



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ТА ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА М'ЯСНИХ І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ»

Ступінь вищої освіти: Бакалавр

Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Освітньо-професійна програма: Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Викладач: Скрипніченко Дмитро Михайлович, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат технічних наук, доцент
Патюков Сергій Дмитрович, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, кандидат технічних наук, доцент

Кафедра: Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, т. 712-40-09
Технології м'яса, риби і морепродуктів, т. 712-42-50

Профайл викладача Контакт: e-mail: skripnichenkodm@gmail.com, 0987000690

Профайл викладача Контакт: e-mail: spatyukov@gmail.com, 0967489089

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на IV курсі у I семестрі для студентів денної та заочної форми навчання.

Кількість кредитів – 3.0, годин – 90.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	40	16	24	-
заочна	28	12	16	-
Самостійна робота, годин	Денна - 50		Заочна - 62	

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Програмою дисципліни «Ветеринарно-санітарна та технологічна експертиза м'ясних і молочних продуктів» передбачено вивчення матеріалу щодо проведення ветеринарно-санітарного контролю м'ясної та молочної продукції в промислових умовах підприємств при отриманні, зберіганні та реалізації готової продукції. Набуття знань та вмінь з визначення фальсифікованої м'ясної та молочної продукції, організації ветеринарно-санітарного контролю та проведення оцінки фізико-хімічних та органолептичних показників у м'ясних і молочних продуктах.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є сукупність теоретичних та практичних знань з питань по організації та ефективному проведенню ветеринарно-санітарного контролю готової продукції та експертизи технологічних процесів, якості і безпеки готової продукції.

Міждисциплінарні зв'язки: *Попередні* – «Біологія з основами зоології та морфології», «Технічна мікробіологія», «Основи ветеринарної медицини», «Ветеринарно-санітарна і технологічна експертиза молока», «Моделювання якості м'яса худоби та птиці», «Технологія виробництва та первинної переробки продукції м'ясного скотарства», «Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва», «Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства», «Технологія переробки молока», «Технологія переробки м'яса», «Безпечність у виробництві та переробці молока», *послідовні* – «Науково-дослідна робота», «Переддипломна практика», «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи».

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Ветеринарно-санітарна та технологічна експертиза м'ясних і молочних продуктів» є формування у студентів знань та вмінь у вирішенні професійних завдань з організації та ефективного проведення ветеринарно-санітарної та технологічної експертизи м'ясних і молочних продуктів, виробничого контролю параметрів технологічних процесів їх виробництва, контролю якості і безпечності готової продукції підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Ветеринарно-санітарна та технологічна експертиза м'ясних і молочних продуктів» є формування теоретичних знань та практичних навичок проведення ветеринарно-санітарного контролю м'ясних і молочних продуктів у промислових умовах м'ясо- і молокопереробних підприємств при отриманні, зберіганні та реалізації готової продукції, безпечної для здоров'я людини, виробленої на основі діючих нормативних документів з дотриманням норм і правил виробничо-технологічного й санітарно-гігієнічного контролю.

В результаті вивчення курсу «Ветеринарно-санітарна та технологічна експертиза м'ясних і молочних продуктів» студенти повинні:

знати:

- способи проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва, які забезпечують виробництво безпечної сировини тваринного походження та збереження навколишнього середовища;
- методи аналізу якості м'ясних, молочних та молоковісних продуктів, предметну область та професійну діяльність;
- способи здійснення контролю технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства, свинарства та птахівництва;
- точки контролю по ходу технологічних процесів переробки продукції тваринництва у м'ясні, молочні та молоковісні продукти;
- ветеринарно-санітарні й технологічні показники якості та безпечності м'ясних, молочних та молоковісних продуктів;
- вимоги стандартів до якості та безпечності м'ясних, молочних та молоковісних продуктів;
- методи і способи ветеринарно-санітарного контролю та технологічної експертизи м'ясних, молочних та молоковісних продуктів, які базуються на глибоких знаннях фізики та хімії сировини тваринного походження і враховують особливості Південного регіону України;

вміти:

- забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних параметрів та біологічної безпеки на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва, які забезпечують виробництво безпечної сировини тваринного походження та збереження навколишнього середовища;
- забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва і переробки молока та яловичини, свинини та продукції птахівництва;
- визначати точки контролю по ходу технологічних процесів переробки продукції

тваринництва у м'ясні, молочні та молоковісні продукти;

- визначати ветеринарно-санітарні, органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники якості м'ясних, молочних та молоковісних продуктів на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва;

- використовувати методи аналізу якості м'ясних, молочних та молоковісних продуктів для визначення браку та попередження випуску готової продукції низької якості;

- визначати фальсифіковану м'ясну і молочну продукцію;

- застосовувати глибокі знання фізики та хімії сировини тваринного походження при її переробці у м'ясні, молочні та молоковісні продукти, враховуючи особливості 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 з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Положення про академічну доброчесність в ОНТУ](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач

ПІДПИСАНО
підпис

Дмитро СКРИПНІЧЕНКО

Викладач

ПІДПИСАНО
підпис

Сергій ПАТЮКОВ

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО
підпис

Наталія ТКАЧЕНКО

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО
підпис

Людмила ВІННІКОВА