

Дисципліна	Мікробіологія молока і молочних продуктів
Рівень ВО	Перший (бакалаврський) рівень
Курс	2
Обсяг	3 кредити (90 год.)
Мова викладання	українська
Вимоги до початку вивчення	Здобувач вищої освіти повинен володіти матеріалом наступних курсів – «Хімія», «Біохімія», «Біологія»
Що буде вивчатися	Дисципліна вивчає: питання систематики, морфології, фізіології, індикації та ідентифікації мікроорганізмів, які впливають на якість та показники безпеки молока та молочних продуктів
Чому це цікаво/треба вивчати	Дисципліна формує у здобувачів знання щодо різноманітності та поширення мікроорганізмів в молоці та молочних продуктах, їх значення в технології виробництва кисломолочних та молочних продуктів, закономірності і особливості перебігу мікробіологічних процесів в сировині під час технологічного процесу; а також їх важливість як потенційних збудників вад молочних продуктів, харчових токсикозів та токсикоінфекцій.
Чому можна навчитися/результата навчання (ПРН)	Після засвоєння дисципліни здобувачі одержать необхідні майбутньому фахівцю з технології виробництва і переробки продукції тваринництва навички, які дозволять їм: працювати із світловим мікроскопом, виготовляти препарати для мікроскопії та фарбувати їх; користуватися технікою посіву мікроорганізмів на поживні середовища; проводити відбір проб молока для і готувати їх до дослідження, проводити мікробіологічні дослідження молока згідно нормативних документів; проводити контроль якості рідких та сухих заквасок; проводити відбір проб кисломолочних продуктів та молочних консервів, проводити їх мікробіологічне дослідження; здатність оцінювати та забезпечувати безпечну мікробіологічну діяльність та якість виконуваних робіт; здатність усвідомлювати суть технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів, оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів харчових виробництв, закономірності мікробіологічних перетворень компонентів сировини та харчових продуктів; здатність організовувати та проводити мікробіологічний контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень; здатність обґрунтовувати пропозиції щодо впровадження інновацій із урахуванням відомостей із мікробіології - здатність до визначення та розв'язання широкого кола прикладних задач шляхом проведення теоретичних та експериментальних мікробіологічних досліджень в умовах науково-дослідних і виробничих лабораторій. - здатність до пошуку, оброблення й аналізу інформації з різних джерел і вирішення конкретних задач щодо виробництва ферментативних продуктів харчування.
Як можна користуватися набутими знаннями і	В процесі вивчення даної дисципліни, здобувач опановує основні фахові компетентності, а саме: здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; здатність застосовувати знання у

уміннями (компетентності)	практичних ситуаціях; знання й розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності; здатність проведення досліджень на відповідному рівні; здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня; здатність працювати в команді; здатність працювати автономно; здатність приймати обґрунтовані рішення. Спеціальні предметні компетентності: здатність дотримуватися правил техніки безпеки та особистої гігієни при роботі з досліджуваним матеріалом; здатність використовувати лабораторне устаткування за призначенням з дотриманням правил роботи з ним; здатність дотримуватися порядку відбирання, оформлення, консервування та зберігання проб для дослідження; здатність дотримуватися правил підготовки посуду для проведення бактеріологічного аналізу; здатність готувати розчини, барвники та різноманітні поживні середовища; здатність володіти правилами проведення дезінфекції та стерилізації; здатність використовувати знання основних властивостей сировини (молоко та молочні продукти), готової різноманітної молочної продукції, які підлягають аналізу; здатність проведення бактеріологічних (морфологічних, культуральних та біохімічних) досліджень відповідно до діючих стандартизованих методик; здатність використовувати і аналізувати матеріали теоретичних знань зі спеціальної технології у фаховій діяльності.
Інформаційне забезпечення	<p>1. Бергілевич О.М. Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи/ О.М.Бергілевич, В.В.Касянчук – Навчальний посібник. – Університетська книга, Суми, 2010р. – 350с.</p> <p>2. Бергілевич О.М. Мікробіологія молока і молочних продуктів. Практикум. / О.М.Бергілевич, В.В.Касянчук – Навчальний посібник. - Університетська книга, Суми, 2010р. – 150с.</p> <p>3. Степаненко П.П. Микробиология молока и молочных продуктов.- / П.П. Степаненко 2003. - 500с.</p> <p>4. Банникова Л.А. Микробиологические основы молочного производства: / Л.А.Банникова, Н.С.Королёва, В.Ф. Семенихина - Справочник.-М.: Агропромиздат, 1987.-400 с.</p> <p>5. Степаненко П.П. Микробиология молока и молочных продуктов: / П.П. Степаненко - Учебник. – М.: Колос, 1996. – 271с.</p> <p>12.<a href="http://zoovet.info/veterinarnye-stati/89-veterinarno-sanitarnaya-ekspertiza/1234-obsemeneniemoloka">http://zoovet.info/veterinarnye-stati/89-veterinarno-sanitarnaya-ekspertiza/1234-obsemeneniemoloka</a></p> <p>13. <a href="http://www.agrikulture.ru/production/pasteurize.html">http://www.agrikulture.ru/production/pasteurize.html</a>.</p> <p>14. <a href="http://brazilwaxing.org">http://brazilwaxing.org</a></p>
Форма проведення занять	лекції, лабораторні
Семестровий контроль	залік