

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції
тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОХІМІЧНИЙ І МІКРОБІОЛОГІЧНИЙ КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

Освітньо-професійна програма Технології виробництва і
переробки продукції тваринництва

спеціальність 204 Технології виробництва і переробки
продукції тваринництва
галузь знань 20 Аграрні науки і продовольство
освітній ступінь Бакалавр

Розробник
Кодак Тетяна –
доцент кафедри харчових технологій,
к. с.-г. н



Гарант ОПП
Лариса КУЗЬМЕНКО,
професор кафедри біології продуктивності
тварин імені академіка О.В. Квасницького,
к.с.-г.н, доцент



Полтава
2022 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	ТЕХНОХІМІЧНИЙ І МІКРОБІОЛОГІЧНИЙ КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА вибіркова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Кодак Тетяна , к.с.-г.н. Контакти: ауд. 502к, корпус 5-К  : tetiana.kodak@pdaa.edu.ua ,  : 0509596589, сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kodak-tetyana-stepanivna
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з загальної хімії, фізики, біології, гігієни, мікробіології.
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни одержання знань щодо порядку проведення технохімічного контролю при виробництві харчових продуктів, та проведення мікробіологічного контролю в потоці, як один з головних показників безпечності готових виробів.

Основні завдання вивчення навчальної дисципліни вивчення схем технохімічного та мікробіологічного контролю якості сировини та готової продукції; підготовка майбутніх спеціалістів, що будуть вміти попереджати виготовлення та випуск підприємством нестандартної продукції; сприяння зміцненню технологічної дисципліни.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
загальні	фахові
ЗК 1. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.	ФК (додаткова). Здатність визначати критичні точки виробництва, проводити технохімічний контроль.
Програмні результати навчання:	
ПРН (додаткова). Організовувати та контролювати технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, встановлювати слабкі ділянки виробництва.	

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Зміст та значення дисципліни «Технохімічний та мікробіологічний контроль якості і безпечності продукції тваринництва»

Тема 2. Технохімічний контроль при виробництві питного молока і вершків.

Тема 3. Технохімічний контроль при виробництві кисломолочних продуктів та морозива.

Тема 4. Технохімічний контроль при виробництві масла, спредів та сирів.

Тема 5. Технохімічний контроль при виробництві молочних консервів

Тема 6. Технохімічний контроль при виробництві ковбасних виробів, копченостей і напівфабрикатів.

Тема 7. Технохімічний контроль переробки м'яса птиці

Тема 8. Бактеріологічні дослідження сировини та готової продукції

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2022 р.
Лекції (годин)	16,0
Лабораторні (годин)	24,0
Самостійна робота (годин)	80,0

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Ведення конспекту лекцій	16,0
Виконання лабораторних робіт та їх захист	48,0
Виконання завдань самостійної роботи	16,0
Контрольні роботи	20,0
Максимальна кількість балів	100,0

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудовітність:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік

**Сторінка курсу на платформі Moodle -****Інформаційні джерела:**

1. Алимардинова М. Технохимический контроль мясных продуктов : практикум. Астана: Фолиант, 2010. 224 с.
2. Журавская Н. К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов: учебник. М.: Колос, 2001. 174 с.
3. Забодалова Л. А., Надточий Л.А. Производственный контроль на предприятиях молочной промышленности: Учебно-методическое пособие. СПб.: Университет ИТМО, 2016. 43 с.
4. Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. М.: АгроНИИТЭИММП, 1987. 122 с.
5. Инструкция по технохимическому контролю на предприятиях молочной промышленности. М.: Агропромиздательство, 1988. 239 с.
6. Контроль качества молока и молочных продуктов. Учебное пособие / Б. К. Асенова, и др. Алматы: СГУ, 2013. 212 с.
7. Ромоданова В. О., Костенко Т.П. Лабораторний практикум з технохімічного контролю підприємств молочної промисловості. Київ: НУХТ, 2003. 165 с.
8. Современные методы анализа мяса и мясопродуктов. Учебное пособие. / Ежкова Г. Ои др. Казань: КНИТУ, 2013. 156 с.
9. Соколов А. А. Технохимический контроль в мясной промышленности. М.: ГИ министерства легкой и пищевой промышленности, 1953. 260 с.
10. Соколова О. Я., Догарева Н.Г. Производственный контроль молока и молочных продуктов: учебное пособие. Оренбург: ОГУ, 2012. 195 с.
11. Технохимический контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов: учебное пособие / М. Б. Ребезов и др. Челябинск, ЮУрГУ, 2011. 107 с.
12. Ткаль Т. К. Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности. М.: Агропромиздат, 1990. 192 с.