

# Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів

**Кількість годин: 90**

**Кількість кредитів ECTS: 3,0**

**Метою** дисципліни є формування знань щодо різноманітності та поширення мікроорганізмів в м'яса і м'ясних продуктах, їх значення в технології виробництва м'ясних продуктів, закономірності і особливості перебігу мікробіологічних процесів в сировині під час технологічного процесу; а також їх важливість як потенційних збудників псування готових м'ясних продуктів, збудників харчових токсикозів та токсикоінфекцій.

**Завдання** дисципліни - це підготовка майбутніх фахівців, що чітко розуміють роль мікроорганізмів у формуванні властивостей сировини та готових м'ясних продуктів, що дозволить їм забезпечити високий рівень санітарно-гігієнічного стану виробництва та попередити вади, псування готових м'ясних продуктів і разом з тим отримати якісні і безпечні м'ясопродукти.

***У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:***

***Знати:***

- загальну характеристику мікроорганізмів, дріжджів, пліснявих грибів, які зустрічаються в м'ясі і м'ясних продуктах;
- загальну характеристику мікроорганізмів, які викликають псування м'яса і м'ясних продуктів, збудників харчових токсикоінфекцій та токсикозів, патогенні мікроорганізми, які передаються через м'ясо і м'ясні продукти до споживача;
- основні джерела первинної мікрофлори сирого м'яса, їх зміну при зберіганні м'яса охолодженим, замороженим, ступені свіжості м'яса, зміни мікрофлори м'яса при його солінні та сушінні, види псування сирого м'яса мікробного походження;
- джерела первинної мікрофлори м'ясних продуктів (ковбаси, напівфабрикати тощо) та м'ясних консервів, умови розвитку мікроорганізмів у процесі виробництва м'ясних продуктів та м'ясних консервів;
- вплив мікрофлори на якість м'ясних продуктів; методи мікробіологічного контролю виробництва м'ясних продуктів;
- знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення;
- визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних мікробіологічних методів аналізу (або контролю);
- знати і розуміти основні чинники впливу мікроорганізмів на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль цих нутрієнтів у харчуванні людини.

***Вміти:***

- працювати із світловим мікроскопом, виготовляти препарати для мікроскопії та фарбувати їх;

- користуватися технікою посіву мікроорганізмів на поживні середовища;

- проводити відбір проб сирого м'яса та м'ясопродуктів і готувати їх до дослідження;

- проводити мікробіологічні дослідження м'яса та м'ясопродуктів згідно нормативних документів;

- визначати загальну кількість бактерій та різні види мікроорганізми;

- здатність оцінювати та забезпечувати безпечну мікробіологічну діяльність та якість виконуваних робіт;

- здатність усвідомлювати суть технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів, оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів харчових виробництв, закономірності мікробіологічних перетворень компонентів сировини та харчових продуктів;

- здатність організовувати та проводити мікробіологічний контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень;

- здатність обґрунтовувати пропозиції щодо впровадження інновацій із урахуванням відомостей із мікробіології

- здатність до визначення та розв'язання широкого кола прикладних задач шляхом проведення теоретичних та експериментальних мікробіологічних досліджень в умовах науково-дослідних і виробничих лабораторій.

- здатність до пошуку, оброблення й аналізу інформації з різних джерел і вирішення конкретних задач щодо виробництва ферментативних продуктів харчування.