

- 2.1. Шифр.** ОПП 15.
- 2.2. Назва.** Технічна мікробіологія.
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки
- 2.5. Рік навчання.** II.
- 2.6. Семестр.** III.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 4,0.
- 2.8. П.І.Б. лектора.** Юхно В.М.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Уміти готувати препарати і фарбувати мікроорганізми; користуватися мікроскопом; визначати вид мікроорганізму на мікробіологічному препараті; готувати поживні середовища, стерилізувати середовища і посуд; отримувати накопичувальні культури мікроорганізмів; кількісно визначати мікрофлору; визначати мікроорганізми різними методами; проводити санітарно-мікробіологічне дослідження продуктів хлібопекарського, кондитерського, макаронного, масло-жирового та плодово-овочевого виробництва; визначати якість та безпеку товарів народного споживання та продовольства за мікробіологічними показниками; робити висновки про стан продукції, яка контролюється та визначати шляхи її подальшого використання.

#### **2.10. Зміст навчальної дисципліни.**

Значення мікроорганізмів у житті людини, вплив зовнішніх чинників на стійкість мікроорганізмів. Морфологічні та фізіологічні особливості мікроорганізмів. Розповсюдження мікроорганізмів у природі, їх роль в кругообігу окремих речовин. Патогенні мікроорганізми. Кишкові інфекції, токсикози та токсикоінфекції. Санітарно-показові групи мікроорганізмів. Санітарія та гігієні. Мікроорганізми бродильного виробництва (мікроорганізми пива та вина). Значення дріжджів та пліснявих грибів у харчовій технології. Мікробіологічні дослідження сировини та продуктів хлібопекарського, кондитерського, макаронного масло-жирового та плодово-овочевого виробництва.

#### **2.11. Рекомендована література.**

1. Грегірчак Н.М. Мікробіологія харчових виробництв. Лабораторний практикум. / Н.М. Грегірчак – К.: НУХТ, – 2009. – 302 с.
2. Гудзь С.П. Мікробіологія: Підручник: [для студ. вищ. навч. закл.] / С.П. Гудзь, С.О. Гнатуш, І.С. Білінська. – Львів: Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2009. – 360 с.
3. Пирог Т.П. Загальна мікробіологія: Підручник. / Т.П. Пирог – К.: НУХТ, 2004. – 471 с.
4. Пирог Т.П. Мікробіологія харчових виробництв / Т.П. Пирог, Л.Р. Решетняк, В.М. Поводзинський, Н.М. Грегірчак – Вінниця: Нова книга, 2007. – 463 с.
5. Технічна мікробіологія // [Капрельянц Л.В., Пилипенко Л.М., Єгорова Л.В. та ін.] за ред. Л.В. Капрельянца. – Одеса: Друк, 2006. – 308 с.

6. Харченко С.М. Мікробіологія / С.М. Харченко. – К.: Сільгоспосвіта, 1994. – 352 с.
7. Асонов Н.Р. Мікробіологія / Н.Р.Асонов. – М.: Агропромиздат, 1989. – 351 с.
8. Безпека харчування: сучасні проблеми: Посібник-довідник / А.В. Бабюк, О.В. Макарова, М.С. Рогозинський, Л.В. Романів. – Чернівці: Книги-XXI, 2005. – 456 с.
9. Вербина Н.М. Мікробіологія пищевых производств / Н.М. Вербина, Ю.В. Каптерева. – М.: Агропромиздат, 1988. – 256 с.
10. Жарикова Г.Г. Мікробіологія продовольственных товаров, санитария и гигиена: Учебник для студентов ВУЗов. / Г.Г.Жарикова – М.: Академия. – 2007. – 304 с.
11. Жвирблянская А.Ю. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности / А.Ю. Жвирблянская, О.А. Бакушинская – М.: Пищевая промышленность, 1977. – 206 с.
12. Мікробіологія пищевых производств / [Ильяшенко Н.Г., Бетева Е.А., Пичугина Т.В., Ильяшенко А.В.].– М.: Колос, 2008.– 412 с.
13. Мікробіологія продуктов животного происхождения / [Г.- Д. Мюнх, Х. Заупе, М. Шрайтер и др.; Пер. с нем. и под ред. Н.С. Королевой, Н.В. Билетовой, Р.П. Корнелаевой]. – М.: Агропромиздат, 1985. – 592 с.
14. Мікробіологія та фізіологія харчування / [Малигіна В.Д., Ракша-Слюсарева О.А., Ракова В.П. та ін.]. – К.: Кондор, 2009. – 242 с.
15. Мудрецова-Висс К.А. Мікробіологія, санитария, гигиена: Учебник для вузов. / К.А.Мудрецова-Висс, А.А.Кудряшова, В.П.Дедюхина– М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2001. – 388 с.
16. Нетрусов А.И. Мікробіологія: Учебник для студентов ВУЗов / А.И.Нетрусов, И.Б.Котова. – М.: Academia, 2007. – 352 с.
17. Промышленная микробиология / З.А. Аркадьева, А.М. Безбородов, И.Н. Блохина и др.; Под ред. Егорова Н.С. – М.: Высш. шк., 1989. – 687 с.
18. Рудавська Г.Б. Мікробіологія / Г.Б. Рудавська, Л.І. Демкевич. – К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2005. – 407 с.
19. Санитарная микробиология / Н.В. Билетова, Р.П. Корнелаева, Л.Г. Кострикина и др. Под ред. С.Я. Любашенко. – М.: Пищ. пром-ть, 1980. – 352 с.
20. Щуваева Г.П. Биология и микробиология / Г.П.Щуваева, О.С.Корнеева, В.С.Григоров, И.Д.Руадзе. – Воронеж, ВГТА, 2003. – 300 с.

#### **2.12. Методи контролю:**

– поточний контроль (усне опитування, індивідуальні завдання, підсумковий контроль);

– підсумковий контроль – іспит.

#### **2.13. Мова викладання. Українська.**