

Дисципліна	СПЕЦМІКРОБІОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ТА КОСМЕТИЧНИХ ПРОДУКТІВ
Ступінь, що здобувається	Магістр
Курс	1
Обсяг	4 кредити ЄКТС
Мова викладання	Українська
Кафедра	Біотехнології і мікробіології
Викладач	Доц. Слободян Ольга Петрівна
Вимоги до початку вивчення	Базові знання, одержані здобувачами під час вивчення харчової хімії, технічної мікробіології
Що буде вивчатися	<ul style="list-style-type: none"> • Мікробіологічні показники та норм безпеки харчових та косметичних продуктів; • Принципи та методи санітарно - мікробіологічних досліджень; • Методи визначення санітарно-показових мікроорганізмів; • Мікробіологічні методи досліджень об'єктів навколишнього середовища; • Вплив реакції середовища (рН), концентрації речовин, температури, фітонцидів, антисептиків, антибіотиків на мікроорганізми; • Мікробіологія харчових продуктів рослинного і тваринного походження; • Мікробіологічна оцінка якості основних інгредієнтів косметичних засобів; • Мікробіологічний контроль косметичних засобів.
Чому це цікаво/треба вивчати	У сучасних умовах необхідно мати вміння розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми хімічних технологій під час професійної діяльності та у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій активних речовин і функціональних інгредієнтів у складі харчових та косметичних продуктів з врахуванням принципів технологічної доцільності та безпечності.
Чому можна навчитися	Після вивчення дисципліни здобувач освіти: опанує принципи та методи санітарно-біологічних досліджень; визначення окремих груп мікроорганізмів; критерії якості та норми безпеки харчових та косметичних продуктів.
Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями	Використовувати набуті знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових та косметичних продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції відповідно до HACCP, ISO та GMP. Обґрунтовувати рішення щодо застосування біологічно-активних речовин і функціональних інгредієнтів у складі харчових та косметичних продуктів з врахуванням принципів технологічної доцільності та безпечності.
Форма занять	Лекції, лабораторні заняття
Форма підсумкового контролю	Диференційований залік