

	<b>СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «МІКРОБІОЛОГІЯ РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ»</b>
	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	<a href="https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=988">https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=988</a>

### ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

**Метою** вивчення дисципліни „Мікробіологія риби та рибних продуктів” є формування у майбутніх фахівців спеціальності 181 «Харчові технології» глибоких теоретичних знань і практичних навичок з питань систематики, морфології, фізіології мікроорганізмів, які впливають на якість та показники безпеки риби і рибних продуктів, а також опанування методів бактеріологічних досліджень рибних продуктів. Вивчення системи профілактичних заходів щодо попередження виникнення у людей харчових отруєнь при вживанні недоброякісної рибної продукції.

### СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Годин и (лекції/лабораторні/самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>7 семестр</b>				
<b>Модуль 1</b>				
Тема 1. Предмет і задачі дисципліни. Мікрофлора свіжовиловленої риби. Посмертні зміни риби та їх вплив на якість риби.	2/2/10	Знати – природну мікрофлору риби. Джерела мікробного забруднення риби, основні стадії посмертних змін риби. Мікробне обсіменіння, як показник санітарного стану водоймищ і вирощуваної риби. Вивчення: виділення слизу на поверхні тіла, залякання, автоліз, бактеріальне розкладання. Вміти: проводити органолептичне дослідження живої риби, бактеріоскопічні дослідження риби, визначити свіжість різними методами.	Здача лабораторно і роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. на elearn)	<b>35</b>
Тема 2. Хвороби риб	2/1/12	Знати: біологічні особливості мікроорганізмів-збудників інфекційних та інвазійних хвороб риб, основні джерела обсіменіння риби бактеріями,	Здача лабораторно і роботи. Виконання самостійної	

		грибами, вірусами, гельмінтами. Вміти проводити бактеріологічні дослідження риби за підозри в наявності інфекційних хвороб, виділяти чисту культуру та ідентифікувати збудників.	роботи (у т.ч. на elearn)	
Тема 3. Збудники харчових отруень.	2/1/12	Знати – біологічні особливості збудників харчових токсикозів і токсикоінфекцій Вміти: володіти технікою бактеріологічних досліджень з виділення чистих культур стафілококів, стрептококів, клостридій ботулінума, сальмонел, ешерихій, протей.	Здача лабораторно і роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn)	
Тема 4. Мікрофлора охолодженої та мороженої риби.	2/2/11	Знати: мікробіологічні основи обробки риби холодом; фази розмноження психрофільних мікроорганізмів при зниженій температурі; види псування охолодженої і мороженої риби. Вміти: відбирати зразки риби для лабораторних досліджень, володіти технікою бактеріологічних досліджень охолодженої і замороженої риби. Аналізувати результати проведеної санітарно-мікробіологічної оцінки охолодженої і мороженої риби.	Здача лабораторно і роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn).	
Модуль 1.	2		Тестування (у т.ч. на elearn)	
<b>Модуль 2</b>				
Тема 5. Мікрофлора солоні і маринованої риби. Пряне соління.	2/1/11	Знати: мікробіологічні основи консервування риби сіллю; мікрофлора солі; зміни мікрофлори під час соління риби. Вади солоні риби. Вміти: володіти технікою мікробіологічного контролю пряної і маринованої риби. Аналізувати результати бактеріологічних досліджень.	Здача лабораторно і роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn).	<b>35</b>
Тема 6. Мікрофлора в'яленої, солоні-сушеної риби і копченої риби.	2/1/11	Знати: основні аспекти мікробіологічних основ консервування риби в'яленням, копченням; мікрофлору риби гарячого і холодного копчення. Види псування солоні, копченої і в'яленої риби. Вміти: володіти технікою мікробіологічного контролю якості в'яленої, і сушеної і копченої риби та кулінарних рибних продуктів. Аналізувати результати бактеріоскопічних і бактеріологічних досліджень.	Здача лабораторно і роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn)	
Тема 7. Мікрофлора рибних консервів. Рибні	2/2/12	Знати: шляхи і джерела потрапляння мікроорганізмів у консерви і пресерви; біологічні особливості мікрофлори консервів; види псування консервів; характеристику залишкової мікрофлори	Здача лабораторно і роботи. Виконання самостійної	

пресерви.		консервів. Вміти: відбирати проби консервів для бактеріологічного дослідження; виявляти та ідентифікувати збудників. Аналізувати результати бактеріологічних досліджень.	роботи (у т.ч. наelearn)
Тема 8. Мікрофлора ікри, рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів	1/2/11	Знати: основні джерела обсіменіння ікри і напівфабрикатів мікроорганізмами; санітарно-гігієнічні вимоги, при виробництві ікорних продуктів; Вміти: володіти технікою мікробіологічного контролю ікри, рибних напівфабрикатів та нерибних об'єктів промислу, які використовуються у кулінарному виробництві (краби, криветки, кальмари). 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)
<b>Всього за 7 семестр</b>			<b>70</b>
<b>Залік</b>			<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>			<b>100</b>

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b>	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).
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування під час модульних робіт та екзаменів заборонені (у т.ч. із використанням мобільних девайсів).
<b>Політика щодо відвідування:</b>	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