

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Технічна мікробіологія консервних виробництв
Факультет	Факультет інженерної та професійної освіти
Кафедра	Кафедра біології
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	<i>Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.</i>
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 спричиняють псування консервованої продукції, та методи запобігання мікробіологічному псуванню. Здобувачі вивчають режими термічної обробки, що забезпечують промислову стерильність консервів. Розглядаються методи мікробіологічного контролю консервного виробництва. Формування у здобувачів знань про мікробіологічні процеси, що впливають на якість і безпечність консервованої продукції.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність застосовувати знання технічної мікробіології для забезпечення безпечності консервованої продукції. - Здатність обґрунтовувати режими термічної обробки консервів з позицій мікробіологічної безпечності. - Здатність проводити мікробіологічний контроль на етапах консервного виробництва. Програмні результати навчання: - Пояснювати вплив мікроорганізмів на якість і безпечність консервованої продукції.

	2. Обґрунтовувати режими стерилізації консервів для забезпечення промислової стерильності. 3. Проводити мікробіологічний контроль консервованої продукції.
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.