

	<p style="text-align: center;">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ГІГІЄНА МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ»</p> <p>Рівень вищої освіти: <u>другий</u> (<u>магістерський</u>)</p> <p>Спеціальність: <u>212 Ветеринарна гігієна,</u> <u>санітарія і експертиза</u></p> <p>Рік навчання: 5-й, семестр <u>10-й</u></p> <p>Кількість кредитів ECTS: <u>4 кредити</u></p> <p>Назва кафедри: <u>кафедра ветеринарної</u> <u>гігієни, санітарії і експертизи</u></p> <p>Мова викладання: <u>українська</u></p>
Лектор курсу	
Контактна інформація лектора (e-mail)	

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Гігієна молока і молочних продуктів» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 120 год.: лекції - 24 год., практичні заняття – 22 год., самостійна робота - 74 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.

Підсумковий контроль - залік.

ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Гігієна молока і молочних продуктів» вивчається за навчальним планом підготовки здобувачів рівень вищої освіти другий (магістерський), галузь знань 21 Ветеринарна медицина, спеціальність 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза.

Освітня компонента «Гігієна молока і молочних продуктів» формує уміння, навички та компетенції, необхідні для фахівця з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Вивчення дисципліни передбачає набуття студентами теоретичних і практичних знань з планування санітарно-гігієнічних заходів, організація та проведення профілактичних заходів щодо забезпечення безпечності та якості товарного молока та умов його переробки до готового продукту.

Завдання вивчення дисципліни

Набути знань щодо санітарно-гігієнічних вимог ветеринарного

інспектування молочнотоварних ферм, молокоприймальних пунктів та інших потужностей, які здійснюють первинне виробництво молока. Ознайомити з вимогами до забезпечення отримання молока належної якості; заходами з попередження поширення бактерійних, вірусних, гельмінтозних захворювань сільськогосподарських тварин через молоко і молокопродукти; ветеринарними вимогами щодо імпорту в Україну молока і молочних продуктів; гігієною в умовах застосування сучасних технологій виробництва питних видів молока та молочних продуктів. У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

Інтегральні компетентності (ІК):

Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

ЗК 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні (фахові) компетентності ФК:

ФК 5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

Програмні результати:

ПРН 6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

ПРН 7. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

ПРН 10. Володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів, метод самопрезентації).

План вивчення навчальної дисципліни

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		СРС, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1.	Мікробіологічні чинники ризику під час виробництва молока та молочних продуктів. Біохімічні та фізичні властивості молока.	2	-	8
2.	Мікробіологічні чинники ризику під час виробництва молока та молочних продуктів.	2	2	8
3.	Мікрофлора молока та джерела мікробного обсіменіння молока.	2	2	6
4.	Санітарно-гігієнічні вимоги до отримання молока, первинної обробки та транспортування. Зміни під час зберігання.	2	2	8
5.	Гігієна персоналу, що бере участь у виробництві сирого молока та санітарна обробка молочного устаткування.	2	2	4
6.	Молоко як джерело інфекційних хвороб і токсикоінфекцій у людини.	2	2	4
7.	Гігієнічні вимоги до переробки молока на підприємствах молочної промисловості. Питне молоко.	2	2	4
8.	Гігієна кисломолочних продуктів.	2	2	4
9.	Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва сирів.	2	2	4
10.	Гігієнічні вимоги до виробництва масла.	2	2	4
11.	Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва молочних консервів.	2	2	10
12.	Система НАССР у молокопереробній галузі Міжнародне законодавство та основні законодавчі документи України щодо безпеки молока та молочних продуктів.	2	2	10
13.	Належна виробнича і гігієнічна практика молока (GMP/GHP).	-	-	14
Всього		24	22	74

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота студента ВНАУ є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації, реферату).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	20	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	20	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання рефератів та презентації за заданою проблемною тематикою)	20	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	14	2 рази на семестр	Тестування у паперовому вигляді та системі СОКРАТ
Разом			74	

Список основної та додаткової літератури

Основна:

1. Методологія та організація наукових досліджень у ветеринарній гігієні, санітарії та експертизі: навчальний посібник. Яремчук О.С., Льотка Г. І., Поліщук Т.В. Вінниця: ВНАУ, 2020. 300 с.

2. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 1. Гігієна молока: Підручник. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.І. Фотіна, І.А. Бібен, О.М. Бергілевич, В.Я. Бінкевич, Ю.Р. Гачак, С.А. Ткачук, В.В. Кам'янський, М.М. Бондаревський, Н.М. Зажарська, І.Л. Цивірко, О.І. Касяненко; За ред. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалової, І.А. Бібена. Харків: Діса плюс, 2016. 416 с.

3. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 2. Гігієна молочних продуктів: Підручник. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.І. Фотіна, І.А. Бібен, О.М. Бергілевич, В.Я. Бінкевич, Ю.Р. Гачак, С.А. Ткачук, В.В. Кам'янський, М.М. Бондаревський, Н.М. Зажарська, Н.П. Головка, О.І. Касяненко; За ред. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалової, І.А. Бібена. Харків: Діса плюс, 2016. 426 с.

4. Гігієна молока та молочних продуктів. Навчальний посібник. О.М. Якубчак, О.М. Джміль, В.І. Джміль, Т.В. Та ран, О.В. Яхновська, А.І. Тютюн, Л.А. Кондрасій; За ред. О.М. Якубчак. К.: ЦП «Компринт», 2016. 214 с.

Додаткова:

1. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації харчових продуктів. О.М. Якубчак, Л.В. Олійник, С.Д. Мельничук, В.В. Власенко, М.В. Козак, А.І. Тютюн, Т.В. Таран, С.В. Мідик, А.І. Кобиш, В.А. Котелевич, М.А. Галабурда. За ред. О.М. Якубчак. Київ, «Компнія Біопром», 2012. 256 с.

2. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів і продовольчої сировини» від 06.09.2005 № 2809-IV.

3. Ветеринарні та санітарні вимоги до особистих господарств населення – виробників сирого молока, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 21.03.2002 № 17 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 05 квітня 2002 р. за № 336/6624

4. Ветеринарні та санітарні вимоги до пунктів закупівлі молока від тварин, які утримуються в особистих підсобних господарствах населення, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 21.03.2002 № 18 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 05 квітня 2002 р. за № 337/6625.

Контроль і оцінка результатів навчання

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60 % підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10 % за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30 % підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної роботи

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1.	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2.	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3.	Виконання самостійних завдань	5
4.	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5.	Індивідуальні завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	5
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
1.	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2.	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3.	Виконання самостійних завдань	5
4.	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5.	Індивідуальні завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	5
	Всього за атестацію 2	30
6.	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Шкала оцінки знань здобувача

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної

дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку чи екзамену. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Критерії поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Участь у дискусіях на лекційних та практичних заняттях, виконання контрольних робіт, індивідуальні та групові творчі завдання, тестування	Критерії оцінювання
90-100 %	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.
73-89 %	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.
55-72 %	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.
35-54 %	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.
15-34 %	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки. Правильно вирішив окремі тестові завдання.
0-15 %	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.