



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

БЕЗПЕЧНІСТЬ У ВИРОБНИЦТВІ ТА ПЕРЕРОБЦІ МОЛОКА

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Освітньо-професійна програма: Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Викладач: Кручек Оксана Анатоліївна, доцент кафедри молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат технічних наук, доцент

Чагаровський Олександр Петрович, професор кафедри молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, доктор технічних наук, професор

Кафедра: молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, т. 712-40-45

Профайл викладачів

Контакти: тел. 7124009, 0503901274

e-mail: okruchek@onaft.edu.ua,

e-mail: uaachlactol@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на третьому курсі у першому семестрі

Кількість кредитів - 4, годин - 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	120	22	24
заочна	120	8	8
Самостійна робота, годин	Денна - 74		Заочна - 104

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Основними завданнями вивчення дисципліни «Безпечність у виробництві та переробці молока» є послідовне оволодіння знаннями про морфологічні, культуральні і біохімічними властивості мікроорганізмів, мікробіологічні процеси при виробництві усіх груп молочних продуктів, вплив окремих груп мікроорганізмів на якість молочних продуктів. А також формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань про роль мікроорганізмів у різних процесах переробки і зберігання молока, й отримання практичних навичок індикації та ідентифікації мікроорганізмів, які впливають на якість та показники безпеки молока і молочних продуктів.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Безпечність у виробництві та переробці молока» є набуття студентами необхідних знань в галузі мікробіологічних процесів при виробництві та переробці молока, засвоєння методів мікробіологічного контролю.

Згідно з вимогами програми студенти повинні:

знати:

- правила безпеки і роботи в мікробіологічній лабораторії;
- класифікацію і характеристику мікроорганізмів, які зустрічаються у молоці-сировині і впливають на якість молочних продуктів;
- вимоги до санітарно-мікробіологічного контролю сировини, умов виробництва і готової продукції;
- основи мікробіологічного і санітарного контролю на підприємствах галузі;
- фактори, що впливають на життєдіяльність мікроорганізмів;
- мікробіологію виробництва питних видів молока;
- мікробіологію виробництва кисломолочних продуктів;

- мікробіологію виробництва сиру;
- мікробіологію виробництва згущених і сухих молочних консервів;
- мікробіологію масла і морозива.

вміти:

- аналізувати мікробіологічні процеси, які відбуваються при отриманні молока-сировини;
- виявляти причини виникнення вад мікробіологічного походження у сирому молоці та у молочних продуктах;
- контролювати сировину, хід технологічних процесів і готові молочні продукти за мікробіологічними показниками;
- володіти технікою бактеріологічних досліджень;
- проводити мікробіологічний контроль сировини і готової продукції;
- здійснювати санітарно-мікробіологічний контроль стану виробництва.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач /ПІДПИСАНО/ Оксана КРУЧЕК

Викладач /ПІДПИСАНО/ Олександр ЧАГАРОВСЬКИЙ

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ Наталія ТКАЧЕНКО