

АНОТАЦІЯ

«Мікробіологіям'яса і м'ясних продуктів»

Обсяг курсу-90 год

Лекції -12 годин

Лабораторні роботи -24

Самостійна робота -54

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 охолодженням, замороженням, 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.

Уміти:

- 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 організувати 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.