



Силабус навчальної дисципліни

«Харчова мікробіологія»

Спеціальність	<i>G13 Харчові технології</i>
Освітня програма	<i>Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві</i>
Освітній рівень	<i>Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти</i>
Статус дисципліни	<i>Обов'язкова</i>
Мова викладання, навчання та оцінювання	<i>Українська</i>
Курс / семестр	<i>1 курс, 2 семестр</i>
Кількість кредитів ЄКТС	<i>5 кредити</i>
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	<i>Лекції – 24 год.</i>
	<i>Практичні (семінарські) – 0 год.</i>
	<i>Лабораторні заняття – 26 год.</i>
	<i>Самостійна робота – 100 год.</i>
Форма семестрового контролю	<i>Залік</i>
Кафедра	<i>Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/</i>
Викладач (-і)	<i>Івашиура Андрій Анатолійович, к. с.-г. н., доцент</i>
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>andrii.ivashura@hneu.net</i>
Дні навчальних занять	<i>Лекція: <u>згідно діючого розкладу занять</u></i>
	<i>Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u></i>
Консультації	<i>Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС</i>
Метою навчальної дисципліни є формування спеціальних знань щодо вивчення основ харчової мікробіології, що лежать в основі багатьох ресторанних та крафтових харчових технологій; вивчення впливу мікробіологічних процесів і продуктів життєдіяльності мікроорганізмів на якість і безпечність харчових продуктів.	
Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни	
Пререквізити	Постреквізити
Біохімія. Харчова хімія та нутриціологія.	Переддипломна практика



Зміст навчальної дисципліни

- Тема 1. Значення мікробіології в технологіях виготовлення харчових продуктів.**
Тема 2. Основні групи мікроорганізмів та особливості їх виявлення.
Тема 3. Мікробіологія харчових продуктів рослинного походження.
Тема 4. Мікробіологія хлібопекарного та кондитерського виробництва.
Тема 5. Роль молочнокислих бактерій у хлібопеченні.
Тема 6. Мікрофлора м'яса та м'ясних виробів.
Тема 7. Мікробіологія риби та морепродуктів.
Тема 8. Мікрофлора молока і молочних продуктів.
Тема 9. Особливості мікробіологічних процесів і мікробіологічний контроль виробництва твердих і м'яких сирів.
Тема 10. Мікробіологія допоміжних матеріалів.

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни
Мультимедійний проєктор, ПНС ХНЕУ ім. С. Кузнеця, ZOOM

Форми та методи оцінювання

Університет використовує 100-бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти. Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних і практичних занять, має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи та оцінюється за сумою набраних балів. Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який проводиться у формі диференційованого заліку. Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни, форма контролю якої залік – 100 та мінімально можлива кількість балів – 60. Поточний контроль включає такі контрольні заходи: комплексно-орієнтовні завдання, підсумкову контрольну роботу.

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичення балів з навчальної дисципліни наведена в робочому плані (технологічній карті) з цієї дисципліни.

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання за відповідним видом навчальної роботи.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм та методів оцінювання, а також самостійної роботи наведено в робочій програмі навчальної дисципліни.