

АНОТАЦІЯ МІКРОБІОЛОГІЯ СИРОВИНИ І ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Заплановані результати навчання:

Мета навчальної дисципліни: є формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок з питань систематики, морфології, фізіології, індикації та ідентифікації мікроорганізмів сировини та харчових продуктів, вивчення впливу мікробіологічних процесів і продуктів життєдіяльності мікроорганізмів на якість та безпечність харчових продуктів.

Основні завдання навчальної дисципліни: привити здобувачам вищої освіти фундаментальні знання з мікробіології сировини та харчових продуктів, а також практичні навички з мікробіологічного контролю, який проводиться у відповідних лабораторіях підприємства. Засвоєння дисципліни дозволить фахівцям в умовах виробництва кваліфіковано використовувати отримані знання щодо джерел можливої контамінації сировини та харчових продуктів із них мікроорганізмами, складу залишкової мікрофлори в сировині та продуктах і шляхи її знешкодження, здійснювати мікробіологічний контроль сировини, технологічного процесу та кінцевого продукту.

Компетентності:

Загальні:

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

ЗК 3. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;

ЗК 6. Здатність працювати в команді;

ЗК 7. Здатність працювати автономно;

ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.

Фахові:

ФК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;

ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру;

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю);

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи;

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Загальна мікробіологія та значення мікроорганізмів в харчовій промисловості

Тема 2. Мікробіологія молока, кисломолочних продуктів, масла та сиру. Основи санітарії та мікробіологічний контроль на молочних підприємствах

Тема 3. Мікрофлора м'яса та її зміни під час консервування. Мікробіологія ковбасних виробів та м'ясних консервів. Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва м'яса та м'ясопродуктів

Тема 4. Мікробіологія риби, рибопродуктів і промислових безхребетних

Тема 5. Мікрофлора яєць, шкіряно-хутрової та кишкової сировини

Трудомісткість:

Загальний кількість годин 120 годин

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік