

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ГІГІЕНА МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ»

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Спеціальність	Н6 «Ветеринарна медицина»
Освітньо-професійна програма	Ветеринарна медицина
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Повна офіційна назва закладу вищої освіти	Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
Факультет (Інститут)	Факультет ветеринарної медицини і технологій у тваринництві
Кафедра	Кафедра інфекційних та інвазійних хвороб
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/години	4 кредити ЄКТС / 120 год.
Мова викладання	Українською мовою
Інформація про викладача дисципліни	Присяний Сергій Борисович, кандидат сільськогосподарських наук, доцент https://pdatu.edu.ua/pro-universytet/kafedra- infektsijnikh-ta-invazijnikh-khvorob.html Електронна пошта: prosiany2016@gmail.com Номер телефону: +38(067) 1510584
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Вибіркова
Передумови для вивчення дисципліни	Для вивчення дисципліни «Гігієна молока і молочних продуктів» здобувач вищої освіти повинен володіти матеріалом наступних курсів - «Гігієна тварин і ветеринарна санітарія», «Основи біобезпеки, біоетики та екології у ветеринарній медицині», «Ветеринарна мікробіологія», «Ветеринарна токсикологія», «Ветеринарно-санітарна експертиза», «Благополуччя тварин».
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Відповідно до принципів академічної доброчесності та нормативних документів ЗВО «ПДУ» щодо політики академічної доброчесності, очікується, що роботи здобувачів будуть їх оригінальними дослідженнями та міркуваннями. Здобувачі, відповідально відноситимуться щодо дотримання норм законодавства про авторське право, вказуватимуть посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей, уникатимуть фальсифікації або фабрикації інформації. Дотримуватимуться усіх зобов'язань відповідно до укладеної декларації про дотримання академічної доброчесності http://surl.li/noftg , http://surl.li/foccn

Відвідування занять. Об'язковим є відвідування усіх видів занять. За об'єктивних причин (хвороба, карантин, індивідуальний графік, тощо) навчання може проходити в онлайн форматі. Здобувачі обов'язково мають дотримуватись строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт що передбачені під час вивчення дисципліни.

Визнання результатів попереднього навчання. У випадку, якщо здобувач освіти отримав знання у неформальній та інформальній освіті, зарахування результатів навчання здійснюється згідно Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <http://surl.li/fobze>. Зокрема, якщо їх тематика відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю). В неформальній освіті:

- закінчення професійних курсів, семінарів або тренінгів, тематика яких відповідає змісту освітнього компоненту (окремій темі або змістовому модулю).

В інформальній освіті:

- наявність наукової публікації;
- волонтерська діяльність.

Перезарахування результатів навчання отриманих під час здобуття попередньої освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у Закладі вищої освіти «Подільський державний університет»

3. Мета навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Гігієна молока і молочних продуктів» є однією з вибіркового компонент фахової підготовки профільного каталогу освітньо-професійної програми «Ветеринарна медицина» в процесі підготовки лікаря ветеринарної медицини і додатковою освітньою компонентою до дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза».

Мета дисципліни: формування у здобувачів знань про санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва, переробки, зберігання, транспортування та реалізації молока і молочних продуктів, а також набуття практичних навичок з проведення санітарно-гігієнічної експертизи молока і молочних продуктів, оцінки їх безпечності та якості відповідно до вимог національного й міжнародного законодавства.

Вивчення дисципліни «Гігієна молока і молочних продуктів» дасть здобувачам можливість:

- оволодіти теоретичними знаннями про властивості молока і молочних продуктів, фактори, що впливають на їхню безпечність та якість;
- засвоїти національні та міжнародні вимоги до виробництва, переробки, транспортування й реалізації молочної продукції;
- навчитися застосовувати методи контролю й оцінки санітарно-гігієнічного стану молока та молочних продуктів;
- здобути практичні навички проведення санітарно-гігієнічної експертизи молока та молочних продуктів на ринках і підприємствах;

- формувати компетентність щодо виявлення небезпечних факторів (мікробіологічних, хімічних, технологічних) і прийняття рішень щодо придатності продукції до споживання;
- підготуватися до професійної діяльності у сфері ветеринарної медицини, харчової безпеки та державного контролю.

