

САНІТАРНА МІКРОБІОЛОГІЯ
Кафедра інженерії харчового виробництва
Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	2
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	Залік

Загальний опис дисципліни

Основною метою і завданням вивчення дисципліни «Санітарна мікробіологія» є засвоєння студентами 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.

Дисципліна дає знання для практичного використання у виробництві продуктів харчування, а саме: методи оцінки бактеріального забруднення молочних та м'ясних продуктів, мікробіологічний контроль якості сировини, напівфабрикатів, готової продукції на всіх етапах технологічного процесу.

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

Здатність проведення досліджень на відповідному рівні. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. Здатність організувати та виконувати проведення контролю та регулярного моніторингу якості сировини і напівфабрикатів, що надходять на виробництво, контролю режимів та умов виробничого процесу і контролю якості готової продукції, дотримання технологічних інструкцій. Застосовувати знання з біологічних, фізіологічних та біохімічних особливостей тварин та їх продуктивності при обранні технології виробництва та проведення дослідницької діяльності.

Програмні результати навчання:

Організувати наукові дослідження та обробляти їх результати. Координувати проведення досліджень на відповідному рівні. Застосовувати знання з біологічних, фізіологічних та біохімічних особливостей тварин та їх продуктивності при обранні технології виробництва та проведення дослідницької діяльності. Використовувати в практичній діяльності ефективних складових технологічних процесів для отримання екологічно чистої та безпечної тваринницької продукції при її виробництві.

Зміст за темами:

Тема 1. Значення санітарної мікробіології. Мікробіологічні показники санітарно гігієнічної оцінки об'єктів зовнішнього середовища. Санітарно – показові мікроорганізми

Тема 2. Мікроорганізми що впливають на якість молока та молочних продуктів.

Тема 3. Збудники зооантропонозних інфекцій. 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