



Освітній компонент
«Мікробіологія і фізіологія»
для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології»
за ОПП «Виробництво харчової продукції»

викладач: Вовк А.В.



Мікробіологія – це наука, яка вивчає життя найменших мікроорганізмів, їх будову, процеси життєдіяльності, взаємозв'язки між собою та з умовами середовища.

Фізіологія – це наука, яка вивчає життєві функції організму, різні його органи та системи, взаємодію організму із зовнішнім середовищем.



Опис навчальної дисципліни :

- Кредитів ЄСТС – 3,0
- Годин – 90
- Лекцій – 22
- Лабораторні заняття – 6
- Практичні заняття – 6
- Семінарські заняття – 12
- Самостійна робота – 44
- Період навчання – V семестр
- Підсумкова форма контролю – залік

Метою вивчення дисципліни є:

- оволодіння знаннями та практичними навиками мікробіологічного дослідження якості харчових товарів, сировини та матеріалів;
- особливості морфології та обміну речовин у мікроорганізмах, розповсюдження їх у природі і вплив факторів зовнішнього середовища на мікрофлору харчових продуктів;
- мікробіологічні процеси, які відбуваються у природі і використовуються у харчовій промисловості і сільському господарстві;
- роль мікроорганізмів у виникненні харчових інфекцій і отруень.





Завданнями дисципліни є:
мікроскопіювання зразків
мікроорганізмів; проведення
аналізу бактеріального
забруднення сировини та готової
продукції; профілактичних заходів
харчових інфекцій і отруень.



Компетентності, які отримує здобувач освіти:

- здатність працювати в команді, використовувати інформаційні та комунікаційні технології;
- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- здатність до адаптації та дії в новій ситуації; вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми;
- визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.





Дякую за увагу!