

**СИЛАБУС**  
**освітнього компонента**  
**Гігієна молока та молочної продукції**

**Спеціальність:** Н6 Ветеринарна медицина  
**Галузь знань** Н Сільське, лісове, рибне господарство та ветеринарна медицина

<b>Рівень освіти</b>	Фахова передвища освіта
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Статус освітнього компонента</b>	Вибірковий
<b>Обсяг вибіркового компонента (кредити ЄКТС/ Загальна кількість годин)</b>	3 кредитів ЄКТС / 90 годин
<b>Циклова комісія</b>	Ветеринарних дисциплін
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Очікувані результати</b>	<p>Результати навчання:</p> <p><b>Здобувач освіти повинен знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- значення молока і молочних продуктів у харчуванні людини, їх асортимент і класифікацію;</li> <li>- основні поняття щодо гігієни молока і молочних продуктів;</li> <li>- вимоги нормативних документів до молока і молочних продуктів (показники й характеристики, правила пакування, транспортування, зберігання, реалізації, методи контролювання якості та безпечності);</li> <li>- вимоги щодо реалізації молока й молочних продуктів на агропромислових ринках, у торговельній мережі, оптових базах;</li> <li>- схеми, порядок і методики класичного та сучасного експертного дослідження молока і молочних продуктів;</li> </ul> <p><b>Здобувач освіти повинен уміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вільно користуватися приладами для визначення якості та безпечності молока та молочних продуктів;</li> <li>- здійснювати відбір проб молока і молочних продуктів для досліджень;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно оформляти документи за результатами проведення санітарно-гігієнічних досліджень молока і молочних продуктів;</li> <li>- вирішувати питання щодо подальшого використання молока і молочних продуктів за результатами досліджень;</li> <li>- користуватися нормативними документами щодо безпечності та якості молока і молочних продуктів за конкретних виробничих умов.</li> </ul>
<p><b>Предмет і завдання вибіркового компонента</b></p>	<p><b>Предметом</b> вивчення є:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вирішення питань санітарної якості й безпечності молока і молочних продуктів та їх відповідність чинним нормативно-правовим актам;</li> <li>- попередження розповсюдження захворювань людей через молоко і молочні продукти, отримані від тварин хворих на інфекційні хвороби;</li> <li>- дозвіл на випуск безпечного та якісного молока і молочних продуктів, котрі відповідають вимогам державних нормативно-правових актів;</li> <li>- забезпечення повного використання якісного молока і молочних продуктів;</li> <li>- забезпечення надійного і економічно вигідного знезараження умовно-придатних молока і молочних продуктів;</li> <li>- дозвіл для освоєння сучасних методик лабораторних досліджень молока і молочних продуктів ;</li> <li>- вирішення питань пропаганди гігієни виробництва молока і молочних продуктів, а також ветеринарно – санітарних знань.</li> </ul> <p><b>Основними завданнями</b> ВК є:</p> <p>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; заходи 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.</p>

<b>Форма підсумкового контролю</b>	Залік
<b>Зміст вибіркового компонента</b>	<p style="text-align: center;"><b>Розділ 1.</b></p> <p><b>Тема 1.</b> Гігієна молока і молочної продукції.  <b>Тема 1.1.</b> Вступ. Предмет, завдання і значення дисципліни. «Гігієна молока і молочної продукції»  <b>Тема 1.2.</b> Гігієна отримання молока на молочнотоварних фермах суб'єктів господарювання в новітніх умовах.  <b>Тема 1.3.</b> Мікрофлора молока. Гігієна та ветеринарно-санітарна оцінка молока за хвороб тварин та забрудненого радіонуклідами.  <b>Тема 1.4.</b> Гігієна переробки молока на молокопереробних підприємствах. Гігієна виробництва питного молока і вершків.</p> <p style="text-align: center;"><b>Розділ 2.</b></p> <p><b>Тема 2.</b> Гігієна кисломолочних продуктів  <b>Тема 2.1.</b> Гігієна масла вершкового, спредів. Гігієна сирів.  <b>Тема 2.2.</b> Гігієна згущених молочних консервів. Гігієна сухих молочних продуктів.  <b>Тема 2.3.</b> Гігієна морозива. Гігієна молочних продуктів дитячого харчування.</p>
<b>Рекомендована література</b>	<p><b>Базова:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методологія та організація наукових досліджень у ветеринарній гігієні, санітарії та експертизі: навчальний посібник. Яремчук О.С., Лютка Г. І., Поліщук Т.В. Вінниця: ВНАУ, 2020. 300 с.</li> <li>2. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 1. Гігієна молока: Підручник. За ред. І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалової, І.А. Бібена. Харків: Діса плюс, 2016. 416 с.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol>

