситник І.О., Творко М.С., Ширококов В.П. Тернопіль: Укрмедкнига, 2004. 440 с.

Інформаційні ресурси

1. Грегірчак Н.М. Санітарно-гігієнічний контроль виробництв. Конспект лекцій. Київ: НУХТ, 2011. 175 с. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/999/3/69.02.pdf> (дата звернення 01.09.2023)
2. Мікробіологія та фізіологія харчування / Малигіна В.Д., Ракша-Слюсарєва О.А., Ракова В.П. та ін.. К.: Кондор, 2009. 242 с. URL: http://library.kpi.kharkov.ua/files/new_postupleniya/maliga.pdf (дата звернення 01.09.2023)
3. Рудавська Г.Б., Демкевич Л.І. Мікробіологія. К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2005. 407 с. URL: <https://scholar.google.com.ua/citations?user=SaAhlQgAAAAJ&hl=uk> (дата звернення 01.09.2023)
1. Рудавська Г.Б. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів. К.: Київ.нац.торг.-екон. ун-т, 2003. 409 с. URL: <https://scholar.google.com.ua/citations?user=SaAhlQgAAAAJ&hl=uk> (дата звернення 01.09.2023)

Рік введення

2023