

**САНІТАРНА МІКРОБІОЛОГІЯ**  
**Кафедра інженерії харчового виробництва**  
**Біолого-технологічний факультет**

<i>Семестр</i>	<b>8</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 РЯПОЛОВА Ірина Олександрівна</b>

**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** Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**Фахові компетенції.** 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. Здатність підвищувати ефективність виробництва, забезпечувати відповідність рівня якості та безпечності при виробництві харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства

**Програмні результати навчання:** Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

**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