

	СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «МІКРОБІОЛОГІЯ М'ЯСА І М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ»
	Ступінь вищої освіти - Бакалавр
	Спеціальність 181 «Харчові технології»
	Освітня програма «Харчові технології»
	Рік навчання 4, семестр 7
	Форма навчання денна
	Кількість кредитів ЄКТС 4
	Мова викладання українська
Лектор курсу	Мельник Марія Василівна
Контактна інформація лектора (e-mail)	m.melnyk@nubip.edu.ua
Сторінка курсу в elearn	https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=987

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни „Мікробіологія м'яса та м'ясних продуктів” є формування у майбутніх фахівців спеціальності 181 «Харчові технології» глибоких теоретичних знань про роль мікроорганізмів у різних процесах переробки і зберігання м'ясної сировини, а також отримання практичних навичок індикації та ідентифікації мікроорганізмів, які впливають на якість та показники безпеки м'яса і м'ясних продуктів.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні/самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
7 семестр				
Модуль 1				
Тема 1. Мікробіологія м'яса, як галузь промислової мікробіології. Зміст і завдання дисципліни, її місце у формуванні фахівців. Шляхи джерела обсіменіння м'яса с-г тварин і птиці.	2/2/11	Знати – основні джерела та умови прижиттєвого і післязабійного обсіменіння м'яса с/г тварин і птиці патогенними та умовно-патогенними мікроорганізмами Вміти: володіти основними прийомами органолептичного та бактеріоскопічного методів дослідження м'яса на свіжість.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. на elearn)	35
Тема 2. Інфекційні хвороби, які передаються людині через м'ясо	2/2/12	Знати: Інфекційні хвороби, які передаються людині через м'ясо (зоонози бактеріальної і вірусної природи). Санітарні заходи по	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної	

(зоонози бактеріальної і вірусної природи)		попередженню зараження людей збудниками зоонозів. Вміти: володіти основними прийомами бактеріологічного дослідження м'яса на сибірку, бешиху свиней, лістеріоз, пастерельоз, виділяти чисту культуру та ідентифікувати збудників.	роботи (у т.ч. на elearn)	
Тема 3. Збудники харчових отруень.	2/2/11	Знати – біологічні особливості збудників харчових токсикозів і токсикоінфекцій Вміти: володіти технікою бактеріологічних досліджень з виділення чистих культур стафілококів, стрептококів, клостридій ботулінума, сальмонел, ешерихій, протея.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn)	
Тема 4. Мікробіологія шкір, кишкової сировини забійних тварин, яєць і яйце продуктів.	2/11	Знати: мікрофлору шкіри та кишкової сировини забійних тварин. Вади шкіри та кишок. Ветеринарно - санітарні вимоги до шкіряної та кишкової сировини. Якості. Джерела обсіменіння яєць мікроорганізмами. Розвиток мікроорганізмів і яйці при зберіганні. Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві яєць і яйце продуктів. Вміти: володіти методиками лабораторних досліджень мікрофлори шкіри кишок, яєць, відбирати зразки, аналізувати результати проведеної санітарно-мікробіологічної оцінки .	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn).	
Модуль 1.	1		Тестування (у т.ч. на elearn)	
Модуль 2				
Тема 5. Мікрофлора охолодженого і замороженого м'яса	2/2/11	Знати: мікрофлору охолодженого та замороженого м'яса. Зміни якості м'яса с/г тварин при холодильному зберіганні, обумовлені життєдіяльністю мікроорганізмів; фази розмноження мікроорганізмів у м'ясі; вади м'яса. Вміти: відбирати зразки охолодженого та замороженого м'яса для мікробіологічного дослідження. Аналізувати результати бактеріологічних досліджень.	Здача лабораторно ї роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn).	35
Тема 6. Зміна мікрофлори м'яса при солінні та копченні	2/1/12	Знати: мікробіологічні процесами, що відбуваються у м'ясі та під час соління. коптіння, висушування, опромінення м'яса. Вміти: оволодіти основними прийомами відбору зразків, проведенням мікробіологічних досліджень м'ясокопченостей, солонини, ковбасних і ковбасно-кулінарних виробів. Аналізувати результати бактеріоскопічних і бактеріологічних досліджень.	Здача лабораторно ї роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn)	

Тема 7. Мікробіологія варених і копчених ковбасних виробів.	2/1/11	Знати: Джерела обсіменіння ковбасного фаршу мікроорганізмами. Зміна мікрофлори фаршу під час виробництва варених і напівкопчених ковбасних виробів. копчених і варено-копчених ковбас. Вплив залишкової мікрофлори на якість готових ковбасних виробів під час зберігання (види псування ковбас). Санітарно – гігієнічні вимоги при виробництві ковбас. Вміти: володіти методами мікробіологічного дослідження м'ясокопченостей, солонини, ковбасних і ковбасно-кулінарних виробів. Аналізувати результати бактеріологічних досліджень.	Здача лабораторно і роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn)	
Тема 8. Мікробіологія м'ясних консервів	1/2/11	Знати: шляхи і джерела потрапляння мікроорганізмів у консерви, біологічні особливості мікрофлори консервів; види псування консервів; характеристику залишкової мікрофлори консервів. Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві консервів Вміти: відбирати проби консервів для бактеріологічного дослідження; виявляти та ідентифікувати збудників. Аналізувати результати бактеріологічних досліджень.	Здача лабораторно і роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn)	
Модуль 2.	1		Тестування (в.т.ч. на elearn)	
Всього за 7 семестр				70
Залік				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час модульних робіт та екзаменів заборонені (у т.ч. із використанням мобільних девайсів).
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	

0-59	незадовільно	не зараховано
------	--------------	---------------