

**Силабус навчальної дисципліни
«Мікробіологія»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
 Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
 Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
 Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
 Курс: 1
 Семестр: 2

Інститут	Інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Біології та методики її навчання
Викладач(-і)	ПІБ: Соболенко Любов Юліянівна Посада: доцент кафедри біології та методики її навчання E-mail: l.yu.sobolenko@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=7525
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (30 год.), практичні (30 год.), самостійна робота (60 год.)
	Заочна форма: лекції (8 год.), практичні (8 год.), самостійна робота (104 год.)
Політика дисципліни	<p>Академічна доброчесність. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p> <p>Відвідування занять. Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і практичні заняття курсу.</p> <p>Пропуски практичних занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його.</p> <p>Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем практичних занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань.</p>
Що будемо вивчати?	Формування у здобувачів вищої освіти сучасних уявлень з морфології, ультраструктури, фізіології та екології мікроорганізмів; необхідних професійних знань про джерела мікробіологічних забруднень в харчовому виробництві, харчові інфекції та отруєння, гігієну та санітарію.
Чому це треба вивчати?	Розширити і поглибити знання здобувачів вищої освіти про хімічний склад, структуру, загальні закономірності життєдіяльності, екологію бактерій та вірусів; показати роль мікроорганізмів у житті людини; вивчити фітопатогенні мікроорганізми і способи захисту рослин від інфекцій;

	розкрити участь мікробів у кругообігу речовин у природі, живленні рослин тощо; ознайомити здобувачів вищої освіти із патогенними мікроорганізмами, які спричиняють низку інфекційних захворювань тваринних і людських організмів; показати наукові основи використання біохімічної діяльності мікроорганізмів у різних виробничих процесах (приготування тіста для випікання хліба, виготовлення молочнокислих продуктів, квашення овочів, силосування кормів, мікробіологічний синтез білків, амінокислот, ферментів, вітамінів, фізіологічно активних речовин, лікарських препаратів тощо); ознайомити із технологіями виробництва спирту, вина пива тощо.
Яких результатів можна досягнути?	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
Як можна використати набуті знання та уміння?	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. Навички здійснення безпечної діяльності. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
Зміст дисципліни	Вступ. Предмет, проблеми і завдання мікробіології. Морфологія і ультраструктура прокариотної клітини. Фізіологія мікроорганізмів. Основні фізіологічні процеси і їх значення. Екологія мікроорганізмів. Мікрофлора організму людини, тварин і рослин. Харчові інфекції та отруєння. Мікробіологія харчових продуктів.
Обов'язкові завдання	Виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових видів завдань: опрацювання теоретичного матеріалу з тем, передбачених робочою програмою; виконання завдань практичних занять; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань; самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу з

	метою підготовки до підсумкового контролю.
Міждисциплінарні зв'язки	Екологія, хімія.
Інформаційне забезпечення з репозитарію, фонду НБ УДПУ та ін.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бабенюк Ю.Д., Антипчук А. Ф. Мікробіологія : навч. посіб. К. : Університет «Україна», 2010. 189 с. 2. Білоруська Й. С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни: навчальний посібник. К. : Техніка, 2003. 128с. 3. Векірчик К.М. Мікробіологія з основами вірусології: підручник. К. : Либідь, 2001. 308 с. 4. Векірчик К.М. Практикум з мікробіології: навчальний посібник. К. : Либідь, 2001. 134 с.
Поточний контроль	Виконання завдань практичних занять, усне опитування, тестування.
Підсумковий контроль	Екзамен.

Розробник  (Соболенко Любов Юліянівна)