

	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 і джерела обміненія м'яса с-г тварин і птиці.	2/2/11	Знати – основні джерела та умови прижиттєвого і післязабійного обміненія 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 (зоонози бактеріальної і вірусної природи)	2/2/11	Знати: Інфекційні хвороби, які передаються людині через м'ясо (зоонози бактеріальної і вірусної природи). Санітарні заходи по попередженню зараження людей збудниками зоонозів. Вміти: володіти основними прийомами бактеріологічного дослідження м'яса на сибірку, бешиху свиней, лістеріоз,	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn)	

		пастерельоз, виділяти чисту культуру та ідентифікувати збудників.		
Тема 3. Збудники харчових отруєнь.	2/2/11	Знати – етіологію, патогенез харчових отруєнь та біологічні особливості основних збудників токсикоінфекцій. Вміти: володіти технікою бактеріологічних досліджень з виділення чистих культур та ідентифікації бактерій роду Escherichia, Salmonella, Proteus, Yersinia, Shigella, Campylobacter, Cl.perfringens, Citrobacter та ін.	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn)	
Тема 4. Збудники харчових токсикозів. Мікотоксикози. Характеристика збудників харчових токсикозів (філактика харчових отруєнь.	2/11	Знати: етіологію, патогенез харчових токсикозів та біологічні особливості збудників. Вміти: володіти технікою бактеріологічних досліджень з виділення чистих культур та ідентифікації основних збудників харчових токсикозів: Cl. botulinum, Bacillus cereus, Staphylococcus та ін.	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 лабораторної 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 процеси, 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 лабораторної 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	Здача лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn)	

		виробництві ковбас. Вміти: володіти методами мікробіологічного дослідження м'ясокопченостей, солонини, ковбасних і ковбасно-кулінарних виробів. Аналізувати результати бактеріологічних досліджень.	
Тема 8. Мікробіологія м'ясних консервів, яєць і яйцепродуктів	1/2/12	Знати: шляхи і джерела потрапляння мікроорганізмів у консерви, біологічні особливості мікрофлори консервів; види псування консервів; характеристику залишкової мікрофлори консервів. Мікрофлору яєць і яйце продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві консервів та отриманні яєць Вміти: відбирати проби консервів, яєць. яйцепродуктів 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