

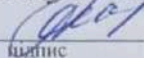
# ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

  
підпис

Олександра Горобець  
ініціали, прізвище

«27» 06 20сер.

## РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Мікробіологія харчових виробництв»

освітня програма «Харчові технології та інженерія», «Ресторанні технології»

спеціальність 181 Харчові технології

галузь знань 18 Виробництво та технології

ступінь вищої освіти бакалавр  
бакалавр, магістр, доктор філософії

Робоча програма навчальної дисципліни «Мікробіологія харчових виробництв» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства  
Протокол від «27» червня 2024 року № 12.

Полтава 2024

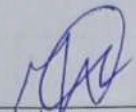
Укладач : Бородай А.Б., доцент, к.вет.н., доцент

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми «Харчові технології та інженерія»

спеціальності 181 «Харчові технології»

ступеня бакалавр

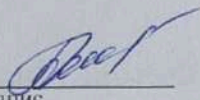
  
\_\_\_\_\_ Ю.Г. Наконечна  
підпи ініціали, прізвище

« 27 » 06. 20   року

Гарант освітньої програми «Ресторанні технології»

спеціальності 181 «Харчові технології»

ступеня бакалавр

  
\_\_\_\_\_ О.М. Горобець  
підпис ініціали, прізвище

« 27 » 06 2024 року

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Мікробіологія харчових виробництв»

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Мікробіологія харчових виробництв»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити: «Біологія»</i> <i>Прореквізити: «Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія», «Теоретичні основи харчових виробництв»</i>	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни - обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	1/1	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	4/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість:, 1 семестр - 120		
- лекції: 1 семестр - 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр - 32		
- самостійна робота: 1 семестр - 72		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): Екзамен		

## Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

**Метою** вивчення навчальної дисципліни «Мікробіологія харчових виробництв» є надання необхідних знань та вмінь у галузі науки про морфологію і фізіологію мікроорганізмів, біохімічні процеси, які зумовлені життєдіяльністю мікроорганізмів, основи мікробіологічних харчових виробництв, їх санітарію і гігієну, управління якістю продукції.

**Завдання** навчальної дисципліни:

- формування системи знань щодо використання закономірностей розвитку мікроорганізмів та забезпечення оптимізації технологічних процесів, підвищення їх ефективності;
- вивчення особливостей та кваліфікованого мікробіологічного контролю сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів, готової продукції;
- вивчення властивостей та методів визначення санітарно-показових мікроорганізмів;
- знання основних точок мікробіологічної небезпеки у технологічному процесі;
- виявлення і своєчасне ліквідування джерел контамінуючих мікроорганізмів;

– засвоєння основ мікробіологічного та санітарно-гігієнічного контролю у ресторанному господарстві.

**Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	ПР 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.	
ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.	
СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.	
СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.	
СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.	

### **Розділ 3. Програма навчальної дисципліни**

#### **Тема 1: Вступ. Предмет і завдання дисципліни. Морфологія та систематика мікроорганізмів**

Мікробіологія – наука про життя, морфологію, структуру, систематику, фізіологію, біохімію, генетику та екологію мікроорганізмів.

Роль мікроорганізмів у природі і сучасному житті людського суспільства (сільське господарство, харчова промисловість, технологія переробки та зберігання харчової сировини, медицина, біотехнологія тощо).

Історичний нарис розвитку мікробіології.

Мікроорганізми – збудники псування продуктів і причина біопшкоджень товарів народного споживання.

Прокаріоти та еукаріоти. Форми і розміри бактерій. Будова, хімічний склад і функції компонентів прокаріотичної клітини. Ріст бактеріальної клітини. Розмноження бактерій.

Спороутворення у бактерій та його біологічний зміст.

Принципи класифікації бактерій.

Морфологія та систематика бактерій.

Морфологія та систематика грибів.

Морфологія та систематика дріжджів. Оцінка їхньої якості.

## **Тема 2: Хімічний склад та фізіологія мікроорганізмів**

Загальна характеристика метаболізму прокариотів. Процеси конструктивного обміну (анаболізм) прокариотів.

Живлення мікроорганізмів. Хімічний склад прокариотної клітини. Механізм надходження поживних речовин у бактеріальну клітину. Пасивна, полегшена дифузії, активний транспорт. Типи живлення: автотрофія, хемотрофія. Бактеріальний фотосинтез. Гетеротрофія. Фотоорганотрофи, хеморганотрофи. Поживні середовища. Методи стерилізації. Елективні і чисті культури.

