

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.

[Профайл викладача:](#)

Контактна інформація:

тел: 712-40-45,050-3901274

e-mail: okruchek@ontu.edu.ua,
uaachlactol@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – обов'язкова

Мова викладання – українська

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на 3 курсі у 1 семестрі та для студентів заочної форми навчання на 4 курсі у 1 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 фактори, що впливають на безпечність усіх груп 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. Курс дисципліни «Безпечність у виробництві та переробці молока» базується на вивченні попередніх дисциплін: «Технічна мікробіологія», «Ветеринарно-гігієнічні та зоотехнічні основи організації молочних ферм», «Біобезпека і радіобіологія», «Біохімія і основи фізіології харчування». Послідовні дисципліни: «Технологія переробки молока», КП з дисципліни Основи проектування підприємств з виробництва і переробки молока», «Основи проектування підприємств з виробництва і переробки молока», «Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва», «Комплексне перероблення вторинної молочної сировини», «Ветеринарно-санітарна та технологічна експертиза м'ясних і молочних продуктів», «Атестаційний екзамен», «Переддипломна практика», Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи бакалавра.

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:

- доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.
- правила контролю технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції

скотарства.

- основні правила для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

- інформацію для розробки, удосконалення, запровадження і розвитку технологій виробництва високоякісних та безпечних м'ясних, молочних та молоковісних продуктів.

вміти:

забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.

забезпечувати якість виконуваних робіт.

забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень.

забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.

застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

використовувати спеціальні знання для розробки, удосконалення, запровадження і розвитку науково обґрунтованих технологій виробництва високоякісних та безпечних м'ясних, молочних та молоковісних продуктів на підприємствах м'ясо- та молокопереробної галузей.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач

ПІДПИСАНО

Оксана КРУЧЕК

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО

Наталія Ткаченко