4. Зміст навчальної дисципліни

Тема 1. Значення молока в харчуванні людини. Хімічний склад і біологічна цінність. Фізико-хімічні властивості молока.

Тема 2. Мікрофлора молока, шляхи потрапляння та розвиток мікроорганізмів.

Тема 3. Законодавство України та ЄС щодо молока і молочних продуктів. Впровадження системи НАССР у молочній промисловості. Міжнародні стандарти (ISO, Codex Alimentarius).

Тема 4. Гігієна доїння, первинної обробки та зберігання молока.

Тема 5. Вплив хвороб тварин на якість молока. Вимоги до молока від хворих тварин.

Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування та реалізації молока.

Тема 7. Методи органолептичних, фізико-хімічних і мікробіологічних досліджень молока.

Тема 8. Хімічні та біологічні забруднювачі молока. Визначення домішок, інгібіторів, токсичних елементів, залишків антибіотиків і пестицидів у молоці.

Тема 9. Фальсифікація молока – способи виявлення та попередження.

Тема 10. Гігієна виробництва кисломолочних продуктів.

Тема 11. Гігієна виробництва масла, сиру, морозива, сухого молока.

Тема 12. Дефекти та вади молочних продуктів та заходи щодо їх попередження.

5. Очікувані результати навчання навчальної дисципліни

Відповідно до Закону України «Про ветеринарну медицину» лікар ветеринарної медицини несе юридичну і матеріальну відповідальність за випуск в реалізацію тільки доброякісних, благополучних у санітарному відношенні продуктів.

В зв'язку з цим, після вивчення дисципліни «Гігієна молока і молочних продуктів» здобувач має змогу опанувати наступні результати навчання:

знати:

- хімічний склад, харчову та біологічну цінність молока і молочних продуктів;
- мікробіологічні особливості молока, фактори, що впливають на його якість і безпечність;
- основні нормативно-правові акти України та ЄС, що регламентують виробництво, переробку, транспортування та реалізацію молока і молочних продуктів;
- методи лабораторних досліджень і санітарно-гігієнічної експертизи молока та продуктів його переробки;
- принципи і вимоги системи НАССР у молочній промисловості;
- основні види фальсифікацій та дефектів молока і молочних продуктів, їх вплив на безпечність і якість.

вміти:

- оцінювати органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники молока та молочних продуктів;
- здійснювати санітарно-гігієнічний контроль молока та молочних продуктів у процесі виробництва, зберігання, транспортування та реалізації;
- застосовувати методи лабораторної діагностики при проведенні ветеринарно-санітарної експертизи;

