**Силабус навчальної дисципліни**

*«Харчова мікробіологія»*

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *G13 Харчові технології* |
| **Освітня програма** | *Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві* |
| **Освітній рівень** | *Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти* |
| **Статус дисципліни** | *Обов’язкова*  |
| **Мова викладання, навчання та оцінювання**  | *Українська* |
| **Курс / семестр** | *1 курс, 2 семестр* |
| **Кількість кредитів ЄКТС** | *4 кредити* |
| **Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять** | *Лекції – 24 год.* |
| *Практичні (семінарські) – 0 год.* |
| *Лабораторні заняття – 24 год.* |
| *Самостійна робота – 72 год.* |
| **Форма семестрового контролю** | *Залік* |
| **Кафедра** | *Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри:* [*http://kafgrb.hneu.edu.ua/*](http://kafgrb.hneu.edu.ua/) |
| **Викладач (-і)** | *Черевична Наталія Іванівна, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.т.н.* |
| **Контактна інформація****викладача (-ів)** | *cherevichna@gmail.com**+380637363488* |
| **Дні навчальних занять** | *Лекція:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://www.rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432665)*Практичні:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://www.rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432665) |
| **Консультації** | *Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС* |
| **Метою** навчальної дисципліни є формування спеціальних знань щодо вивчення основ харчової мікробіології, що лежать в основі багатьох ресторанних та крафтових харчових технологій; вивчення впливу мікробіологічних процесів і продуктів життєдіяльності мікроорганізмів на якість і безпечність харчових продуктів. |
| **Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни**

|  |  |
| --- | --- |
| **Пререквізити** | **Постреквізити** |
| Біохімія.Харчова мікробіологія.Харчова хімія та нутриціологія. | Переддипломна практика |

 |
| **Зміст навчальної дисципліни****Тема 1. Значення мікробіології в технологіях виготовлення харчових продуктів.****Тема 2. Основні групи мікроорганізмів та особливості виявлення окремих груп мікроорганізмів.****Тема 3. Мікробіологія харчових продуктів рослинного походження.****Тема 4. Мікробіологія хлібопекарного та кондитерського виробництва.****Тема 5. Роль молочнокислих бактерій у хлібопеченні.****Тема 6. Мікрофлора м’яса та м’ясних виробів.****Тема 7. Мікробіологія риби та морепродуктів.****Тема 8. Мікрофлора молока і молочних продуктів.****Тема 9. Особливості мікробіологічних процесів і мікробіологічний контроль виробництва твердих і м`яких сирів.****Тема 10. Мікробіологія допоміжних матеріалів.** |
| **Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни***Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM* |
| **Форми та методи оцінювання** Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти. Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних і практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів.Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який проводиться у формі диференційованого заліку.Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни форма контролю якої залік – 100 та мінімально можлива кількість балів – 60. Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: комплексно-орієнтовні завдання, підсумкова контрольна робота.***Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.*** |
| **Політики навчальної дисципліни**Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ’єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи. |
|
| ***Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.*** |