

СИЛАБУС навчальної дисципліни «Мікробіологія молока та м'яса»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова навчальна дисципліна
Курс, семестр	2 курс, 4 семестр
Трудовістість	Загальна кількість годин – 120,0 Кількість кредитів – 4,0
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Технологій тваринництва та продовольства, харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	ЮХНО Віктор, доцент кафедри харчових технологій, кандидат с.-г. наук, доцент Контакти: 515 К (корпус 5-К) e-mail: viktor.iukhno@pdaa.edu.ua, тел...:+380503045812, Сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок з питань систематики, морфології, фізіології, індикації та ідентифікації мікроорганізмів молока, м'яса та молочних і м'ясних продуктів, вивчення впливу мікробіологічних процесів і продуктів життєдіяльності мікроорганізмів на якість та безпечність молока, м'яса та молочних і м'ясних продуктів.
Компетентності	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями контролю якості та безпечності харчових продуктів, організовувати й проводити мікробіологічні дослідження сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів в умовах спеціалізованих лабораторій підприємств.
Результати навчання	Визначати мікробіологічні показники якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів у відповідності до нормативних вимог за допомогою сучасних методів аналізу та уміти їх інтерпретувати.
Методи навчання	Словесні методи (лекція, розповідь пояснення); наочні методи (спостереження, демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); дослідницький; методи самостійної роботи вдома.
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Загальна мікробіологія та значення мікроорганізмів в технології виробництва молока та молочних продуктів Тема 2. Мікробіологія сирого та питного молока. Закваски та їх значення Тема 3. Мікробіологія кисломолочних продуктів, масла та сиру. Основи санітарії та мікробіологічний контроль на молочних підприємствах Тема 4. Мікрофлора м'яса та її зміни під час консервування, шкідлива мікрофлора м'яса. Вивчення морфологічних та культуральних властивостей мікроорганізмів Тема 5. Мікробіологія ковбасних виробів та м'ясних консервів. Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва м'яса та м'ясопродуктів. Мікрофлора яєць, шкіряно-хутрової та кишкової сировини
Стратегія	Форми поточного контролю знань:

оцінювання результатів навчання	<p>Ведення конспекту та захист лекційного матеріалу (16 балів);</p> <p>Виконання та захист лабораторних робіт (30 балів);</p> <p>Виконання та захист самостійних робіт (40 балів);</p> <p>Підсумкова контрольна робота (14 балів)</p> <p>Форма семестрового контролю – <i>залік</i>.</p>
Політика навчальної дисципліни	<p>Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). За порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів та зобов'язаний відпрацювати таке заняття.</p> <p>Списування під час контрольної роботи заборонено (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist.</p> <p>Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитно-трансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p> <p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті (розповсюджується лише на обов'язкові компоненти освітньої програми або їх частини) перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p>
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Не передбачено
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації, відеоролики.
Рекомендовані джерела інформації	<p>Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Грегірчак Н.М. Мікробіологія харчових виробництв. Лабораторний практикум. К.: НУХТ, 2009. 302 с. 2. Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи / [О.М.Бергілевич, В.В.Касянчук, В.З.Салата та ін.; за ред.. В.В.Касянчук]. Суми: Університетська книга, 2010. – 320 с.

	<p>3. Мікробіологія молока і молочних продуктів. Практикум / [О.М.Бергілевич, В.В.Касянчук, І.Г.Власенко та ін.; за ред. В.В.Касянчук]. Суми: Університетська книга, 2010. – 205 с.</p> <p>4. Мікробіологія харчових виробництв / Пирог Т.П., Решетняк Л.Р., Поводзинський В.М., Грегірчак Н.М. Вінниця: Нова книга, 2007. 463 с.</p> <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <p>1. Гудзь С.П., Гнатуш С.О., Білінська І.С. Мікробіологія: Підручник. Львів: Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2009. 360 с.</p> <p>2. Мікробіологія: підручник / М.Г. Сергійчук, В.К. Позур, Т.М. Фурзікова та ін. К.: Видавничо-поліграфічний центр «Київський університет», 2008. 541 с.</p> <p>3. Пабат В.О. Технологія продуктів забою тварин / В.О. Пабат, А.Я. Маньковський. – К.: ТОВ Орion, 2000. – 361 с.</p> <p>4. Пількевич Н.Б., Боярчук О.Д. Мікробіологія харчових продуктів. Навчальний посібник. Луганськ: «Альма-матер», 2008. 152 с.</p> <p>5. Пирог Т.П. Загальна мікробіологія: Підручник. К.: НУХТ, 2004. 471 с.</p> <p>6. Технологія продуктів забою тварин / В.В. Власенко, І.Г. Береза, М.І. Машкін. – Вінниця: РВВ ВАТ Віноблдрукарня, 1999. – 448 с.</p> <p>5. Харченко С.М. Мікробіологія / С.М. Харченко. – К.: Сільгоспосвіта, 1994. – 352 с.</p> <p style="text-align: center;">Інформаційні ресурси</p> <p>1. Грегірчак Н.М. Санітарно-гігієнічний контроль виробництв. Конспект лекцій. Київ: НУХТ, 2011. 175 с. URL: http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/999/3/69.02.pdf</p> <p>2. Інструкція «Про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування» І 4.4.4.077-2001 [електронний ресурс]; режим доступу: http://bs-staff.com.ua/pb_ot/1039_5999_1.html</p> <p>3. Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації [електронний ресурс]; http://vet.in.ua/</p> <p>4. Рудавська Г.Б., Демкевич Л.І. Мікробіологія. К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2005. 407 с. URL: https://scholar.google.com.ua/citations?user=SaAhlQgAAAAJ&hl=uk</p> <p>5. Рудавська Г.Б. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів. К.: Київ.нац.торг.-екон. ун-т, 2003. 409 с. URL: https://scholar.google.com.ua/citations?user=SaAhlQgAAAAJ&hl=uk</p>
Рік введення	2023