

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Технічна мікробіологія зернопереробних виробництв
Факультет	Факультет інженерної та професійної освіти
Кафедра	Кафедра біології
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.
Рівень (рівні) вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	7 семестр
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 14 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 16 год.; самостійна робота – 60 год. Заочна: лекції – 6 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 78 год. <i>Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання.</i> <i>Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.</i>
Коротка анотація та мета	Дисципліна розкриває види мікроорганізмів, що спричиняють псування зерна та зернопродуктів під час зберігання і переробки. Здобувачі вивчають методи мікробіологічного контролю зернової продукції та заходи запобігання мікробіологічному псуванню. Розглядаються санітарно-гігієнічні вимоги до зернопереробних виробництв. Формування у здобувачів знань про мікробіологічні процеси, що впливають на якість зерна та продуктів його переробки.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність застосовувати знання технічної мікробіології в зернопереробному виробництві. - Здатність проводити мікробіологічний контроль зерна та зернопродуктів. - Здатність розробляти заходи запобігання мікробіологічному псуванню продукції. Програмні результати навчання: - Пояснювати вплив мікроорганізмів на якість зерна та зернопродуктів. - Проводити мікробіологічний контроль на етапах

	зернопереробки. 3. Розробляти рекомендації щодо запобігання мікробіологічному псуванню зерна.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Базові знання з дисципліни «Мікробіологія», здобуті в межах попередньої підготовки.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.