

САНІТАРНА МІКРОБІОЛОГІЯ
Кафедра інженерії харчового виробництва
Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	3
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Викладач</i>	к.с-г.н., доцент РЯПОЛОВА Ірина Олександрівна

Метою вивчення дисципліни «Санітарна мікробіологія» є засвоєння здобувачами вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок з основних положень санітарної мікробіології при оцінці якості води, ґрунту, повітря, харчових продуктів тваринного та рослинного походження, організації виробництва продукції тваринництва з урахуванням вимог НААСР.

Завданням дисципліни є сформувані у майбутніх фахівців навички для практичного використання при оцінці ризиків під час виробництва продукції тваринного походження, а саме: методи оцінки бактеріального забруднення молочних та м'ясних продуктів, мікробіологічний контроль якості сировини, напівфабрикатів, готової продукції на всіх етапах технологічного процесу.

Загальні компетенції Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. Здатність спілкуватися іноземною мовою. Здатність до пошуку, обробки та аналізу інформації, отриманої з різних джерел.

Фахові компетенції. Здатність аналізувати та контролювати безпечність та якість кормів і кормових засобів та живлення тварин. Здатність розробляти, організовувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю безпечності та якості продуктів їх переробки й ефективності її виробництва. Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження технологій виробництва та переробки продукції тваринництва, а також забезпечення якості продукції.

Програмні результати навчання: Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження. Будувати та досліджувати моделі технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності. Здійснювати управління складною діяльністю у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва, визначати цілі та завдання, планувати і розподіляти роботи, управляти ресурсами. Приймати ефективні рішення з питань виробництва і переробки продукції тваринництва, у тому числі у складних і непередбачуваних умовах, прогнозувати їх розвиток, визначати фактори, що впливають на досягнення поставлених цілей, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки рішень.

Зміст за темами:

Тема 1. Вступ до дисципліни. Санітарно – показові мікроорганізми. Мікробіологічні показники санітарно гігієнічної оцінки об'єктів зовнішнього середовища.

Тема 2. Мікроорганізми що впливають на якість м'яса, та м'ясних продуктів, молока та молочних продуктів.

Тема 3. Основи епідеміології в м'ясній та молочній промисловості. Збудники харчових токсикоінфекцій та токсикозів

Тема 4. Санітарно–мікробіологічний контроль виробництва молока та молочних продуктів

Тема 5. Санітарно – мікробіологічний контроль виробництва м'яса, та м'ясних продуктів