

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Технохімічний і мікробіологічний контроль
якості і безпечності продукції
тваринництва»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Тип і назва освітньої програми	ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Курс, семестр	Курс – 2, семестр – 4.
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0 Загальна кількість годин – 120,0 із яких: лекцій – 16 год., лабораторних робіт – 24 год. (денна форма) лекцій – 4 год., лабораторних робіт – 2 год. (заочна форма) Форма семестрового контролю – залік
Мова(и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач:</i> МОРОЗ Світлана, доцент кафедри харчових технологій, кандидат пед. наук, доцент <i>Контакти:</i> 515 К (корпус 5-К) <i>e-mail:</i> svitlana.moroz@pdau.edu.ua, smor@meta.ua, <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/moroz-svitlana-eduardivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Хімія, основи фахової діяльності
Компетентності	ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. ФК 13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.
Програмні результати навчання	ПРН 1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

У процесі вивчення дисципліни формуються комплекс соціальних навичок (soft skills), важливих для сучасного фахівця: критичне мислення і аналіз, толерантність, уміння формувати власну думку, комунікативні та презентаційні навички

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Формування у здобувачів вищої освіти знань щодо порядку проведення технохімічного та мікробіологічного контролю для забезпечення якості й безпеки продукції тваринництва	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
<p>Тема 1. Зміст та значення дисципліни «Технохімічний та мікробіологічний контроль якості і безпеки продукції тваринництва».</p> <p>Тема 2. Технохімічний контроль при виробництві молока сировини, питного молока і вершків.</p> <p>Тема 3. Технохімічний контроль при виробництві кисломолочних продуктів та морозива.</p> <p>Тема 4. Технохімічний контроль при виробництві масла, сирів, молочних консервів.</p> <p>Тема 5. Технохімічний контроль при первинній переробці забійних тварин.</p> <p>Тема 6. Технохімічний контроль при виробництві ковбасних виробів, копченостей і напівфабрикатів.</p> <p>Тема 7. Технохімічний контроль переробки м'яса птиці.</p> <p>Тема 8. Бактеріологічні дослідження сировини та готової продукції.</p>	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
<p>словесні методи: лекція; розповідь-пояснення;</p> <p>- наочні методи: демонстрування, ілюстрування;</p> <p>- практичні методи: лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування; тезування;</p> <p>- комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, дистанційної платформи Moodle.</p>	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- щодо термінів виконання та перескладання	<p>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).</p> <p>Відповідно до п. 3.4.3 і 3.5 Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannya2023.pdf здобувачі вищої освіти мають право на повторне проходження контрольних заходів.</p>
- щодо академічної доброчесності	<p>Списування під час виконання лабораторних робіт, завдань самостійної роботи заборонені. Мобільні пристрої дозволено використовувати лише під час онлайн-тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</p>
- щодо відвідування занять	Відвідування лекційних і практичних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин, за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, зданих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перезарахування результатів навчання, зданих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, у якому

	опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproneformalnuosvitu.pdf
- щодо оскарження результатів оцінювання	Оскарження результатів оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannya2023.pdf
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Основні	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Експрес-методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів : навч. посібник / В. В. Євлаш, С. О. Самойленко, Н. О. Отрошко, І. А. Буряк. Харків : ХДУХТ, 2016. 334 с. 2. Забезпечення та хімічний контроль якості харчових продуктів : навч. посібник / Р. П. Влодарчик, І. М. Кобаса та ін. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2015. 336 с. 3. Полумбрик М. О., Осипенкова І. І., Котляр Є. О. Фізико-хімічні методи дослідження якості харчових продуктів. Черкаси-Одеса-Київ : Вид-во «Логос», 2019. 188 с. 4. Приліпко Т. М., Коваль Т. В., Букалова Н. В. Біохімічний і мікробіологічний контроль якості харчових продуктів: навч. посібник. Кам'янець-Подільський, 2020. 575 с. 5. Хацевич О. М., Складанюк М. Б. Хімія та аналіз харчових продуктів : Лабораторний практикум : навч.-метод. посібник. Івано-Франківськ: Вид. Супрун В.П., 2019. 105 с. 6. Хімічний та мікробіологічний аналіз харчової продукції : навч. посібник / І. М. Кобаса, Л. М. Чебан, М. М. Воробець, Юкало В. Г., Кухтин М. Д. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2014. 196 с. 7. Юкало В. Г. Лабораторний практикум з хімії та фізики молока і молочних продуктів : навч. посібник. Тернопіль : Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, 2018. 176 с. 	
Допоміжні	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Лабораторний практикум із дисципліни «Харчові технології»: навч. посібник / Ф. В. Перцевої, О. Б. Дроменко, П. В. Гурський та ін.; за ред. Ф. В. Перцевої. Харків: ХДУХТ, 2015. 170 с. 2. Машкін М. І., Париш Н. М. Технологія молока і молочних продуктів: навчальне видання. К.: Вища освіта, 2006. 351 с. 3. Стріха Л. О., Назаренко І. В. Технологічне обладнання та технологія переробки м'яса: курс лекцій для студентів спеціальності 7.09010201 і 8.09010201 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва». Миколаїв : МНАУ, 2015. 90 с. 4. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підручник / М. М. Клименко, Л. Г. Віннікова, І. Г. Береза та ін.; за ред. М.М. Клименка. Київ : Вища освіта, 2006. 640 с. 5. Технологічні комплекси харчових виробництв : навч. посібник / В. І. Теличкун, О. М. Гавва, Ю. С. Теличкун, О. О. Губеня та ін. Київ : Сталь, 2017. 456 с. 6. Харчові технології у прикладах і задачах: підручник / ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л. Л., БУХКАЛО С. ., КАПУСТЕНКО П. О., АРСЕНЬЄВА О. П., ОРЛОВА Є. І. Київ : Центр навчальної літератури, 2008. 576 с. 7. Харчова хімія : методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» / уклад.: Гуменюк О.Л. Чернігів: ЧДТУ, 2013. 151 с. 8. Янчева М. О., Пешук Л. В., Дроменко О. Б. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 304 с. 	
Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від 15 січня 2025 року № 10.

