

# МІКРОБІОЛОГІЯ МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

Кафедра харчових технологій  
Факультет біолого – технологічний

<i>Семестр</i>	<b>3</b>
<i>Освітній ступінь</i>	<b>Бакалавр</b>
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	<b>3</b>
<i>Форма контролю</i>	<b>залік</b>
<i>Викладач</i>	<b>к.с-г.н., доцент НОВІКОВА Наталя Володимирівна.</b>

**Метою дисципліни** викладання дисципліни «Мікробіології молока і молочних продуктів» є систизація та закріплення у студентів теоретичних знань щодо морфології та функціонально-технологічних властивостей основних видів мікроорганізмів молока та молочних продуктів і взаємодії між ними, так як це є основою мікробіологічних процесів під час виробництва молочних продуктів.

**Завданням:** є підготовка майбутніх фахівців, що чітко розуміють роль мікроорганізмів у формуванні властивостей сировини та готових молочних продуктів; закономірності і особливості перебігу мікробіологічних процесів в сировині під час технологічного процесу; значення мікроорганізмів у формуванні показників якості готової молочної продукції.

**Знати:** культурально-морфологічні і біохімічні особливості основних видів бактерій, які використовуються при виробництві молочних продуктів; використання молочнокислих бактерій, дріжджей і плісень в найбільш оптимальному поєднанні при виробництві основних видів молочних продуктів.

**Загальні компетентності:** знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності; уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення; здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

**Фахові компетентності:** здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів; навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів.

**Програмні результати навчання:** уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру; знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення; організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

## Зміст за темами

- Тема 1: Мікробіологія молока
- Тема 2: Характеристика основних представників мікрофлори молочних продуктів
- Тема 3: Речовини які необхідні для розвитку молочнокислих бактерій.
- Тема 4: Речовини, що пригнічують розвиток молочнокислих бактерій в молоці.
- Тема 5: Взаємовідносини між основними представниками мікрофлори цільномолочних продуктів.
- Тема 6: Мікробіологія кисломолочних продуктів
- Тема 7: Мікробіологія маса
- Тема 8: Мікробіологія молочних консервів.
- Тема 9: Мікробіологія заквасок.