

	СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «МІКРОБІОЛОГІЯ РИБИ»
	Ступінь вищої освіти - Магістр
	Спеціальність 211 «Ветеринарна медицина»
	Освітня програма «Ветеринарна медицина»
	Рік навчання 3, семестр 5
	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=988

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення навчальної дисципліни „Мікробіологія риби” є формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок з питань систематики, морфології, фізіології, індикації та ідентифікації мікроорганізмів, які впливають на якість та показники безпеки риби і рибних продуктів, а також ознайомлення з основами мікробіології технологічних процесів переробки риби.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Годин и (лекції/лабораторні/самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
5 семестр				
Модуль 1				
Тема 1.1 Предмет і задачі дисципліни. місце формуванні фахівців. Нормативні державні документи регулювання діяльності в харчовій галузі щодо мікробіологічних процесів у рибних продуктах, проведення	2/2/12	Знати – завдання дисципліни, нормативні державні документи регулювання діяльності в харчовій галузі щодо мікробіологічних процесів у рибних продуктах, здійсненні мікробіологічних досліджень - Джерела мікробного забруднення риби, фізіологічну мікрофлору риби основні стадії посмертних змін риби Вміти: використовувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для проведення необхідних маніпуляцій під час виконання професійної діяльності. проводити органолептичну оцінку живої риби, визначити свіжість риби різними методами.	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. на elearn)	35

мікробіологічних досліджень риби, рибних продуктів і морських безхребетних. Мікрофлора свіжовиловленої риби. Посмертні зміни риби та їх вплив на якість риби.				
Тема 2. Хвороби риб	2/2/12	Знати: біологічні особливості мікроорганізмів-збудників інфекційних та інвазійних хвороб риб, основні джерела обсіменіння риби бактеріями, грибами, вірусами, гельмінтами. Вміти проводити бактеріологічні дослідження риби за підозри в наявності інфекційних хвороб, виділяти чисту культуру та ідентифікувати збудників.	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. на elearn)	
Тема 3. Збудники харчових токсикоінфекцій.	2/1/11	Знати – біологічні особливості збудників харчових токсикоінфекцій Вміти: володіти технікою бактеріологічних досліджень з виділення чистих культур стафілококів, стрептококів, сальмонел, ешерихій, протей., Yersinia, Shigella, Campylobacter, Citrobacter, Cl.perfringens та ін..	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. на elearn))	
Тема 4. Збудники харчових токсикозів. Профілактика харчових отруєнь.	2/1/11	Знати – біологічні особливості збудників харчових токсикозів Вміти: володіти технікою бактеріологічних досліджень з виділення чистих культур Cl. botulinum, Bacillus cereus, Staphylococcus та ін.	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. на elearn)).	
Модуль 1.	2		Тестування (у т.ч. на elearn)	
Модуль 2				
Тема 5. Мікрофлора охолодженої та мороженої риби	2/1/11	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.	Здача практичної роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. на elearn).	35

		Аналізувати результати проведеної санітарно-мікробіологічної оцінки охолодженої і мороженої риби.	
Тема 6. 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 соленої риби. Вміти: володіти технікою мікробіологічного контролю пряної і маринованої риби. Аналізувати результати бактеріологічних досліджень	Здача лабораторно і роботи. Виконання самостійної роботи (у т.ч. наelearn)
Тема 7. Тема 6. Мікрофлора в'яленої, солоні-сушеної риби і копченої риби.	2/2/11	. Знати: основні аспекти мікробіологічних основ консервування риби в'яленням, копченням; мікрофлору риби гарячого і холодного копчення. Види псування соленої, 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. наelearn)
Тема 8. Мікрофлора рибних консервів. Рибні пресерви. Мікрофлора ікри, рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів	1/2/11	Знати: шляхи і джерела потрапляння мікроорганізмів у консерви і пресерви; біологічні особливості мікрофлори консервів; види псування консервів; характеристику залишкової мікрофлори. Вміти: відбирати проби консервів для бактеріологічного дослідження; виявляти та ідентифікувати збудників 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)
Всього за 5 семестр			70
Залік			30
Всього за курс			100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів
-----------------------------------	--

<i>перескладання:</i>	відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час модульних робіт та екзаменів заборонені (у т.ч. із використанням мобільних девайсів).
<i>Політика щодо відвідування:</i>	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