

# 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.** 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 в практичних ситуаціях.

**Фахові компетенції.** Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

**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.** 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.