	<p>Тютюн, Л.А. Кондрасій; За ред. О.М. Якубчак. К.: ЦП «Компринт», 2016. 214 с.</p> <p><b>Додаткова:</b></p> <p>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.</p> <p>2. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів і продовольчої сировини» від 06.09.2005 № 2809-IV.</p> <p>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</p> <p>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.</p>
<p><b>Форми організації освітнього процесу та види навчальних занять</b></p>	<p><b>Форми:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заняття,</li> <li>- самостійна робота,</li> <li>- практична підготовка,</li> <li>- контрольні заходи...</li> </ul> <p><b>Види:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лекція,</li> <li>- практичне заняття,</li> <li>- консультація.</li> </ul>
<p><b>Пререквізити (вже засвоєні освітні компоненти, які необхідні для вивчення ВК)</b></p>	<p><b>Освітні компоненти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Інфекційна безпека (біобезпека).</li> <li>- Хвороби заразної етіології.</li> <li>- Тваринництво, зоогігієна та ветсанітарія.</li> <li>- Паразитологія та інвазійні хвороби с-г. тварин.</li> </ul>
<p><b>Постреквізити (освітні компоненти,</b></p>	<p><b>Освітні компоненти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Гігієна продуктів тваринного походження та технології з основами стандартизації.</li> </ul>

<p><b>які вивчатись після засвоєння ВК)</b></p>	
<p><b>Критерії оцінювання</b></p>	<p><b>Рівні навчальних досягнень здобувачів ФПО:</b></p> <p><b>Високий рівень.</b> Оцінка «відмінно» виставляється, якщо завдання, що містить відповіді, в яких навчальний матеріал відтворюється в повному обсязі, відповідь правильна, обґрунтована, логічна, містить аналіз і систематизацію, зроблені аргументовані висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу і показує при цьому глибоке оволодіння лекційним матеріалом, здатний висловити власне ставлення до альтернативних міркувань з конкретної проблеми, проявляє вміння самостійно та аргументовано викладати матеріал. Практичне завдання виконане правильно, як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.</p> <p><b>Достатній рівень.</b> Оцінка «добре» виставляється, якщо завдання, що містить відповіді, в яких відтворюється значна частина навчального матеріалу. Здобувач освіти виявляє знання і розуміння основних положень з освітнього компонента, певною мірою може аналізувати матеріал, порівнювати та робити висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу, питання висвітлює повно, висвітлення їх завершене висновками, виявлене вміння аналізувати факти й події, а також виконувати навчальні завдання. У відповідях допущені несуттєві помилки, в усних відповідях неточності, деякі незначні помилки, має місце недостатня аргументованість при викладенні матеріалу, не чітко виражене ставлення слухача до фактів.</p> <p><b>Середній рівень.</b> Оцінка «задовільно» виставляється, якщо завдання, що містить відповіді, в яких відтворюються основні положення навчального матеріалу на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння; здобувач освіти у цілому оволодів суттю питань з даної теми, виявляє знання лекційного матеріалу, навчальної літератури, намагається аналізувати факти й події, робити висновки. Але на заняттях поводить себе пасивно, відповідає лише за викликом викладача, дає неповні відповіді на запитання, припускається грубих помилок при висвітленні теоретичного матеріалу. У практичних завданнях припущені несуттєві помилки.</p>

	<p><b>Початковий рівень.</b> Оцінка «незадовільно» виставляється, якщо завдання, що не виконане, або містить відповіді на рівні елементарного відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, фрагментів навчального матеріалу. Здобувач освіти виявив неспроможність висвітлити питання чи питання висвітлені неправильно, безсистемно, з грубими помилками, відсутні розуміння основної суті питань, висновки, узагальнення. У відповідях та практичному завданні припущені суттєві помилки.</p>
<p><b>Забезпечення організації викладання ВК</b></p>	<p>Посилання на положення про організацію освітнього процесу</p>
<p><b>Інформація про викладача</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>ЗАЯЦЬ Олена Йосипівна</b></p> <p><b>Посада</b> викладач <b>Категорія</b> спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії</p>