

САНІТАРНА МІКРОБІОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	8
<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 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