



Ваша їжа повинна бути
ліками,
щоб ваші ліки не стали
їжею.

Гіпократ

- „ Тернопільський коледж харчових
технологій і торгівлі
Дисципліна
“Технічна мікробіологія”
Загальна кількість годин -75;
аудиторних-38
Анотацію підготувала викладач вищої
категорії: Ольга КЛИМ

Мета дисципліни

«Технічна мікробіологія»

є надання студентам системи спеціальних та практичних знань щодо основ загальної мікробіології: морфології та фізіології мікроорганізмів, їх впливу на навколишнє середовище, здоров'я людей та промислове використання в харчовій галузі.

Завдання дисципліни

- ◆ є оволодіння знаннями та практичними навиками мікробіологічного контролю якості харчових товарів, сировини та матеріалів; та наукових основ промислової мікробіології

Компетенції, якими оволодіє здобувач

- ◆ історією та напрямом розвитку науки на сучасному етапі;
- ◆ 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.

Вміння, якими оволодіє здобувач освіти

- ◆ мікроскопіювати зразки мікроорганізмів;
- ◆ проводити аналіз бактеріального забруднення сировини та готової продукції;
- ◆ .проводити профілактичні заходи харчових інфекцій і отруень