

САНІТАРНА МІКРОБІОЛОГІЯ
Кафедра інженерії харчового виробництва
Біолого-технологічний факультет

Семестр	8
Освітній ступінь	Бакалавр
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	Залік

Загальний опис дисципліни

Програма навчальної дисципліни «Санітарна мікробіологія» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології». Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти – вибіркова.

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.

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

Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. 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. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. 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). Вміти укладати ділову документацію державною мовою. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

Зміст за темами:

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

Тема 2. Санітарно – показові мікроорганізми. Вимоги до санітарно –показових мікроорганізмів.

Тема 3. Мікроорганізми що впливають на якість молока та молочних продуктів.

Тема 4. Збудники зооантропонозних інфекцій.

Тема 5. Збудники харчових токсикоінфекцій та токсикозів

Тема 6. Санітарно–мікробіологічний контроль виробництва молока та молочних продуктів

Тема 7. Санітарно – мікробіологічний контроль виробництва м'яса, та м'ясних продуктів.