

процедур на підприємстві; пояснення ролі мікробіологічного контролю у загальній системі керування якістю харчової продукції опануванні методів виявлення, визначення та оцінювання ознак мікробіологічного забруднення, основних заходів щодо збереження якості продукції; аналітичній оцінці проектів технологічних процесів на виробництвах харчової продукції різного обсягу та юридичного підпорядкування, набутті практичних навичок визначення ризиків, пов'язаних з біологічними факторами впливу на процес виробництва та безпеку отриманої продукції.

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набере в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
181 «Харчові технології»	ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності; ЗК 07. Здатність працювати в команді; ЗК 08. Здатність працювати автономно.	ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. ФК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. ФК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів. ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності. ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу.	РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу. РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу РН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанный бізнесу. РН 7. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанный господарства. РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанный господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

Soft skills:

- інтелектуальні: здатність логічно і системно мислити, розв'язувати комплексні теоретичні та практичні задачі стосовно забезпечення мікробіологічної безпеки у готельно-ресторанній галузі, вміння навчити підлеглих професійним навичкам санітарно-гігієнічного контролю на підприємстві;

- комунікативні навички: формального та неформального спілкування у сфері контролю санітарно-гігієнічної безпеки гостей та відвідувачів; уміння ставити завдання та звітувати по e-mail; вести дискусії з керівництвом та підлеглими і відстоювати свою позицію наданням фактів, навички створення, керування й побудови відносин у команді при виконанні спільного завдання;
- уміння аналізувати результати проведених аналізів, порівнювати їх з подібною інформацією, писати звіти і доповіді;
- навички, необхідні для виступів на публіці, зокрема: логічної побудови та проведення презентацій, вміння зацікавити аудиторію;
- керування часом: уміння справлятися із завданнями вчасно;
- гнучкість і адаптивність до фактичних ситуацій: уміння проаналізувати ситуацію, зорієнтуватися та знайти оптимальний шлях вирішення проблеми;
- лідерські якості: уміння брати на себе відповідальність та уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати групову діяльність.
- особисті якості: креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Основні групи мікроорганізмів. Основи життєдіяльності мікроорганізмів. Хімічний склад, особливості обміну речовин.
2. Екологія мікроорганізмів. Класифікація мікроорганізмів по відношенню до: температури, рН, концентрації поживних речовин
3. Поняття про санітарно-показові мікроорганізми. Моніторинг мікробіологічної чистоти повітря і води, приміщень, обладнання та інструментів.
4. Методи збереження продуктів методами ферментації. Типи бродіння.
5. Аліментарні та інфекційні захворювання та методи профілактики.
6. Дезінфекція: методи та способи
7. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства
8. Санітарно - гігієнічні вимоги чинного законодавства до конструкції готельно-ресторанних комплексів та до проектування робочих приміщень Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання.
9. Санітарно-гігієнічна оцінка основних груп продовольчої сировини та харчових продуктів.
10. Державна санітарно-гігієнічна експертиза. Забезпечення проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

Орієнтовний перелік тем лабораторних занять

1. Правила роботи з мікроорганізмами. Знайомство з обладнанням та інструментарієм для мікробіологічного контролю та операцій з мікроорганізмами.
2. Методи ідентифікації мікроорганізмів та фарбування мікробіологічних препаратів. Фарбування за Грамом. Техніка роботи з імерсійним об'єктивом.
3. Методи визначення МАФМ та БГКП. Поняття про загальне мікробне число.
4. Якісний та кількісний аналіз мікробіоти ферментованих продуктів.
5. Організація інформаційної системи мікробіологічної безпеки у готелях та ресторанах.

6. Правила виготовлення та застосування маточних розчинів. Перевірка дієвості дезінфекційних засобів.

7. Санітарія та гігієна процесу обслуговування відвідувачів. Організація та контроль прибирання приміщень після проведення заходів.

8. Умови, терміни зберігання і реалізації готової їжі. Послідовність технологічного процесу виготовлення та зберігання напівфабрикатів.

9. Організація контролю збереження якості продуктів з урахуванням мікробіологічних особливостей.

10. Інформаційне забезпечення експертизи господарства органами державного контролю

Програма навчальної практики

1. Тема 1. Нормативна база мікробіологічної безпеки харчових продуктів. Кодекс Аліментаріус.

2. Тема 2. Методологія оцінки мікробіологічної безпеки харчових продуктів.

3. Тема 3. Кількісний і якісний аналіз даних мікробіологічних досліджень. Ідентифікація, виготовлення препаратів, визначення мікроорганізмів

Політика курсу

Організація навчального процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності студентів. Зараховуються бали, набрані при поточному опитуванні, самостійній роботі та бали підсумкового контролю.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом атестації з дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій та індивідуальної роботи у лабораторії.

Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.

Академічна доброчесність є обов'язковим елементом атестації, що передбачає відсутність використання чужих ідей, копіювання чужих відповідей або звітів, за виключенням робіт, що виконуються групами. Доповіді, презентації досліджень та дискусійні виступи мають бути оригінальними, підготовленими власно.

Передбачається підтримання академічної етики, а саме: виявлення дисциплінованості, вихованості, доброзичливості, чесності, відповідальності, дбайливого ставлення до лабораторного обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконання графіку освітнього процесу, поваги до колег та їхніх уподобань.

Рекомендована література

1. Пирог Т.П. Загальна мікробіологія: Підруч. 2-е вид., доп. і перероб. К.: НУХТ, 2010. 632 с.

2. Мікробіологія та фізіологія харчування / [Малигіна В.Д., Ракша-Слюсарєва О.А., Ракова В.П. та ін.] К.: Кондор, 2009. 242 с.

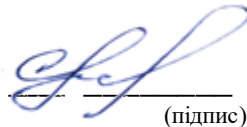
3. Технічна мікробіологія: підручник / Л. В. Капрельянц, Л. М. Пилипенко, А. В. Єгорова, Я. Б. Пауліна, О. М. Кананихіна, Т. О. Величко, Л. В. Труфкаті, О. О. Килименчук, Т. В. Шпирко; [Під ред. Л. В. Капрельянца]. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС: 2017. 432 с

4. Коваленко В.О. Гігієна і санітарія. Навчальний посібник / В.О.Коваленко, В.В.Євлаш, Л.О.Чернова, М.Л.Серік, С.П.Антоненко, Б.О.Панікарова. Х. : ХДУХТ, 2012. 136 с.

5. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. Суми : Університетська книга, 2010. 398 с.

6. Чорна Т. М. Мікробіологія: навч. посіб.; Університет державної фіскальної служби України. Ірпінь, 2020. 412 с.

Гарант освітньої програми



(підпис)

Сердюк М.Є