

<b>Дисципліна</b>	<b>Мікробіологія харчових добавок та косметичних засобів</b>
<b>Ступінь, що здбувається</b>	Магістр
<b>Курс</b>	1
<b>Обсяг</b>	5 кредитів ЄКТС
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Кафедра</b>	Біотехнології і мікробіології
<b>Викладач</b>	Доц. Слободян Ольга Петрівна
<b>Вимоги до початку вивчення</b>	Базові знання, одержані здобувачами під час вивчення харчової хімії, технічної мікробіології
<b>Що буде вивчатися</b>	Мікробіологія навколишнього зовнішнього середовища; Санітарно - мікробіологічне дослідження предметів побуту, устаткування, інвентарю; Мікробіологічний контроль косметичних інгредієнтів; Оцінювання якості рослинної сировини за мікробіологічними показниками; Мікробіологія харчових добавок; Мікробіологічне дослідження косметичних засобів; Вплив факторів довкілля на мікроорганізми.
<b>Чому це цікаво/треба вивчати</b>	У сучасних умовах постійно зростаючого антропогенного навантаження на довкілля вміння здійснювати аналіз з метою детального вивчення і дослідження інженерних питань у мікробіології; творчо планувати та реалізовувати науково-технічні проекти
<b>Чому можна навчитися</b>	Після вивчення дисципліни здобувач освіти: вміє розробляти та впроваджувати інноваційні харчові добавки, у тому числі застосовувати біологічно- активні речовини і функціональні інгредієнти; організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів, харчових та косметичних продуктів.
<b>Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями</b>	Знання, набуті під час вивчення дисципліни, дадуть змогу вільно та впевнено функціонувати як у професійному середовищі ( вивчення наукових основ галузі, виконання НДР, курсових і дипломних проектів, проходження виробничих практик), так і інших сферах життя (суспільного, приватного тощо).
<b>Форма занять</b>	Лекції, лабораторні заняття
<b>Форма підсумкового контролю</b>	Диференційований залік