Процеси енергетичного обміну (катаболізм) прокариотів. Ферменти мікробної клітини, їхня роль в обміні речовин у мікроорганізмів та використання у промисловості.

Відношення мікроорганізмів до кисню. Облігатні аероби. Мікроаерофіли, факультативні анаероби. Облігатні анаероби.

## **Тема 3: Найважливіші біохімічні процеси, збудниками яких є мікроорганізми**

Спиртове бродіння. Дріжджі. Гліцерінова форма спиртового бродіння. Промислове використання спиртового бродіння в хлібовипіканні, виробництві гліцерину, виноробстві, пивоварінні та інших галузях народного господарства.

Молочнокисле бродіння. Збудники молочнокислого бродіння. Хімізм бродіння. Виробництво молочних продуктів. Квашення овочів. Силосування кормів. Виробництво сухих біопрепаратів, молочної кислоти тощо.

Пропіоновокисле бродіння.

Маслянокисле бродіння. Маслянокислі бактерії. Загнивання картоплі, овочів, силосу, псування консервів тощо.

Ацетобутилове бродіння. Ацетоетилове бродіння.

Бродіння пектинових речовин. Бродіння клітковини. Розклад пектинових речовин і клітковини в аеробних умовах.

Оцтовокисле бродіння. Лимоннокисле бродіння.

Розклад жирів та жирних кислот.

Перетворення азотистих речовин. Процеси гниття. Нітрифікація та денітрифікація. Розклад сечовини.

Фіксація атмосферного азоту. Роль мікробіологічних процесів у кругообігу речовин у природі.

## **Тема 4: Вплив умов зовнішнього середовища на мікроорганізми**

Вплив фізичних і хімічних факторів на мікроорганізми: вологи, температури, кисню, світла, радіоактивних випромінювань, ультразвуку, рН-реакції середовища, антисептиків та ін.

Взаємовідносини між мікробами: симбіоз, метабіоз, коменсалізм, сателізм, антагонізм, паразитизм. Антибіотики і фітонциди.

Використання зовнішніх умов для регулювання життєдіяльності мікроорганізмів при зберіганні харчових продуктів та непродовольчих товарів.

### **Тема 5: Екологія мікроорганізмів**

Мікроорганізми як постійний компонент екосистем. Мікрофлора повітря. Санітарний стан повітря різних приміщень. Методи дослідження мікрофлори повітря.

Мікрофлора води. Сапробність води природних джерел. Санітарні показники питної води. Сучасна система очистки питної і стічних вод. Роль мікроорганізмів у самоочищенні водоймищ. Використання і охорона водних ресурсів України.

Мікрофлора ґрунту. Мікроорганізми ґрунтів різних типів. Роль мікробів в утворенні гумусу. Вплив агротехнічних заходів на мікрофлору ґрунтів. Короткий і повний санітарно-бактеріологічний аналіз ґрунту.

### **Тема 6: Поняття про патогенні мікроорганізми, інфекцію та імунітет, харчові захворювання**

Біологічні особливості патогенних мікроорганізмів. Патогенність. Вірулентність.

Загальні поняття про інфекцію, інфекційну хворобу та імунітет. Види імунітету. Поняття про вакцини і сироватки.

Харчові інфекції, інтоксикації та токсикоінфекції.

Санітарно-мікробіологічний контроль у системі профілактики харчових захворювань. Санітарно-показові мікроорганізми.

Профілактика харчових захворювань.

Мікроскопічні дослідження мазків із культур мікроорганізмів – збудників зооантропонозних хвороб та харчових отруєнь.

### **Тема 7: Мікробіологія овочів, плодів та ягід**

Типи хвороб овочів, їхня шкідливість, класифікація.

Методи визначення хвороб овочів.

Хвороби картоплі, моркви, буряків та заходи боротьби з ними при зберіганні.

Хвороби цибулі, капусти, томатів, огірків та заходи боротьби з ними при зберіганні.

Хвороби плодів насінневих, кісточкових, цитрусових, ягід, їхня профілактика.

### **Тема 8: Мікробіологія харчових продуктів рослинного походження**

Мікробіологія зерна. Хвороби зерна.

Мікробіологія круп та макаронних виробів. Види псування макаронних виробів.

Мікробіологія борошна. Вади борошна.

Мікробіологія хліба. Основні вади мікробного псування хліба.

Заходи профілактики псування зерно-борошняних товарів.

**Тема 9: Мікробіологія харчових продуктів тваринного походження**  
Мікрофлора молока. Мікробіологія молочних продуктів. Вади молока, масла, сиру.

Мікробіологічний аналіз молока і кисломолочних продуктів.

Мікробіологія яєць та продуктів їхньої переробки. Види псування яєць.

Мікробіологія м'яса та м'ясних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка і умови зберігання. Види псування м'яса та виробів з нього.

Мікробіологія риби та рибних продуктів, їхня санітарно-гігієнічна оцінка.

Епідеміологічне значення й умови зберігання соленої, мороженої та копченої риби. Види псування риби.

Мікробіологія баночних консервів.

Визначення свіжості м'яса та риби бактеріоскопічним методом.

#### **Тема 10: Мікробіологічний синтез вітамінів, антибіотиків, органічних кислот, кормових білкових концентратів**

Мікробіологічний синтез вітамінів.

Мікробіологічний синтез антибіотиків. Продуценти антибіотиків. Механізм їхньої дії. Антибіотикорезистентність бактерій.

Біосинтез мікробною клітиною амінокислот, білків, ферментів, нуклеїнових кислот, вуглеводів, ліпідів тощо.

### **Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни**

Таблиця 4 - Тематичний план навчальної дисципліни «Мікробіологія харчових виробництв»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
<b>Модуль 1. Загальна мікробіологія</b>					
<b>Тема 1: Вступ. Предмет і завдання дисципліни.</b> <b>Морфологія та систематика мікроорганізмів</b> <b>Лекція 1. Вступ. Предмет і завдання дисципліни.</b> <b>Морфологія та систематика бактерій</b> а) роль мікроорганізмів у живій природі та харчовій промисловості; б) етапи розвитку мікробіології; в) систематика бактерій; г) морфологія і фізіологія	2	<b>Заняття 1. Техніка мікроскопіювання. Приготування препаратів мікроорганізмів.</b> Правила роботи в лабораторії. Будова мікроскопа. Техніка мікроскопіювання. Виготовлення препаратів мікроорганізмів.	2	Підготувати реферат або презентацію згідно із завданням викладача.	6
		<b>Заняття 2. Виготовлення фіксованих</b>	2		

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
бактерій.		<p><b>препаратів-мазків із культур бактерій. Прості способи забарвлення.</b> Техніка виготовлення фіксованих препаратів-мазків. Прості способи забарвлення.</p> <p><b>Заняття 3. Складні методи забарвлення фіксованих препаратів. Метод Грама.</b> Техніка приготування препаратів фіксованих забарвлених клітин. Забарвлення бактерій за методом Грама.</p> <p><b>Заняття 4. Морфологія і систематика бактерій</b> Морфологія і систематика бактерій.</p>	2  2		
<p><b>Лекція 2. Морфологія і систематика грибів та дріжджів. Віруси і фаги</b> а) морфологія грибів і їх використання в народному господарстві; б) морфологія дріжджів, їх використання в народному господарстві; в) віруси і фаги.</p>	2	<p><b>Заняття 5. Морфологія та систематика грибів</b> Морфологія та систематика грибів. Техніка мікробіологічного дослідження досконалих та недосконалих грибів.</p> <p><b>Заняття 6. Морфологія дріжджів. Оцінка якості пивоварних,</b></p>	2  2	<p>Підготувати презентацію чи реферат згідно із завданням викладача.</p> <p>Описати корисні властивості дріжджів та їх</p>	6



Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
		пресованих та сушених хлібопекарських дріжджів. Морфологія дріжджів. Оцінка якості дріжджів.		використання у харчовій промисловості і ресторанному господарстві	
<b><u>Тема 2: Хімічний склад та фізіологія мікроорганізмів</u></b> Лекція 3. Хімічний склад та фізіологія мікроорганізмів а) хімічний склад мікроорганізмів; б) типи живлення мікроорганізмів в) культивування мікроорганізмів; г) дихання бактерій; д) ферменти мікроорганізмів.	2	<b>Заняття 7.</b> <b>Техніка мікробіологічних досліджень.</b> <b>Мікробіологічний аналіз повітря і води (посів).</b> Ознайомлення з лабораторною апаратурою, підготовкою посуду і поживних середовищ, методами стерилізації. Мікробіологічний аналіз повітря та води (посів).	2	1. Органогени мікробної клітини. 2. Поняття про аероби і анаероби. 3. Поняття про автотрофи, гетеротрофи. 4. Класифікація поживних середовищ. 5. Класифікація ферментів.	6
<b><u>Тема 3: Найважливіші біохімічні процеси, збудниками яких є мікроорганізми</u></b>	-		-	1. Спиртове бродіння. 2. Молочно-кисле бродіння. 3. Пропіоновокисле бродіння. 4. Масляно-кисле бродіння. 5. Ацетонобутилове бродіння. 6. Ацетоноетилове бродіння. 7. Бродіння пектинових речовин.	9
<b><u>Тема 4: Вплив умов зовнішнього середовища на мікроорганізми</u></b>	2	<b>Заняття 8.</b> <b>Техніка мікробіологічних</b>	2	Підготувати презентацію чи реферат	4

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
<p><b>Лекція 4. Вплив фізичних, хімічних та біологічних факторів на мікроорганізми</b></p> <p>а) вплив фізичних факторів на мікроорганізми;  б) вплив хімічних факторів на мікроорганізми;  в) вплив біологічних факторів на мікроорганізми;  г) використання зовнішніх умов для регулювання життєдіяльності мікроорганізмів при приготуванні страв і консервів.</p>		<p>досліджень.  <b>Мікробіологічний аналіз повітря і води (облік результатів).</b>  Мікробіологічний аналіз повітря і води (облік результатів).  Порівняння показників забруднення обраних об'єктів з нормативними показниками та диференціація мікрофлори.</p>		згідно із завданням викладача.	
<p><b><u>Тема 5. Екологія мікроорганізмів</u></b></p>	-	<p><b>Заняття 9. Модульний контроль. Основи мікробіології.</b></p>	2	<p>1. Мікроорганізми як постійний компонент екосистем.  2. Мікрофлора повітря. Санітарний стан повітря приміщень.  3. Мікрофлора води. Сапробність води природних джерел. Санітарні показники питної води.  4. Роль мікроорганізмів у самоочищенні водоймищ.  5. Мікрофлора ґрунту. Роль мікробів в утворенні гумусу</p>	7
<p><b><u>Тема 6: Поняття про патогенні мікроорганізми,</u></b></p>				Поняття про інфекцію,	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
<p><u>інфекцію та імунітет, харчові захворювання</u></p> <p><b>Лекція 5. Інфекція, патогенні мікроорганізми, імунітет</b> а) поняття про інфекцію й патогенні мікроорганізми; б) імунітет і його види.</p>	2			інфекційний процес, особливості патогенних мікроорганізмів; види імунітету, щеплення і вакцини.	
<p><b>Лекція 6. Харчові захворювання та їхня профілактика</b> а) харчові інфекції; б) харчові отруєння; в) профілактика харчових захворювань.</p>	2	<p><b>Заняття 10. Харчові захворювання та їхня профілактика.</b> Вивчення мікропрепаратів збудників харчових інфекцій, токсикоінфекцій та інтоксикацій. Ознайомлення із харчовими захворюваннями бактеріальної природи, їхніми симптомами, шляхами передачі; заходами боротьби й профілактики.</p>	2	<p>1. Поняття про збудників антропонозних та антропозоонних харчових інфекцій, харчові інтоксикації та токсикоінфекції.</p> <p>2. Підготувати презентацію згідно із завданням викладача.</p>	9
<p><b>Тема 7: Мікробіологія овочів, плодів та ягід</b></p>	-	<p><b>Заняття 11. Хвороби картоплі, моркви, буряків та їхня профілактика.</b> Поняття про хвороби коренебульбоплодів, дослідження збудників хвороб у нативних препаратах.</p> <p><b>Заняття 12. Хвороби цибулі, капусти, огірків і томатів, їхня профілактика.</b> Поняття про хвороби овочів, дослідження збудників хвороб у нативних</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>Підготувати презентацію згідно із завданням викладача.</p>	6

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
		препаратах.  <b>Заняття 13.</b> <b>Хвороби насіннєвих і кісточкових, їхня профілактика.</b> Поняття про хвороби плодів і ягід, дослідження збудників хвороб у нативних препаратах.	2		
<b>Тема 8: Мікробіологія харчових продуктів рослинного походження</b> <b>Лекція 7. Мікробіологія харчових продуктів рослинного походження</b> а) мікробіологія зерна; б) мікробіологія круп і борошна; в) мікробіологія хліба.	2		-		2
<b>Тема 9: Мікробіологія харчових продуктів тваринного походження</b> <b>Лекція 8. Мікробіологія харчових продуктів тваринного походження</b> а) мікробіологія м'яса та м'ясних продуктів; б) мікробіологія риби; в) мікробіологія молока та молочних продуктів; г) мікробіологія яєць та яєчних продуктів.	2	<b>Заняття 14.</b> <b>Визначення свіжості м'яса та риби бактеріоскопічним методом.</b> Ознайомитися та відпрацювати бактеріоскопічний метод визначення свіжості дослідних зразків м'яса й риби.  <b>Заняття 15.</b> <b>Мікробіологічний аналіз молока та молочнокислих продуктів.</b> Визначення якості дослідних зразків молока, йогурту, сметани за мікробіологічними показниками.	2  2	Підготувати презентацію чи реферат згідно із завданням викладача.	3
<b>Тема 10: Мікробіологічний</b>		<b>Заняття 16.</b>	2	1. Мікробіо-	3

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
<p><i>синтез вітамінів, антибіотиків, органічних кислот, кормових білкових концентратів</i></p> <p><b>Лекція 9.</b>  <b>Мікробіологічний синтез органічних та біологічно активних речовин</b>  а) синтез амінокислот;  б) синтез ферментів.</p>	-	<p><b>Виконання II модулю.</b>  <b>Спеціальна мікробіологія.</b></p>	32	<p>логічний синтез вітамінів.</p> <p>2. Мікробіологічний синтез антибіотиків. Продуценти антибіотиків. Механізм їхньої дії. Антибіотико-резистентність бактерій.</p> <p>3. Біосинтез мікробною клітиною амінокислот, білків, ферментів, нуклеїнових кислот, вуглеводів, ліпідів тощо.</p>	72
	<b>16</b>		<b>32</b>		<b>72</b>

## Розділ 5. «Система оцінювання знань студентів»

Таблиця 5 – Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Мікробіологія харчових виробництв»

Назва модулю, теми	Максимальна кількість балів
Модуль 1. Загальна мікробіологія (теми 1-6). Відвідування занять (8 балів); обговорення матеріалу лабораторних занять (5 балів); виконання навчальних завдань (6 балів); захист домашнього завдання (6 балів); поточна модульна робота (5 балів)	30
Модуль 2. Спеціальна мікробіологія (теми 7-10). Відвідування занять (8 балів); обговорення матеріалу лабораторних занять (5 балів); виконання навчальних завдань (6 балів); захист домашнього завдання (6 балів); поточна модульна робота (5 балів)	30
Поточне оцінювання	60
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Разом	100

Таблиця 6 – Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Мікробіологія харчових виробництв»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
Навчальна	1. Виконання індивідуальних завдань підвищеної складності	10,0
	2. Підготовка рефератів і участь в проведенні круглих столів.	8,0
Науково – дослідна	1. Участь в наукових семінарах	5,0
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	5,0
Кафедральна	1. Участь у виготовленні мультимедійних засобів навчання	2,0
<b>Разом</b>		<b>30</b>

Таблиця 7- Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю (екзамену) з навчальної дисципліни «Мікробіологія харчових виробництв»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЕКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	

35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	«незадовільно» з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## Розділ 6. Інформаційні джерела

### Основні

1. Голубнича В. М. Мікробіологія громадського здоров'я : навчальний посібник / В. М. Голубнича, Т. В. Івахнюк. Суми : Сумський державний університет, 2021. 201 с. <https://essuir.sumdu.edu.ua/bitstream/download/123456789/91649/1/Holubnycha.pdf;jsessionid=9F04AE5D79FB8CEE012DCD0BA0A3316D>
2. Грегірчак Н.М. Мікробіологія харчових виробництв. Лабораторний практикум [Текст]: навч. посібник / Н. М. Грегірчак. К.: НУХТ, 2009. 302 с.
3. Капрельянц Л.В. Пилипенко Л.М. Єгорова А.В. Мікробіологія харчових виробництв: навчальний посібник. Гельветика, 2020. 478 с.
4. Лабораторний практикум з «Технічної мікробіології» Капрельянц Л.В., Пилипенко Л.М., Єгорова А.В. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів за професійним напрямом 6.0917 «Харчова технологія та інженерія» всіх спеціальностей. За ред. проф. Л.В. Капрельянца. Одеса: Сімекс-прінт, 2012. 144 с.
5. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, В.С. Артеменко, М.П. Головка. Суми: Університетська книга, 2018. 558 с.
6. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: навч. посібник. Суми: Університетська книга, 2019, 441 с.
7. Рудавська Г.Б., Демкевич Л.І. Мікробіологія. К. 2005. 406 с.
8. Технічна мікробіологія / Л.В. Капрельянц, Л.М. Пилипенко, А.В. Єгорова, О.М. Кананихіна, С.М. Кобелева, Т.О. Величко. За ред. Л.В. Капрельянца. Одеса: Друк, 2006. 308 с.

### Додаткові

9. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» із змінами і доповненнями від 22 липня 2014 року № 1602-VII.
10. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» із змінами, № 2530-VIII від 06.09.2018.
11. Кухтин М.Д. Лабораторний практикум з мікробіології молока і молочних продуктів: навчальний посібник / Кухтин М.Д., Кравченко Х.Ю. Тернопіль : Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, 2023. 157 с. Режим доступу : [https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/41178/1/Kukhtyn\\_Laboratornyy\\_praktykum\\_2023.pdf](https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/41178/1/Kukhtyn_Laboratornyy_praktykum_2023.pdf)
12. Соломон А.М., Казмірук Н.М., Тузова С.Д. Мікробіологія харчових виробництв: навчальний посібник для студентів напряму підготовки «Харчові технології». Вінниця: РВВ ВНАУ, 2020. 312 с.
13. Чорна Т. М. Мікробіологія : навч. посіб. [Електронний документ] / Т. М. Чорна ; Ун-т держ. фіскал. служби України. Ірпінь : Університет ДФС України, 2020. 412 с. <https://ir.dpu.edu.ua/handle/123456789/604>
14. Технічна мікробіологія: підручник/ Капрельянц Л. В., Пилипенко Л. М., Єгорова А. В., Пауліна Я. Б., Кананихіна О. М., Величко Т. О., Труфкаті Л. В., Килименчук О. О., Шпирко Т. В. Херсон: Олді-Плюс, 2017. 424 с.
15. Мікробіологія харчових виробництв: навчальний посібник / Капрельянц Л. В., Пилипенко Л. М., Єгорова А. В., Пауліна Я. Б., Труфкаті Л. В., Кананихіна О. М., Величко Т. О., Килименчук О. О., Кручек О. А., Шпирко Т. В., Охотська М. І. Херсон: ФОП Грінь Д. С., 2016. 478 с.
16. Бородай Анжела, Хомич Галина, Горобець Олександра, Левченко Юлія, Мацук Юлія. Використання фруктових сировини як джерела органічних кислот у технології

дрібношматкових м'ясних напівфабрикатів. *Journal of Chemistry and Technologies*, 2022, 30 (4), С. 613-626. © 2022 Oles Honchar Dnipro National University; doi: 10.15421/jchemtech.v30i4.260055 Режим доступу: <http://chemistry.dnu.dp.ua> Хомич Г. П., Горобець О. М., Наконечна Ю. Г., Олійник Л. Б., Бородай А. Б. Хеномелес в якості поліфункціональної добавки в технології виробництва харчових продуктів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Випуск 2, 2023. С. 24-30. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/13577>

17. Хомич Г.П., Горобець О.М., Бородай А.Б., Молчанова Н.Ю., Гайворонська З.М. Дослідження різних видів смородина та їх використання в технології десерту пана-коти. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Випуск 3, 2023. С. 13-21. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/14153>

18. Бородай А. Б., Суткович Т. Ю., Геречук А. М., Левченко Ю. В. Удосконалення технології попередньої обробки м'яса для приготування в закладах ресторанного господарства. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2024, т 26, № 101. С. 84-90. <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/14154>

## **Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет стандартних програмних продуктів Microsoft Office.

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми POWER POINT. Дистанційний курс «Мікробіологія харчових виробництв, 2021»: <http://el.puet.edu.ua>

### **Методичне забезпечення навчальної дисципліни**

- Курс лекцій. з дисципліни
- Дистанційний курс
- Методичні вказівки щодо виконання практичних робіт,
- Комплект тестів для поточного модульного контролю,
- Комплект тестів для рубіжного модульного контролю.

### **Методи навчання**

1. Інтерактивні методи («Відкритий простір», дебати)
2. Методи візуалізації знань (Метод символічної наочності, інфографічний метод)
3. Комп'ютерно-орієнтовані методи.
4. Дослідницькі методи (міні-дослідження).