

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

Кафедра Харчових технологій

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мікробіологія сировини і харчових продуктів

Освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь бакалавр

Розробник:

Віктор ЮХНО, доцент кафедри
харчових технологій, кандидат с.-г.
наук, доцент




Гарант:

Галина НОЖЕЧКІНА-СРОШЕНКО,
професор кафедри харчових
технологій, кандидат тех. наук, доцент



Полтава
2020 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	<u>МІКРОБІОЛОГІЯ СИРОВИНИ І ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</u> вибіркова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: ЮХНО Віктор , кандидат с.-г. наук, доцент Контакти: 515 К (корпус 5-К) e-mail: yuktor.iukhno@pdaa.edu.ua , тел.: +380503045812, https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	<u>204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, 181 Харчові технології</u>
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	«Біохімія», «Технічна мікробіологія», «Хімія», «Теоретичні основи харчових виробництв», «Технологія води та водопідготовки»
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни є 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.

Основні завдання 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.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
загальні:	фахові:
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій; Здатність працювати в команді; Здатність працювати автономно; Навички здійснення безпечної діяльності.	Здатність організувати 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..

Програмні 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.

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

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2020 р.
Рік навчання (курс)	II
Семестр	IV
Лекції (годин)	16
Лабораторні (годин)	24
Самостійна робота (годин)	80

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Ведення конспекту лекцій	16,0
Виконання та захист лабораторних робіт	49,0
Виконання та захист самостійної роботи	25,0
Контрольна робота	10,0
Максимальна кількість балів	100,0

Система оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120

Кількість кредитів – 4

Форма семестрового контролю – залік.

Сторінка курсу на платформі Moodle -

<https://moodle.pdaa.edu.ua/course/view.php?id=4941>



Інформаційні джерела:

1. Бабенюк Ю.Д., Антипчук А.Ф. Мікробіологія. К.: Університет «Україна», 2010. 149 с. [електронний ресурс]; режим доступу: <http://buklib.net/>
2. Вербина Н.М., Каптерева Ю.В. Мікробиологія пищевих производств. М.: Агропромиздат, 1988. 256 с.
3. Грегірчак Н.М. Мікробіологія харчових виробництв. Лабораторний практикум. К.: НУХТ, 2009. 302 с.
4. Грегірчак Н.М. Санітарно-гігієнічний контроль виробництв. Конспект лекцій. Київ: НУХТ, 2011. 175 с. [електронний ресурс]; режим доступу: <http://buklib.net/>
5. Ільяшенко Н.Г., Бетева Е.А., Пичугина Т.В., Ільяшенко А.В. Мікробиологія пищевих производств. М.: Колос, 2008. 412 с.
6. Лабораторний практикум по мікробиології мяса и мясопродуктов / М.А. Сидоров, С.В. Нецепляев, Р.П. Корнелева и др. М.: Колос, 1996. 127 с.
7. Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи / [О.М.Бергілевич, В.В.Касянчук, В.З.Салата та ін.; за ред. В.В.Касянчук]. Суми: Університетська книга, 2010. 320 с.

8. Мікробіологія молока і молочних продуктів. Практикум / [О.М.Бергілевич, В.В.Касянчук, І.Г.Власенко та ін.; за ред. В.В.Касянчук]. Суми: Університетська книга, 2010. 205 с.
9. Мікробіологія та фізіологія харчування / [Малигіна В.Д., Ракша-Слюсарева О.А., Ракова В.П. та ін.]. К.: Кондор, 2009. 242 с. [електронний ресурс]; режим доступу: <http://buklib.net/>
10. Пирог Т.П., Решетняк Л.Р., Поводзинський В.М., Грегірчак Н.М. Мікробіологія харчових виробництв. Вінниця: Нова книга, 2007. 463 с.
11. Пількевич Н.Б., Боярчук О.Д. Мікробіологія харчових продуктів. Навчальний посібник. Луганськ: «Альма-матер», 2008. 152 с.
12. Полищук П.К., Дербинова Э.С., Казанцев Н.Н. Лабораторный практикум по микробиологии молока и молочных продуктов. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. 200 с.
13. Рудавська Г.Б. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів. К.: Київ.нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 409 с. [електронний ресурс]; режим доступу: <http://buklib.net/>
14. Сидоров М.А., Корнелаева Р.П. Микробиология мяса и мясопродуктов. М.: Колос. 2000. 240 с.
15. Степаненко П.П. Микробиология молока и молочных продуктов: Учебник для ВУЗов. М.: Сергиев Посад: ООО «Все для Вас-Помосковья», 1999. 415 с.
16. Харченко С.М. Мікробіологія. К.: Сільгоспосвіта, 1994. 352 с.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни: