

МІКРОБІОЛОГІЯ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ

Кафедра харчових технологій

Біолого-технологічний факультет

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

Метою навчальної дисципліни «Мікробіологія м'ясопереробної галузі» є формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань з питань значення мікробіологічних процесів при переробці м'ясної сировини, виробництві м'ясних продуктів.

Завдання: кваліфіковано використовувати знання щодо джерел можливої контамінації, розвитку мікроорганізмів під час виробництва м'ясних продуктів, здійснювати мікробіологічний контроль сировини, використовувати біохімічні процеси які здійснюють мікроорганізми та свідомо керувати ними під час технологічного процесу виготовлення м'ясних продуктів.

Загальні компетенції. 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 в практичних ситуаціях.

Фахові компетенції. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

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. Мета та завдання курсу.

Тема 2. Систематика та морфологія мікроорганізмів які впливають на якість та безпеку м'яса і м'ясопродуктів.

Тема 3. Фізіологія мікроорганізмів які впливають на якість та безпеку м'яса і м'ясопродуктів.

Тема 4. Інфекційні захворювання, які передаються людині через м'ясо (зооантропонози бактеріального походження).

Тема 5. Харчові токсикоінфекції та токсикози.

Тема 6. Джерела мікробного забруднення м'яса.

Тема 7. Мікробіологічні процеси у м'ясі під час його зберігання, охолодження, заморожування та дефростації.

Тема 8. Мікробіологія продуктів забою.

Тема 9. Мікробіологія ковбасних та консервних виробів.

Тема 10. Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва м'яса та м'ясопродуктів.