

- 2.1. Шифр.** ВПП 10 / Вибірковий блок 1.
- 2.2. Назва.** Мікробіологія молока та м'яса
- 2.3. Тип.** Вибіркова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки
- 2.5. Рік навчання.** II.
- 2.6. Семестр.** IV.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 4.
- 2.8. П.І.Б. лектора.** Юхно В.М.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Уміти готувати та мікроскопувати бактеріологічні препарати при дослідженні молока, м'яса та молочних і м'ясних продуктів; робити посів і культивувати мікроорганізми, які найчастіше присутні в молоці, м'ясі та продуктах із них; проводити інші мікробіологічні дослідження сировини та молочних і м'ясних продуктів; обчислювати результати досліджень; оцінювати якість молока, м'яса та молочних і м'ясних продуктів за мікробіологічними показниками.

#### **2.10. Зміст навчальної дисципліни.**

Загальна мікробіологія та значення мікроорганізмів в технології виробництва молока та молочних продуктів. Мікробіологія сирого та питного молока. Закваски та їх значення. Мікробіологія кисломолочних продуктів, масла та сиру. Основи санітарії та мікробіологічний контроль на молочних підприємствах. Мікрофлора м'яса та її зміни під час консервування, шкідлива мікрофлора м'яса. Вивчення морфологічних та культуральних властивостей мікроорганізмів. Мікробіологія ковбасних виробів та м'ясних консервів. Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва м'яса та м'ясопродуктів. Мікрофлора яєць, шкіряно-хутрової та кишкової сировини.

#### **2.11. Рекомендована література.**

1. Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи / [О.М.Бергілевич, В.В.Касянчук, В.З.Салата та ін.; за ред. В.В.Касянчук]. Суми: Університетська книга, 2010. – 320 с.
2. Мікробіологія молока і молочних продуктів. Практикум / [О.М.Бергілевич, В.В.Касянчук, І.Г.Власенко та ін.; за ред. В.В.Касянчук]. Суми: Університетська книга, 2010. – 205 с.
3. Полищук П.К. Лабораторный практикум по микробиологии молока и молочных продуктов / П.К. Полищук, Э.С. Дербинова, Н.Н.Казанцев – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 200 с.
4. Сидоров М.А. Микробиология мяса и мясопродуктов / М.А.Сидоров, Р.П.Корнелаева. – М.: Колос. – 2000. – 240 с.
5. Степаненко П.П. Микробиология молока и молочных продуктов: Учебник для ВУЗов / П.П.Степаненко. – М.: Сергиев Посад: ООО «Все для Вас-Помосковья», 1999. – 415 с.
6. Харченко С.М. Мікробіологія / С.М. Харченко. – К.: Сільгоспосвіта, 1994. – 352 с.

#### **2.12. Методи контролю:**

- поточний контроль (усне опитування, індивідуальні завдання);
- підсумковий контроль – залік.

#### **2.13. Мова викладання.** Українська.