

АНОТАЦІЯ

Навчальної дисципліни «Технічна мікробіологія і культура харчування»

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: оволодіння теоретичними основами загальної та спеціальної мікробіології; формування знань про різноманіття світу мікроорганізмів, які беруть участь у технологічних процесах, викликають псування сировини та готових продуктів; їхню роль у природі та господарській діяльності людини, а також закріпити поняття збалансованого, раціонального харчування, динаміки вживання їжі; сформувати уявлення про гігієну і правила харчування, розвивати інтерес до опанування культури харчування, формувати прагнення до здорового способу життя.

Основні завдання навчальної дисципліни: привити здобувачам освіти фундаментальні знання з технічної мікробіології та культури харчування, а також оволодіння практичними навичками морфологічних досліджень різних груп бактерій, дріжджів та пліснявих грибів та розрахунків енергетичної цінності та хімічного складу харчових продуктів.

Зміст навчальної дисципліни:: (перелік тем)

Розділ I. Технічна мікробіологія.

T. 1.1. Предмет і завдання технічної мікробіології.

T.1.2.Морфологія, способи розмноження та систематика бактерій, міцеліальних грибів, дріжджів.

T.1.3.Неклітинні інфекційні агенти.

T.1.4.Фізіологічні особливості мікроорганізмів.

T.1.5.Вплив факторів зовнішнього середовища на мікроорганізми.

T.1.6.Патогенні мікроорганізми та аліментарні захворювання.

T.1.7. Найважливіші біохімічні процеси викликані мікроорганізмами.

Розділ II. Культура харчування та основи нутрициології.

T.2.1. Культура харчування – складова загальної культури людини.

T.2.2. Основи загальної та практичної нутрициології, як науки про їжу та харчування.

T.2.3. Теоретичні аспекти харчування.

T.2.4. Будова та функції травної системи.

T.2.5. Особливості харчування різних професійних верств населення.

T.2.6. Дієтичне 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 забезпечувати якість, безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах системи управління безпечністю харчових продуктів під час виробництва і реалізації;- уміння організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчових продуктів та готової продукції із застосуванням органолептичних та лабораторних методів;- вміння та кваліфіковано впроваджувати та підвищувати на підприємстві культуру 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, виникнені хвороб людини, тварин і рослин, 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.

Форма підсумкового контролю : залік.