



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Ветеринарно-санітарна і технологічна експертиза МОЛОКА»

(назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: *Бакалавр*

Спеціальність: *204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»*

Освітньо-професійна програма: *Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва*

Викладач: *Ланженко Любов Олександрівна, к.т.н., доцент кафедри ТМОЖПтаІК*

Кафедра: *Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси*

Профайл викладача: **Контактна інформація:**
тел: (048) 712-40-63
e-mail: lanjenko87@gmail.com

Викладач: *Гарбазій Катерина Станославівна, к.с.-г.н., доцент кафедри ТМОЖПтаІК*

Кафедра: *Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси*

Профайл викладача: **Контактна інформація:**
e-mail: garbazhiykat@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – *обов'язкова*

Мова викладання – *українська*

Навчальна дисципліна викладається на 3 курсі у 5 семестрі для денної та заочної форм навчання.

Кількість кредитів ECTS - 6, годин – 180.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	76	28	36	12
заочна	26	8	12	6
Самостійна робота, годин	Денна – 104		Заочна – 154	

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна є фундаментальною, що вивчає матеріальну основу, пов'язану з якістю та безпекою харчових продуктів і сировини тваринного походження, процесів, які проходять у ній, їх причини, механізми та механіку виникнення і розвитку; з іншого боку – прикладна, яка вивчає якість і безпеку продукції і сировини тваринного походження, включаючи різні методи дослідження.

Предметом навчальної дисципліни є формування системи знань про сучасні способи отримання та оброблення сировини при виробництві молочних продуктів; вивчення сутності основних технологічних процесів переробки молока; уміння обґрунтовувати основні технологічні параметри і вживати заходи щодо раціонального використання сировини.

Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – ОК 15 Хімія і фізика молочної сировини; ОК 16 Ветеринарно-гігієнічні та зоотехнічні основи організації молочних ферм; *послідовні* – ОК 24 Технології переробки молока; ОК 25 КП з дисципліни «Технологія переробки молока».

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «Ветеринарно-санітарна і технологічна експертиза молока» – є формування чітких знань щодо ветеринарно-санітарних вимог отримання доброякісної молочної сировини, освоєння законодавства і організаційної структури державної ветеринарної служби України на об'єктах державного ветеринарного контролю (фермах), чіткого вирішення питань ветеринарно-санітарних і технологічних досліджень і гігієнічно-санітарної безпеки тваринницької сировини, сутності основних технологічних процесів переробки молока та обґрунтування основних технологічних параметрів із заходами щодо раціонального використання молока-сировини.

В результаті вивчення курсу «Ветеринарно-санітарна і технологічна експертиза молока» студенти повинні

знати:

- параметри ветеринарно-санітарної і технологічної експертизи тваринницької сировини для забезпечення і здійснення контролю перебігу технологічних процесів виробництва молочної продукції;
- засоби для збереження здоров'я тварин і проведення санітарно-гігієнічних, профілактичних заходів на об'єктах з отримання молочної сировини;
- принципи роботи лабораторного обладнання і вимірювальної техніки і сучасні методи досліджень для визначення органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних і технологічних показників молока;
- сутність і обґрунтування технологічних процесів виробництва молочних продуктів, принципи побудови технологічних схем;
- вимоги до якості сировини;
- зміни хімічного складу та фізико-хімічних властивостей молока, яке закупається, під впливом технологічного оброблення;
- основи створення способів раціонального перероблення молока;
- фактори впливу на технологічні властивості сировини для отримання якісних продуктів.

вміти:

- здійснювати визначення необхідних кількісних і якісних показників молочної сировини;
- здійснювати необхідні санітарно-профілактичні і лікувальні заходи щодо профілактики хвороб тварин і контролювати санітарно-гігієнічний стан комплексів з отримання доброякісної тваринницької сировини;
- використовувати сучасні методи аналізу молока і визначати ветеринарно-санітарні, технологічні і мікробіологічні показники якості молока;
- використовувати лабораторні методи оцінки молочної сировини і встановлювати відповідність її якості вимогам нормативних документів;
- обґрунтовувати та обирати режими технологічних процесів;
- виконувати матеріальні розрахунки та обирати оптимальні рецептури, які враховують вимоги харчової та біологічної цінності та безпеки готового продукту;
- проводити дослідження у сфері удосконалення і підвищення ефективності технологічних процесів.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік.

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	<u>/ПІДПИСАНО/</u> підпис	Любов ЛАНЖЕНКО
Викладач	<u>/ПІДПИСАНО/</u> підпис	Катерина ГАРБАЖІЙ
Завідувач кафедри	<u>/ПІДПИСАНО/</u> підпис	Наталія ТКАЧЕНКО