

## АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

### «Мікробіологія та товарознавство»

#### Ступінь «Бакалавр»

Кількість кредитів ECTS	Семестр
4	1/3

**1) Мета опанування дисципліни:** визначення ролі мікробіології і товарознавства у виробництві і споживанні продовольства, у виникненні харчових отруєнь та інфекційних захворювань людини, які пов'язані з використанням небезпечних у мікробіологічному відношенні харчових продуктів і можливостями управління здоров'ям людини через безпечне харчування.

**2) Завдання:** надання студентам необхідних для їх спеціальності знань, пов'язаних з мікробіологічним забрудненням оточуючого середовища, основ мікробіології виробництва та споживання продукції та товарознавства харчової продукції, принципів та методів мікробіологічної та товарознавчої експертизи харчових продуктів, врахування властивостей мікроорганізмів при зберіганні товарів народного споживання.

**3) Перелік компетенцій, яких набуде студент після опанування дисципліни:**

#### **Знання і розуміння:**

Знання основ мікробіології виробництва та споживання продукції. Знання основ товарознавства харчової продукції. Знання хімічного складу і харчової цінності продовольчих товарів. Знання, пов'язані з мікробіологічним забрудненням оточуючого середовища. Розуміння принципів та методів мікробіологічної та товарознавчої експертизи харчових продуктів. Розуміння властивостей мікроорганізмів при зберіганні товарів народного споживання.

#### **Застосування знань і розуміння:**

Уміння проводити мікробіологічну та товарознавчу експертизу харчових продуктів. Уміння проводити санітарно-мікробіологічний контроль харчових продуктів.

**4) Зміст дисципліни розкривається в темах:**

#### **Змістовий модуль 1. Мікробіологія харчових продуктів.**

Тема 1. Основи класифікації і морфології мікроорганізмів.

Тема 2. Фізіологія мікроорганізмів. Вплив факторів зовнішнього середовища на мікроорганізми.

Тема 3. Найважливіші біохімічні процеси, збудниками яких є мікроорганізми, їх промислове використання.

Тема 4. Мікрофлора тіла людини, води, повітря, виробничих приміщень, підприємств громадського харчування та санітарні вимоги до них.

Тема 5. Поняття про інфекції та імунітет. Властивості патогенних мікроорганізмів.

Тема 6. Найбільш розповсюджені харчові інфекції. Харчові отруєння: харчові інтоксикації та токсикоінфекції.

Тема 7. Мікрофлора харчових продуктів рослинного та тваринного походження.

#### **Змістовий модуль 2. Товарознавство продовольчих товарів**

Тема 8. Хімічний склад і харчова цінність продовольчих товарів.

Тема 9. Проблеми харчової бездоганності продовольства.

Тема 10. Класифікація продовольчих товарів.

Тема 11. Стандартизація та сертифікація продовольчих товарів в Україні і за кордоном.

Тема 12. Зерноборошняні товари.

Тема 13. Товарознавча характеристика різних груп продовольчих товарів.

#### **5) Викладацький склад:**

Сімакова О.О., доцент кафедри ТРГГРСР, к. т. н.