

**АНОТАЦІЯ**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «МІКРОБІОЛОГІЯ СИРОВИНИ І**  
**ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»**

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня  
«Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології»

**Місце дисципліни в навчальному плані** – вибіркова, цикл професійної підготовки.

**Загальний обсяг дисципліни:** 120 годин 4 кредити ЄКТС.

**Мета 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.

**Завданням навчальної дисципліни:** привити здобувачам вищої освіти фундаментальні знання з мікробіології сировини та харчових продуктів, а також практичні навички з мікробіологічного контролю, який проводиться у відповідних лабораторіях підприємства. Засвоєння дисципліни дозволить фахівцям в умовах виробництва кваліфіковано використовувати отримані знання щодо джерел можливої контамінації сировини та харчових продуктів із них мікроорганізмами, складу залишкової мікрофлори в сировині та продуктах і шляхи її знешкодження, здійснювати мікробіологічний контроль сировини, технологічного процесу та кінцевого продукту.

**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

**У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:**

**Загальні компетентності:**

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;

Здатність працювати в команді;

Здатність працювати автономно;

Навички здійснення безпечної діяльності.

### **Спеціальні предметні компетенції:**

Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;

Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

### **Результати навчання:**

Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;

Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру;

Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю);

Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи;

Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

**Вид підсумкового контролю – залік.**