Додаток до силябусу
СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти									
	денної форми здобуття освіти					заочної форми здобуття освіти				
	опитування	виконання та захист лабораторних робіт	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота (підсумкова)	Разом	опитування	виконання та захист лабораторних робіт	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	Разом
Тема 1. Зміст та значення дисципліни «Технохімічний та мікробіологічний контроль якості і безпеки продукції тваринництва»	2	-	3	-	5	5	-	4	-	9
Тема 2. Технохімічний контроль при виробництві молока-сировини, питного молока і вершків.	2	8	3	-	13	5	-	4	-	9
Тема 3. Технохімічний контроль при виробництві кисломолочних продуктів та морозива.	2	8	3	-	13	-	16	2	-	18
Тема 4. Технохімічний контроль при виробництві масла, сирів, молочних консервів	2	8	3	-	13	-	-	4	-	4
Тема 5. Технохімічний контроль при первинній переробці забійних тварин	2	8	3	-	13	-	-	5	-	5
Тема 6. Технохімічний контроль при виробництві ковбасних виробів, копченостей і напівфабрикатів.	2	8	3	-	13	-	-	5	-	5
Тема 7. Технохімічний контроль переробки м'яса птиці	2	8	3	-	13	-	-	5	-	5
Тема 8. Бактеріологічні дослідження сировини та готової продукції	2	-	3	-	5	-	-	5	-	5
Контрольна робота	-	-	-	12	12	-	-	-	40	40
Разом	16	48	24	12	100	10	16	34	40	100

ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Шкала та критерії оцінювання опитування

Кількість балів		Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти	
1,0-2,0	3,1-5,0	відмінна вичерпна відповідь
0-1,0	0-3,0	відповідь не повна, з помилками або неточностями

Шкала та критерії оцінювання виконання та захист лабораторних робіт

Кількість балів		Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти	
6,1-8,0	12,1-16,0	здобувач брав активну участь у виконанні завдань; відмінна відповідь, повна орієнтація в методиках, завдання занотовані в робочому зошиті
4,1-6,0	8,1-12,0	здобувач брав активну участь у виконанні завдань; вичерпна відповідь з невеликою кількістю неточностей, орієнтація в методиках, завдання занотовані в робочому зошиті
2,1-4,0	4,1-8,0	здобувач не активно брав участь у виконанні завдань; відповідь з великою кількістю помилок і неточностей, погана орієнтація в методиках, не всі завдання занотовані в робочому зошиті
0-2,0	0-4,0	здобувач не брав участь у виконанні завдань; відповідь не на усі питання з великою кількістю помилок, не орієнтується в методиках, не всі завдання занотовані в робочому зошиті

Шкала та критерії оцінювання виконання завдань самостійної роботи (0-1,0 бал за кожне вірно виконане завдання)

Кількість балів		Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти	
0,6-1,0	0,6-1,0	розкрита відповідь та повне виконання завдання самостійної роботи, завдання, занотовані в робочому зошиті
0-0,5	0-0,5	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності, не всі завдання занотовані в робочому зошиті

Шкала та критерії оцінювання контрольної роботи

Кількість балів		Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти	
9,1-12,0	30,1-40,0	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
6,1-9,0	20,1-30,0	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
3,1-6,0	10,1-20,0	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань
0-3,0	0-20,0	немає відповіді на 75% питань із суттєвими помилками, не орієнтується в загальному розумінні питань