

АНОТАЦІЯ **НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «МІКРОБІОЛОГІЯ МОЛОКА ТА** **М'ЯСА»**

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
«Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології»

Місце дисципліни в навчальному плані – вибіркова, цикл професійної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 150 годин 5 кредити ЄКТС.

Мета навчальної дисципліни: формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок з питань систематики, морфології, фізіології, індикації та ідентифікації мікроорганізмів молока, м'яса та молочних і м'ясних продуктів, вивчення впливу мікробіологічних процесів і продуктів життєдіяльності мікроорганізмів на якість та безпечність молока, м'яса та молочних і м'ясних продуктів.

Завданням навчальної дисципліни: привити здобувачам вищої освіти фундаментальні знання з мікробіології молока, м'яса та молочних і м'ясних продуктів, а також практичні навички з мікробіологічного контролю, який проводиться на підприємствах молочної та м'ясної промисловості. Засвоєння дисципліни дозволить фахівцям в умовах виробництва кваліфіковано використовувати отримані знання щодо джерел можливої контамінації молока, м'яса та продуктів із них мікроорганізмами, розвитку мікроорганізмів під час забою тварин та отримання м'ясних туш і виробництва м'ясопродуктів, складу залишкової мікрофлори та шляхи її знешкодження, здійснювати мікробіологічний контроль сировини, технологічного процесу та кінцевого продукту.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Загальна мікробіологія та значення мікроорганізмів в технології виробництва молока та молочних продуктів

Тема 2. Мікробіологія сирого та питного молока. Закваски та їх значення

Тема 3. Мікробіологія кисломолочних продуктів, масла та сиру. Основи санітарії та мікробіологічний контроль на молочних підприємствах

Тема 4. Мікрофлора м'яса та її зміни під час консервування, шкідлива мікрофлора м'яса. Вивчення морфологічних та культуральних властивостей мікроорганізмів

Тема 5. Мікробіологія ковбасних виробів та м'ясних консервів. Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва м'яса та м'ясопродуктів. Мікрофлора яєць, шкіряно-хутрової та кишкової сировини.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:

Загальні компетентності:

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;
Здатність працювати в команді;
Здатність працювати автономно;
Навички здійснення безпечної діяльності.

Спеціальні предметні компетенції:

Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;

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

Результати навчання:

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

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

Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань;

Впроваджувати системи управління якістю та безпекою харчових продуктів;

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

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

Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи;

Вміти укладати ділову документацію державною мовою;

Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

Вид підсумкового контролю – екзамен.