

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Технічна мікробіологія закладів харчування
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	4 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 впливають на якість і безпечність продукції закладів харчування. Здобувачі вивчають санітарно-мікробіологічні вимоги до виробничих процесів та методи запобігання мікробіологічному псуванню продукції. Розглядаються методи мікробіологічного контролю в закладах харчування. Формування у здобувачів знань про мікробіологічні процеси у виробництві продукції закладів харчування.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність застосовувати знання технічної мікробіології в діяльності закладів харчування. - Здатність дотримуватися санітарно-мікробіологічних вимог виробничого процесу. - Здатність проводити мікробіологічний контроль продукції закладів харчування. Програмні результати навчання: - Пояснювати вплив мікроорганізмів на якість і безпечність продукції закладів харчування. - Дотримуватися санітарно-мікробіологічних вимог при

	виробництві продукції. 3. Проводити мікробіологічний контроль на етапах виробництва.
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.