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 – 4.0, годин – 120.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	60	28	32	-
заочна	28	12	16	-
Самостійна робота, годин	Денна - 60		Заочна - 92	

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 – загальна та неорганічна хімія, органічна хімія, біологія з основами зоології та морфології, технічна мікробіологія, основи ветеринарної медицини, ветеринарно-санітарна і технологічна експертиза молока, технологія переробки молока, технологія переробки м'яса, безпечність у виробництві та переробці молока, послідовні – науково-дослідна робота студента.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни є формування у студентів знань та вмінь у вирішенні професійних завдань по організації та ефективному проведенню ветеринарно-санітарного контролю готової продукції, виробничого контролю параметрів та експертизи технологічних процесів, якості і безпеки готової продукції.

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 продукції в промислових умовах підприємств при отриманні, зберіганні та реалізації готової продукції, безпечної для здоров'я людини, виготовленої на основі діючих нормативно-технічних документів з дотриманням норм і правил виробничо-технологічного, санітарно-гігієнічного контролю.

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

знати:

- методи аналізу якості м'ясних і молочних продуктів;
- найменування точок контролю готових продуктів;
- ветеринарно-санітарні показники якості та безпечності м'ясних і молочних продуктів;
- вимоги стандартів до якості та безпечності м'ясних і молочних продуктів;
- методи і способи ветеринарно-санітарного контролю та технологічної експертизи м'ясних і молочних продуктів;

вміти:

- визначати ветеринарно-санітарні показники м'ясних і молочних продуктів;
- визначати брак та випуск готової продукції низької якості;
- визначати фальсифіковану м'ясну і молочну продукцію;
- організувати ветеринарно-санітарний контроль м'ясних і молочних продуктів на підприємстві;
- самостійно проводити оцінку фізико-хімічних та органолептичних показників у м'ясних і молочних продуктах.
- застосовувати глибокі знання фізики та хімії сировини тваринного походження при її переробці у м'ясні, молочні та молоковмісні продукти.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» 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