

## САНІТАРНА МІКРОБІОЛОГІЯ

Кафедра ветеринарії, гігієни та розведення тварин ім. В.П. Коваленка

Біолого-технологічний факультет

<i>Лектор</i>	Ряполова І.О.
<i>Семестр</i>	11
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	5
<i>Форма контролю</i>	залік

**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 сформувати 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 застосовувати знання у практичних ситуаціях. Знання та розуміння предметної галузі та професії. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

**Фахові компетенції.** Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

**Програмні результати навчання:** Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

### **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

