

АНОТАЦІЯ МІКРОБІОЛОГІЯ СИРОВИНИ І ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок з питань систематики, морфології, фізіології, індикації та ідентифікації мікроорганізмів сировини та харчових продуктів, вивчення впливу мікробіологічних процесів і продуктів життєдіяльності мікроорганізмів на якість та безпечність харчових продуктів.

Основні завдання навчальної дисципліни: привити здобувачам вищої освіти фундаментальні знання з мікробіології сировини та харчових продуктів, а також практичні навички з мікробіологічного контролю, який проводиться у відповідних лабораторіях підприємства. Засвоєння дисципліни дозволить фахівцям в умовах виробництва кваліфіковано використовувати отримані знання щодо джерел можливої контамінації сировини та харчових продуктів із них мікроорганізмами, складу залишкової мікрофлори в сировині та продуктах і шляхи її знешкодження, здійснювати мікробіологічний контроль сировини, технологічного процесу та кінцевого продукту.

Компетентності: здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями контролю якості та безпечності харчових продуктів, організувати й проводити мікробіологічні дослідження сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів в умовах спеціалізованих лабораторій підприємств.

Програмні результати навчання: Визначати мікробіологічні показники якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів у відповідності до нормативних вимог за допомогою сучасних методів аналізу та уміти їх інтерпретувати.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Загальна мікробіологія та значення мікроорганізмів в харчовій промисловості.

Тема 2. Мікробіологія молока, кисломолочних продуктів, масла та сиру. Основи санітарії та мікробіологічний контроль на молочних підприємствах.

Тема 3. Мікрофлора м'яса та її зміни під час консервування. Мікробіологія ковбасних виробів та м'ясних консервів. Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва м'яса та м'ясопродуктів.

Тема 4. Мікробіологія риби, рибопродуктів і промислових безхребетних.

Тема 5. Мікрофлора яєць, шкіряно-хутрової та кишкової сировини.

Трудомісткість:

Загальний кількість годин 120 годин

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік