

МІКРОБІОЛОГІЯ М'ЯСА І М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

Кафедра інженерії харчового виробництва

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'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.

Завдання: засвоєння теоретичних і практичних навичок кваліфіковано використовувати знання щодо джерел можливої контамінації, розвитку мікроорганізмів під час виробництва м'ясних продуктів, здійснювати мікробіологічний контроль сировини, технологічного процесу та кінцевого продукту.

Загальні компетенції. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Прагнення до збереження навколишнього середовища. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Фахові компетенції. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції свинарства. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.

Програмні результати навчання. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами 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.