

МІКРОБІОЛОГІЯ М'ЯСА І М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ
Кафедра інженерії харчового виробництва
Біолого-технологічний факультет

Семестр	3
Освітній ступінь	Бакалавр
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік

Загальний опис дисципліни

Програма навчальної дисципліни «Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки ОКР «Бакалавр» спеціальності 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва».

Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти – вибіркова.

Метою навчальної дисципліни «Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів» є формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок з питань систематики, морфології, фізіології, індикації та ідентифікації мікроорганізмів, які впливають на якість та показники безпеки м'яса і м'ясних продуктів.

Засвоєння дисципліни дозволить фахівцям в умовах виробництва кваліфіковано використовувати знання щодо джерел можливої контамінації, розвитку мікроорганізмів під час виробництва м'ясних продуктів, здійснювати мікробіологічний контроль сировини, технологічного процесу та кінцевого продукту.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані загальні та фахові компетенції:

Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. Здатність до здійснення саморегуляції та ведення здорового способу життя, здатність до адаптації та дії в новій ситуації. Здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Прагнення до збереження навколишнього середовища. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства. Здатність застосовувати фундаментальні знання з біотехнології, мікробіології для опанування загально-професійних дисциплін та вирішення практичних задач виробничої діяльності.

Програмні результати навчання:

Здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва. Впроваджувати знання з морфології, фізіології, генетики, хімії, біохімії, математики, біофізики, мікробіології та біотехнології тварин у технологічний процес виробництва і переробки продукції тваринництва.

Зміст за темами:

Тема 1. Визначення мікробіології як науки. Мета та завдання.

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.