	<ul style="list-style-type: none"> - визначати відповідність молочної продукції вимогам нормативних документів України та ЄС; - виявляти та оцінювати ризики небезпечних факторів у молочній сировині й готовій продукції; - впроваджувати принципи системи НАССР на молокопереробних підприємствах; - приймати рішення щодо придатності молока та молочних продуктів до споживання.
<p>Окрім цього передбачено формування соціальних навичок та компетентностей сталого розвитку. Зокрема: самопрезентація в новому колективі, здатність керувати емоціями, уміння реагувати на критику, творче мислення, робота в команді, знання професійної етики, міжособистісне спілкування, відповідальність (soft skills); системне мислення, компетентність випередження, нормативна компетентність, компетентність співпраці, компетентність самоусвідомлення, компетентність критичного мислення (greencomp).</p>	
<p>6. Види навчальних занять</p>	
<p>Видами навчальних занять при вивченні дисципліни є лекції (Л), лабораторні заняття (ЛЗ), виробнича практика (ВП), самостійна робота (СР).</p>	
<p>7. Методи навчання</p>	
<p>Словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда проблемно-пошукового характеру, діалог); наочні методи (пояснювально-ілюстративний), практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, проектування педагогічної технології, практичні методи (виконання лабораторних практичних завдань, самостійної роботи); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу, навчальні дискусії; метод використання життєвого досвіду, проектування професійних ситуацій); методи стимулювання, мотивації й обов'язку (роз'яснення мети навчального предмета, висунання вимог до вивчення предмета, оперативний контроль); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання).</p>	
<p>8. Методи та критерії оцінювання</p>	
<p>8.1 Критерії оцінювання</p>	
<p>В освітньому процесі Університету використовуються такі види контролю: поточний, семестровий (підсумковий) та підсумкова атестація здобувачів вищої освіти. Оцінювання здобувачів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою.</p> <p>Поточний контроль здійснюється під час проведення навчальних занять і має на меті перевірку рівня засвоєння здобувачів освіти навчального матеріалу. Форма проведення поточного контролю визначаються з урахуванням змісту накопичувальної системи оцінювання.</p> <p>У межах поточного контролю здобувач вищої освіти може набрати 60 балів. На семестровий контроль у формі екзамену відводиться 40 балів. Розподіл балів, які можуть набрати здобувачі зазначені у відповідній робочій програмі.</p> <p>Сума балів за поточний контроль складається із балів, отриманих за результатами навчання під час лекцій, семінарських (практичних, лабораторних) занять та самостійної роботи здобувача вищої освіти.</p> <p>Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни обчислюється шляхом додавання набраних здобувачем вищої освіти балів з поточного та семестрового контролю.</p> <p>Підсумкова оцінка виставляється у відомості обліку успішності, індивідуальному навчальному плані.</p> <p>Оцінювання результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за 100-бальною шкалою. Відповідність підсумкової рейтингової оцінки в балах відповідає оцінці за національною шкалою та шкалою ECTS відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Закладі вищої освіти «Подільський державний університет» https://pdatu.edu.ua/images/navchalna-</p>	

roбота/planuvannya-ta-organizaciya/p04062022.pdf?ver=18022201 та робочої програми з даної дисципліни.

8.2 Методи оцінювання

Усні (індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда), письмові (самостійна робота, тести), комп'ютерні (презентації доповідей, виконання завдань у системі Moodle), самоконтроль, самоаналіз.

9. Ресурсне забезпечення навчальної дисципліни

Засоби навчання	Навчальний процес потребує наступних засобів навчання: <ul style="list-style-type: none">- мультимедійне обладнання;- комп'ютерна система та мережа;- інструктивно-нормативні матеріали, ілюстративні матеріали;- навчальні посібники, підручники;- презентаційний мультимедійний матеріал для лекцій та лабораторних занять;- повні тексти лекцій (наочний і електронний варіант);- інструменти, посуд, обладнання для проведення лабораторних занять.
Інформаційне навчально-методичне забезпечення	<ol style="list-style-type: none">1. Посібник з питань безпечності харчових продуктів URL : https://dpss.gov.ua/storage/app/sites/12/%D0%91%D0%B5%D0%B7%D0%BF%D0%B5%D1%87%D0%BD%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C%20%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2%20%D1%82%D0%B0%20%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B0%20%D0%BC%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%86%D0%B8%D0%BD%D0%B0/211548_Chapter%204.pdf2. Тваринництво та ветеринарія. URL : http://tvarinnictvo-ta-veterinarija3. Вісник аграрної науки. URL : www.agrovisnyk.org.ua4. Ефективне тваринництво. URL : www.efpit.ua@gmail.com5. Технології виробництва та переробка продуктів тваринництва. URL : www.redakciavidil@ukr.net6. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. URL: https://dpss.gov.ua/.7. Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1409-22#Text8. Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0183-11#Text9. Державний науково-дослідний інститут з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи. URL : https://vet.gov.ua/10. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського URL : http://www.nbuv.gov.ua/11. Освітньо-професійна програма «Ветеринарна медицина» для підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю Н6 «Ветеринарна медицина» https://pdatu.edu.ua/images/navchalna-robota/opp/opp2025/opp-m-vet.pdf?v=03