

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 технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат технічних наук, доцент
Чагаровський Олександр Петрович, професор кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, доктор технічних наук, професор
Кафедра: Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, т.

[Профайл викладача:](#)

Контактна інформація:

тел: 712-40-45,050-3901274

[e-mail:okruchek@ontu.edu.ua](mailto: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», КІІ 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 і переробці молока» є набуття студентами необхідних знань в галузі виробництва безпечних та якісних молока-сировини, молочних і молоковомісних продуктів, а також мікробіологічних процесів при виробництві молока та переробці його у молочні й молоковомісні продукти, засвоєння методів мікробіологічного контролю для розв'язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем з технології виробництва і переробки молока або у процесі навчання, які характеризуються комплексністю та невизначеністю

умов. Основними завданнями вивчення дисципліни «Безпечність у виробництві і переробці молока» є:

- послідовне оволодіння знаннями про умови отримання безпечних та якісних молока-сировини, молочних і молоковмісних продуктів;

- морфологічні, культуральні і біохімічними властивості мікроорганізмів;

- мікробіологічні процеси при виробництві усіх груп молочних і молоковмісних продуктів, вплив окремих груп мікроорганізмів на безпечність та якість молочних і молоковмісних продуктів при виробництві і переробці молока;

- формування у майбутніх фахівців з виробництва і переробки продукції тваринництва глибоких теоретичних знань про роль мікроорганізмів у різних процесах виробництва, зберігання і переробки молочної сировини;

- отримання практичних навичок індикації та ідентифікації мікроорганізмів, які впливають на якість та показники безпечності молока-сировини, молочних і молоковмісних продуктів.

Згідно з вимогами програми студенти повинні:

знати:

- класифікацію, морфологічні, культуральні і біохімічні властивості представників мікробіоти молока і молочних продуктів;

- доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин, способи контролю та оптимізації мікроклімату технологічних приміщень на підприємствах з виробництва молока, які забезпечують високу якість та безпечність молока-сировини;

- роль мікроорганізмів на усіх технологічних етапах процесів виробництва, зберігання і переробки молока;

- мікробіологічні процеси при переробці молока в усі групи молочних і молоковмісних продуктів, вплив окремих груп мікроорганізмів на безпечність та якість молочних і молоковмісних продуктів при переробці молока;

- правила контролю технологічних процесів під час виробництва і переробки молока;

- способи виявлення, постановки та вирішення проблем, пов'язаних із безпечністю молока-сировини, молочних і молоковмісних продуктів;

- способи оцінки і забезпечення якості виконуваних мікробіологічних досліджень на підприємствах з виробництва і переробки молока;

- основні правила для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції 5 тваринництва;

- інформацію для розробки, удосконалення, запровадження і розвитку технологій виробництва високоякісних та безпечних молочних та молоковмісних продуктів;

вміти:

- ідентифікувати мікроорганізми, які впливають на якість та показники безпечності молока-сировини, молочних і молоковмісних продуктів, забезпечувати якість виконуваних робіт;

- забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень на підприємствах з виробництва молока, які забезпечують високу якість та безпечність молока-сировини, здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва молока;

- забезпечувати дотримання параметрів та контролювати показники безпечності молока і готової продукції у технологічних процесах з виробництва і переробки молока;

- забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах з виробництва і переробки молока;

- застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики щодо показників безпечності молока-сировини, молочних і молоковмісних продуктів у професійній діяльності;

- здійснювати мікробіологічний контроль сучасних технологій з переробки молока в усі групи молочних та молоковмісних продуктів, виявляти вади продуктів мікробіологічного походження і запропонувати шляхи їх усунення;

- використовувати спеціальні знання для розробки, удосконалення, запровадження і розвитку науково обґрунтованих технологій виробництва високоякісних та безпечних молочних та молоковмісних продуктів на підприємствах молокопереробної галузі, у т.ч. при проектуванні, модернізації, технічному переоснащенні, реконструкції, розширенні підприємств з виробництва і переробки молока з урахуванням особливостей Південного регіону України.

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 зурахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач ПДПИСАНО Олександр ЧАГАРОВСЬКИЙ

Викладач ПДПИСАНО Оксана КРУЧЕК

Завідувач кафедри ПДПИСАНО Наталія ТКАЧЕНКО