



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### «Мікробіологія»

**Ступінь вищої освіти:** бакалавр

**Спеціальність:** 241 «Готельно-ресторанна справа»

**Освітньо-професійна програма:** Готельно-ресторанна справа

**Викладач:** Єгорова Антоніна Вікторівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування; Труфкати Людмила Вікторівна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування

**Кафедра:**

[Профайл викладача](#)

**Контактна інформація:**

служб. тел.: (048)7124568

e-mail: [antoninaegorova59@gmail.com](mailto:antoninaegorova59@gmail.com),

моб. тел.: +38(050)6337470

[trufkati@gmail.com](mailto:trufkati@gmail.com), моб. тел.: +38(067)2724944

### 1. Загальна інформація

Тип дисципліни - обов'язкова

Мова викладання – українська

Навчальна дисципліна викладається на 2 курсах у 3 семестрі для студентів денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS - 3, годин - 90

| Аудиторні заняття, годин: | всього     | лекції | лабораторні |
|---------------------------|------------|--------|-------------|
| денна                     | 36         | 18     | 18          |
| заочна                    | 12         | 6      | 6           |
| Самостійна робота, годин  | Денна – 54 |        | Заочна – 78 |

#### [Розклад занять](#)

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Мікробіологія» є фундаментальною базою для засвоєння основних теоретичних положень і практичних навичок щодо мікробіологічного контролю умов виробництва, сировини, добавок і інгредієнтів, напівфабрикатів і готової продукції, придбання студентами сучасних знань в області санітарної продовольчої безпеки, способів контролю, на базі яких будується розуміння уявлень про якість та безпечність продукції, формуються сучасні напрямки розвитку технологій.

### 3. Мета навчальної дисципліни

**Мета навчальної дисципліни** – оволодіння знаннями та практичними навичками достатніми для формування компетентностей, необхідних для забезпечення мікробіологічного супроводу готельного і ресторанного господарства, формування у студентів сталої системи поглядів і теоретичних знань щодо основних і традиційних, а також сучасних та новітніх методів дослідження, які використовуються в мікробіології, для забезпечення відповідності продукції на всіх етапах її технологічного та життєвого циклу вимогам безпеки, встановленим у державних законах, національних і міжнародних нормативно-правових документах.

**Завдання навчальної дисципліни:**

– вивчення номенклатури та систематики, морфології, анатомії, фізіології і біохімії мікроорганізмів, дії фізичних та хімічних факторів на життєдіяльність мікроорганізмів, їх екології;

– вивчення збудників аліментарних захворювань, механізмів виникнення і симптомів протікання цих хвороб, засобів профілактики потрапляння збудників у заклади

готельного і ресторанного господарства;

- вивчення основ мікробіологічного та санітарного контролю закладів готельного і ресторанного господарства, заходів, що покращують санітарний стан, способів попередження потрапляння сторонніх мікроорганізмів у сировину та готову продукцію;

- засвоєння класичних мікробіологічних методів вивчення морфології мікроорганізмів;

  - технік посівів, їх культивування та обліку, визначення культуральних ознак;

- вивчення біоценозів повітря і води та впливу факторів зовнішнього середовища на мікроорганізми;

- вивчення мікроорганізмів, що застосовуються в харчовій промисловості, санітарно -

  - показових мікроорганізмів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

**знати:**

- історію розвитку мікробіології, сучасні принципи таксономії та номенклатури мікроорганізмів, форми клітинної організації, анатомію мікробної клітини, морфологію та фізіологію бактерій, грибів та дріжджів, загальну характеристику вірусів та значення цих видів мікроорганізмів в різних сферах життєдіяльності людини;

- мікробіоту води та повітря як джерел потрапляння мікроорганізмів до харчових продуктів;

  - вплив різних факторів на мікроорганізми;

- морфологію та фізіологію мікроорганізмів, що викликають псування харчової сировини та готових продуктів, а також мікроорганізмів, що застосовуються в технологічних

- процесах, і патогенних та умовно-патогенних мікроорганізмів, що викликають харчові отруєння;

- засоби профілактики потрапляння сторонньої мікробіоти у заклади готельного і ресторанного господарства;

- технологію приготування поживних середовищ та методи їх стерилізації, методи культивування мікроорганізмів, методи бактеріологічного аналізу повітря і води;

- теоретичні основи мікробіологічного та санітарно-гігієнічного контролю у закладах готельного і ресторанного господарства;

- санітарне, економічне та соціальне значення заходів профілактики мікробного псування продуктів, шлунково-кишкових інфекцій та харчових токсикоінфекцій.

**вміти:**

  - працювати з мікроскопом у всіх режимах;

- готувати бактеріологічні препарати для вивчення живих та мертвих клітин мікроорганізмів;

  - робити посіви на різні поживні середовища;

  - визначати загальну кількість мікроорганізмів у дослідних зразках;

  - проводити мікробіологічний контроль води і повітря;

- використовувати теоретичні положення курсу при виконанні курсових робіт та дипломних проектів.

#### **4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною**

#### **5. Зміст навчальної дисципліни**

#### **6. Система оцінювання та інформаційні ресурси**

**Види контролю:** поточний, підсумковий – екзамен

**Нарахування балів**

