

	СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «МІКРОБІОЛОГІЯ М'ЯСА»
	Ступінь вищої освіти - Магістр
	Спеціальність 211 Ветеринарна медицина
	Освітня програма «Ветеринарна медицина»
	Рік навчання 2, семестр 4
	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 навчальної дисципліни "Мікробіологія м'яса" 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 м'яса і м'ясних продуктів, роль мікроорганізмів при різних процесах переробки і зберігання м'ясної сировини,

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні/самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
4 семестр				
Модуль 1				
Тема 1. ВСТУП. Мікробіологія м'яса, як галузь промислової мікробіології. Зміст і завдання дисципліни, її місце у формуванні фахівців. Нормативні державні документи, щодо мікробіологічних досліджень м'яса і м'ясних продуктів. Програми профілактики та контролю хвороб, гігієна харчових	2/2/12	Знати – основні завдання дисципліни, її місце у формуванні фахівців.; - правила роботи і техніки безпеки в мікробіологічній лабораторії; - принципи і методи санітарно-мікробіологічних досліджень, їх роль у системі забезпечення безпеки харчових продуктів. - базові принципи профілактики та контролю хвороб, гігієни отримання м'яса і м'ясних продуктів Вміти: використовувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для проведення необхідних маніпуляцій під час виконання професійної діяльності.	Підготовка і здача тем семінарського заняття Виконання самостійної роботи (в.т.ч. на elearn)	35

продуктів				
Тема 2. Шляхи і джерела обмінення м'яса с-г тварин і птиці. Інфекційні захворювання, які передаються людині через м'ясо (зоонози бактеріальної і вірусної природи)	2/2/12	Знати: основні джерела та умови прижиттєвого і післязабійного обмінення м'яса с/г тварин і птиці патогенними та умовно-патогенними мікроорганізмами 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 бактеріоскопічного і бактеріологічного дослідження м'яса на сибірку, бешиху свиней, лістеріоз, пастерельоз, виділяти чисту культуру та ідентифікувати збудників.	Підготовка і здача тем семінарського заняття Виконання самостійної роботи (в.т.ч. на elearn)	
Тема 3. Збудники харчових отруень. Збудники харчових токсикоінфекцій.	2/2/11	Знати – біологічні особливості збудників харчових токсикоінфекцій Вміти: володіти технікою бактеріологічних досліджень з виділення чистих культур, сальмонел, ешерихій, протей.	Підготовка і здача тем семінарського заняття Виконання самостійної роботи (в.т.ч. на elearn)	
Тема 4. Збудники харчових токсикозів. Профілактика харчових отруень	2/1/11	Знати – біологічні особливості збудників харчових токсикозів Вміти: володіти технікою бактеріологічних досліджень з виділення чистих культур стафілококів, стрептококів, клостридій ботулінума	Підготовка і здача тем семінарського заняття Виконання самостійної роботи (в.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.	Підготовка і здача тем семінарського заняття Виконання самостійної роботи (в.т.ч. на elearn)	35
Тема 6. Зміна мікрофлори м'яса при солінні та копченні	2/1/11	Знати: мікробіологічні процеси, що відбуваються у м'ясі та під час соління, копчення, висушування, опромінення м'яса. Вміти: оволодіти основними прийомами відбору зразків, проведенням мікробіологічних досліджень	Підготовка і здача тем семінарського заняття Виконання самостійної роботи	

		м'ясокопченостей, солонини, ковбасних і ковбасно-кулінарних виробів. Аналізувати результати бактеріоскопічних і бактеріологічних досліджень.	(в.т.ч. на elearn)
Тема 7. Мікробіологія варених і копчених ковбасних виробів.	2/2/11	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.	Підготовка і здача тем семінарського заняття Виконання самостійної роботи (в.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.	Підготовка і здача тем семінарського заняття Виконання самостійної роботи (в.т.ч. на elearn)
Модуль 2.	1		Тестування (в.т.ч. на elearn)
Всього за 4 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	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків
-------------------	--

вищої освіти, бали	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано