

## Дисципліна «Мікробіологія зерна та зернопродуктів»»

### 1. Інформація про рівень освіти і освітню програму, період навчання

Дисципліна «Мікробіологія зерна та зернопродуктів» відноситься до циклу дисциплін професійної і практичної підготовки студентів на отримання першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за галуззю знань 18 «Виробництво та технології». Період навчання – один семестр, VI семестр.

### 2. Обсяг навчальної дисципліни

Загальний обсяг дисципліни складає 3 кредита.

### 3. Викладачі навчальної дисципліни

Керівник курсу – Гавриш Тетяна Володимирівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технологій переробних і харчових виробництв. Електронна адреса: [gavrishtanya@ukr.net](mailto:gavrishtanya@ukr.net)

### 4. Опис навчальної дисципліни

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані під час вивчення дисциплін (пререквізитів): «Технічна мікробіологія», «Хімія», «Біологія».

#### 4.1 Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета вивчення дисципліни «Мікробіологія зерна та зернопродуктів»» полягає у наданні студентам ґрунтовних знань про особливості життєдіяльності мікроорганізмів під час зберігання зерна, а також під час виробництва зернопродуктів.

#### 4.2 Завдання вивчення навчальної дисципліни

Завдання вивчення дисципліни «Мікробіологія зерна та зернопродуктів»» полягають у вивченні мікробіологічних процесів під час зберігання, переробки зернової сировини та контроль мікробіологічного та санітарно-гігієнічного стану виробництва зернопродуктів.

#### 4.3 Компетентності, результати навчання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

##### знати:

- ✓ мікробіологічні процеси при зберіганні та переробці зернової сировини;
- ✓ захворювання рослин та зерна;
- ✓ епіфітні, сапрофітні, фітопатогенні мікроорганізми, їх вплив на якість зернової сировини та можливість отруєння при вживанні зернопродуктів;
- ✓ вплив різних чинників на інтенсивність розмноження мікроорганізмів під час зберігання зерна та зернопродуктів;
- ✓ кормові отруєння мікробного походження.

##### вміти:

- регулювати мікробіологічними процесами під час зберігання зернової сировини та виробництва зернопродуктів;
- здійснювати контроль мікробіологічного та санітарно-гігієнічного стану зернопереробного виробництва.

Структура навчальної дисципліни		
Теми лекційних занять	Теми практичних занять	Теми лабораторних занять

Захворювання рослин, що викликані мікроорганізмами		Визначення епіфітної мікрофлори зерна
Аналіз мікрофлори зерна та її контроль		Визначення фузаріозу зерна за органолептичними ознаками
Мікробіологія борошна		Виявлення картопляної хвороби борошна
Мікробіологія крупи		Мікробіологічний контроль якості крупи
Мікробіологія комбікормів		Мікробіологічна оцінка готових кормів

### 5. Система оцінювання результатів навчання

Підсумковий контроль проводиться у формі заліку. Оцінювання знань ведеться за 100 бальною шкалою.

Під час вибору критеріїв оцінки засвоєння студентом програми дисципліни враховано виконання програми і засвоєння матеріалу в частині лекційних і практичних занять.

«Відмінно»(90-100 балів)– студент виявляє відмінне виконання з незначною кількістю помилок

«Дуже добре» (82-89 балів)- студент виявляє знання вище середнього рівня з декількома помилками

«Добре» (74-81 балів)– студент виявляє знання в цілому вірні, але робота з визначеною кількістю значних помилок

«Задовільно» (64-73 бали)- студент виявляє непогані знання, але із значною кількістю помилок

«Достатньо» (60-63 бали)– студент виявляє теоретичні знання на низькому рівні, виконує практичні завдання із грубими помилками.

«Незадовільно» (35-59)– студент засвоїв навчальний матеріал не у повному обсязі, допускає принципових помилок в відповідях, грубих помилок при виконанні практичних завдань або не засвоїв взагалі, та не справляється з виконанням конкретних практичних завдань і контрольна сума балів рейтингової оцінки складає менш 60 балів.