Силабус навчальної дисципліни

«Харчова мікробіологія»

Спеціальність	*181 Харчові технології*
Освітня програма	*Ресторанні та крафтові харчові технології*
Освітній рівень	*Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти*
Статус дисципліни	*Обов'язкова*
Мова викладання, навчання та оцінювання	*Українська*
Курс / семестр	*1 курс, 2 семестр*
Кількість кредитів ЄКТС	*4 кредити*
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	*Лекції – 24 год.*
	Практичні (семінарські) – 0 год.
	Лабораторні заняття – 24 год.
	Самостійна робота – 72 год.
Форма семестрового контролю	*Залік*
Кафедра	*Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/*
Викладач (-і)	*Черевична Наталія Іванівна, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.т.н.*
Контактна інформація викладача (-ів)	*cherevichna@gmail.com* *+380637363488*
Дні навчальних занять	*Лекція: згідно діючого розкладу занять* *Практичні: згідно діючого розкладу занять*
Консультації	*Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС*

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 мікробіологія. 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 виявлення окремих груп мікроорганізмів.
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 проектор, 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 і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється 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 наступні контрольні заходи: комплексно-орієнтовні завдання, підсумкова контрольна робота.

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної 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 відповідного виду навчальної роботи.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.