



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,
моб. тел.: +38(050)6337470
trufkati@gmail.com, моб. тел.: +38(067)2724944

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - обов'язкова

Мова викладання – українська

Навчальна дисципліна викладається на 2 курсі 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 проєктів.

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

