

АНОТАЦІЯ

Навчальної дисципліни «Мікробіологія і фізіологія»

Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Статус: вибіркова (дисципліна вільного вибору здобувача освіти)

Курс: II (другий)

Семестр: III (третій), IV (четвертий).

Загальний обсяг дисципліни: 67,5 год. 2,25 кредитів ЕКТС

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування теоретичних знань з питань систематики, морфології, фізіології різноманітних мікроорганізмів, їх розповсюдженню в природних умовах та ролі в багатьох мікробіологічних процесах. Знайомство з методами регулювання мікробіологічних процесів і втілення принципів раціонального харчування. Формування необхідних знань, умінь і навичок з мікробіології та фізіології з урахуванням тих змін, які проходять як у сфері ресторанного господарства, так і за його межами відповідно до вимог стандарту.

Основні завдання навчальної дисципліни: ознайомити здобувачів освіти з основними групами мікроорганізмів та їх біохімічною діяльністю; обґрунтувати значення мікробіологічних процесів при виробництві, переробці та зберіганні харчових продуктів, надати знання щодо впливу різних факторів навколишнього середовища на життєдіяльність мікроорганізмів з метою стимулювання бажаних мікробіологічних процесів і гальмування шкідливих; ознайомлення із патогенними мікроорганізмами й основами профілактики харчових захворювань; вивчення мікрофлори основних груп харчових продуктів, пояснити значення харчування у життєдіяльності людини, біологічну роль нутрієнтів їжі, наукових основ раціонального харчування населення, складання та аналізу раціону різних груп населення, а також дієтичного і лікувально-профілактичного харчування.

Зміст навчальної дисципліни:: (перелік тем)

Розділ I. Мікробіологія.

T. 1.1 Вступ. Мікробіологія як наука..

T.1.2.Морфологія мікроорганізмів.

T.1.3.Фізіологія мікроорганізмів.

T.1.4.Найважливіші мікробіологічні процеси та їх роль в народному господарстві..

T.1.5.Розповсюдження мікроорганізмів в природі.Вплив факторів зовнішнього середовища на мікроорганізми.

T.1.6.Патогенні мікроорганізми .

T.1.7. Мікробіологія важливих харчових продуктів.

Розділ II. Фізіологія харчування..

T.2.1. Система травлення і процеси травлення.

T.2.2. Поживні речовини і їх біологічне значення.

T.2.3. Фізіологічні основи побудови раціонального харчування.

T.2.4. Особливості харчування різних вікових та професійних груп населення.

T.2.5. Дієтичне і лікувально-профілактичне харчування.

У разі засвоєння дисципліни у здобувачів освіти будуть сформовані наступні компетентності:

Загальні компетентності:	<ul style="list-style-type: none">- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;- здатність вчитися, оволодівати сучасними знаннями;- здатність працювати автономно та в команді;- уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати обґрунтовані рішення;- виявляти ініціативу та підприємливість, адаптуватися та діяти у середовищі професійної діяльності.
Спеціальні предметні компетентності:	<ul style="list-style-type: none">- здатність використовувати фахові і професійні навички в організації обслуговування різного контингенту споживачів;- вміння оцінювати та забезпечувати якість продукції на підприємствах торгівлі та громадського харчування;- володіти ґрунтовними знаннями про вплив харчування на здоров'я людини;- про закономірності травлення, фізіологічне значення нутрієнтів у харчування людини, раціональне, лікувально-профілактичне та дієтичне харчування.
Результати навчання:	<ul style="list-style-type: none">- повинні розуміти основні теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;- знати роль мікроорганізмів у народному господарстві, у виникненні харчових отруєнь мікробного і немікробного походження, що виникають внаслідок забруднення харчових продуктів; способи боротьби з патогенною мікрофлорою, особливості умов існування, форми взаємовідносин між мікроорганізмами;- знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини;- вміти визначати енергетичну цінність та хімічний склад продуктів харчування, організовувати лікувально-профілактичне харчування.

Форма підсумкового контролю : залік.