

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри технологій в
ресторанному господарстві, готельно-
ресторанної справи та підприємництва
Протокол № 1 від 26 серпня 2024 р.

Завідувач кафедри

_____  О. А. Ніколайчук

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«МІКРОБІОЛОГІЯ І ТОВАРОЗНАВСТВО»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ЄКТС 5

Розробник: Сімакова О.О.
доцент, к.т.н.

2024 – 2025 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни денна/заочна форма навчання
Обов'язкова (для студентів освітньої програми «назва освітньої програми») / вибіркова дисципліна	Обов'язкова дисципліна (ОП «Ресторанні технології»)
Семестр (осінній / весняний)	весняний
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	1
Лекції, годин	32/8
Практичні / семінарські, годин	32/6
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	86/136
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4
самостійної роботи студента	5,4
Вид контролю	екзамен

2. Програма дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань у сфері мікробіології і товарознавства при виробництві і споживанні продовольства.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО у сфері мікробіології і товарознавства при виробництві і споживанні продовольства; формуванні вмій та навичок: використання знань, пов'язаних з мікробіологічним забрудненням оточуючого середовища; дотриманням правил 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; застосування принципів та методів мікробіологічної та товарознавчої експертизи харчових продуктів; оцінювання властивостей мікроорганізмів при зберіганні товарів народного споживання.

Предмет: вивчення принципів та методів мікробіологічної та товарознавчої експертизи харчових продуктів.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Основи класифікації та морфології мікроорганізмів.

Тема 2. Фізіологія мікроорганізмів.

Тема 3. Вплив факторів зовнішнього середовища на мікроорганізми.

Тема 4. Мікрофлора тіла людини, повітря підприємств ресторанного господарства та санітарні вимоги до них.

Тема 5. Поняття інфекції та імунітету. Властивості патогенних мікроорганізмів.

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

Тема 7. Хімічний склад і харчова цінність продовольчих товарів.

Тема 8. Проблеми харчової бездоганності продовольства.

Тема 9. Класифікація продовольчих товарів.

Тема 10. Стандартизація і сертифікація продовольчих товарів в Україні і за кордоном.

Тема 11. Зерноборошняні, кондитерські товари.

Тема 12. Смакові товари. Харчові жири.

Тема 13. М'ясні, рибні товари.

Тема 14. Молочні товари.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Мікробіологія					
Тема 1. Основи класифікації та морфології мікроорганізмів	14	4	4		6
Тема 2. Фізіологія мікроорганізмів	10	2	2		6
Тема 3. Вплив факторів зовнішнього середовища на мікроорганізми	10	2	2		6
Тема 4. Мікрофлора тіла людини, води та повітря підприємств ресторанного господарства та санітарні вимоги до них	12	2	4		6
Тема 5. Поняття інфекції та імунітету. Властивості патогенних мікроорганізмів	13	4	2		7
Тема 6. Найбільш розповсюджені харчові інфекції. Харчові отруєння: харчові інтоксикації та токсикоінфекції	11	2	2		7
Разом за змістовим модулем 1	70	16	16		38
Змістовий модуль 2. Товарознавство					
Тема 7. Хімічний склад і харчова цінність продовольчих товарів	10	2	2		6
Тема 8. Проблеми харчової бездоганності продовольства	10	2	2		6
Тема 9. Класифікація продовольчих товарів	10	2	2		6
Тема 10. Стандартизація і сертифікація продовольчих товарів в Україні і за кордоном	10	2	2		6
Тема 11. Зерноборошняні,	10	2	2		6

кондитерські товари					
Тема 12. Смакові товари. Харчові жири	10	2	2		6
Тема 13. М'ясні, рибні товари	10	2	2		6
Тема 14. Молочні товари	10	2	2		6
Разом за змістовим модулем 2	80	16	16		48
Усього годин	150	32	32		86

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Морфологія бактерій	2
2	Морфологія пліснявих грибів, дріжджів і актиноміцетів	2
3	Найважливіші біохімічні процеси, збудниками яких є мікроорганізми, та їх промислове використання	2
4	Вплив факторів зовнішнього середовища на мікроорганізми	2
5	Мікрофлора тіла людини (персоналу підприємств ресторанного господарства) та її вплив на харчову продукцію	2
6	Мікрофлора води та повітря підприємств ресторанного господарства та санітарні вимоги до них	2
7	Поняття інфекції та імунітету. Властивості патогенних мікроорганізмів	2
8	Найбільш розповсюджені харчові інфекції. Харчові отруєння: харчові інтоксикації та токсикоінфекції	2
9	Хімічний склад і харчова цінність продовольчих товарів	2
10	Проблеми харчової бездоганності продовольства	2
11	Класифікація продовольчих товарів	2
12	Стандартизація і сертифікація продовольчих товарів в Україні і за кордоном	2
13	Зерноборошняні, кондитерські товари	2
14	Смакові товари. Харчові жири	2
15	М'ясні, рибні товари	2
16	Молочні товари	2
Всього		32

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

**Оцінювання студентів протягом семестру
(очна форма навчання)**

№ теми семінарського/ практичного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорен ня теоретични х питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1						
Тема 1		1	1		1	3
Тема 2		1	1		1	3
Тема 3		1	1		2	4
Тема 4		1	1		2	4
Тема 5		1	1		2	4
Тема 6		1	1	5	2	9
Разом за змістовим модулем 1		6	6	5	10	27
Змістовий модуль 2						
Тема 7		0,5	0,5		1	2
Тема 8		0,5	0,5		1	2
Тема 9		0,5	0,5		1	2
Тема 10		0,5	0,5		1	2
Тема 11		0,5	0,5		1	2
Тема 12		0,5	0,5		1	2
Тема 13		0,5	0,5		2	3
Тема 14		0,5	0,5	5	2	8
Разом за змістовим модулем 2		4	4	5	10	23
Усього годин		10	10	10	20	50

**Оцінювання студентів протягом семестру
(заочна форма навчання)**

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання		
15	20	15	50	100

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ЄКТС	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	