



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 Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси

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

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

Викладач: Скрипніченко Дмитро Михайлович, к.т.н., доцент кафедри Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси

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

Профайл викладача: **Контактна інформація:**
e-mail: Skripnichenkodm@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 – 6,0, годин – 180,0.

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 – Біохімія з основами фізіології харчування; Технічна мікробіологія; Хімія і фізика молочної сировини; Ветеринарно-гігієнічні та зоотехнічні основи організації молочних ферм; **послідовні** – Безпечність у виробництві і переробці молока; Технології переробки молока; Основи

проектування підприємств з виробництва і переробки молока; КП з Основ проектування підприємств з виробництва і переробки молока; Комплексна переробка вторинної молочної сировини; Ветеринарно-санітарна та технологічна експертиза м'ясних і молочних продуктів; Атестаційний екзаме́н; Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи.

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, 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 молока-сировини для забезпечення і здійснення контролю перебігу технологічних процесів виробництва молочної та молоковмісної продукції; основні історичні етапи розвитку предметної області;
- 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 молока-сировини;
- зміни хімічного складу та фізико-хімічних властивостей молока, яке закуповується, у процесі технологічного перероблення у молочні та молоковмісні продукти із врахуванням особливостей Південного регіону України;
- 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, контролювати санітарно-гігієнічний стан та дотримуватися біологічної безпеки на підприємствах із виробництва доброякісної молочної 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 на основі застосування глибоких знань фізики та хімії молочної сировини при її переробці у молочні та молоковмісні продукти із врахуванням особливостей Південного регіону України;
- виконувати матеріальні розрахунки та обирати оптимальні рецептури, які враховують вимоги харчової та біологічної цінності та безпечності готового продукту;
- проводити дослідження у сфері удосконалення і підвищення ефективності технологічних процесів.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

