



Силабус курсу

Гігієна переробки продукції тваринництва

Ступінь вищої освіти бакалавр

Освітня програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Назва кафедри тваринництва та харчових технологій

Рік навчання:2023 Семестр: 5

Кількість кредитів: 6. Мова викладання: державна

Посилання на дистанційний курс

Керівник курсу

Берестова
Людмила Євгенівна

кандидат сільськогосподарських наук,
старший науковий співробітник, доцент,
кафедри тваринництва та харчових технологій

Контактна інформація

l.berestova@snu.edu.ua +380501975642

Анотація курсу

Головна задача вивчення курсу – надати майбутнім фахівцям необхідний комплекс знань: сформувані у здобувачів вищої освіти розуміння важливості та необхідності дотримання вимог законодавчих актів, а також санітарно гігієнічних норм і вимог на підприємствах по переробці продукції тваринництва; оволодіння методами оцінки ризиків та контролю санітарно гігієнічного стану виробничого процесу від приймання сировини до реалізації готової продукції; дотримання належних санітарно-гігієнічних вимог до підприємств, виробничих потужностей, процесів і апаратів переробних виробництв; санітарно-епідемічна експертиза проектів будівництва підприємств по переробці продукції тваринництва; забезпечення дотримання санітарно-гігієнічних вимог до води і відходів виробничих цехів, стоків на підприємств по переробці продукції тваринництва.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2/2	Вступ. Основи гігієни та санітарії та її завдання у системі підприємств по переробці продукції тваринництва.	ПР₂ Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва	Робота з нормативними документами розв'язання практичного завдання

	Державний санітарний нагляд, його форми, завдання та організація		
2/2	Ветеринарно-санітарні вимоги до будівництва і експлуатації м'ясопереробних підприємств	ПРН4. Організувати спільну діяльність робочого колективу. ПР₁₇ Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва	Тестування, розв'язання практичного завдання
2/2	Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємства молочної промисловості.	ПР₁₇ Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва	Тестування, розв'язання практичного завдання
2/2	Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів. Санітарно епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин	ПР₁₇ Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва	Тестування, розв'язання практичного завдання
2/2	Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві ковбасних виробів.	ПРН23 Здатність на підставі знань із забою тварин і стандартизації продукції організувати та здійснювати технологію забою, виконувати фахові дії зі стандартизації тваринницьких об'єктів та процесів, сировини.	Тестування, розв'язання практичного завдання
4/2	Санітарно-гігієнічна оцінка консервів та пресервів. Критерії безпеки бомбажних консервів	ПРН23 Здатність на підставі знань із забою тварин і стандартизації продукції організувати та здійснювати технологію забою, виконувати фахові дії зі стандартизації тваринницьких об'єктів та процесів, сировини.	Тестування, розв'язання практичного завдання
2/4	Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів	ПР₁₇ Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва	Тестування, розв'язання практичного завдання

Літературні джерела

1. Власенко В.В., Машкін М.І., Бігун П.П. Технологія виробництва і переробки молока та молочних продуктів. –Вінниця: „ГІПАНІС”, 2016. – 306 с.
2. Маньковський А.Я., Кравців Р.Й., Богданов Г.О. Технологія переробки молока. – Львів: Сполом, 2013. -451 с.
3. Шокина Ю.В. Научные основы производства рыбопродуктов/ Лабораторный практикум/. –СПб:ГИОРД, 2013. – 88 с.
4. Твердохлеб Г.В. Технология молока и молочных продуктов. / Г.В. Твердохлеб, Р.Ю. Сажинов, Р.И. Раманаскус. – М: ДеЛи принт, 2016. – 616 с.
5. Якубчак О.М. Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою [Навч. посібник] / О. М. Якубчак, А. І. Тютюн, Т. В. Таран – К.: «КОМПРИНТ», 2015. – 156 с.
6. Якубчак О. М. Гігієна виробництва м'ясних продуктів [Навч. посібник] / О. М. Якубчак, Т. В. Таран – К: ЦП «Компринт». – 2015.– 155с.
7. Відомчі норми технологічного проектування. "Підприємства по забою худоби, птиці, кролів та переробці продуктів забою". ВНТП-АПК-23.06 - К.: Мінагрополітики України, 2006.-154 с.
- 8 Відомчі норми технологічного проектування. "Підприємства з переробки молока". ВНТП-АПК-24.06-К.: Мінагрополітики України, 2006.-105 с.
9. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України [Навч. посібник] /, Д.А. Засекін, В.М. Поляковський. В.В. Соломон – К: Видавництво «Центр учбової літератури». – 2015. – 400 с.
10. Нормативне забезпечення забою великої рогатої худоби (добробут тварин, якість і безпека продукції): навчальний посібник / [Н.В. Букалова, В.І. Козій, В.П. Лясота, Н.М. Богатко, М.В. Утечско], Біла Церква, 2019.-182 с.

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування (наприклад, програма Kahoot).
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Політика що до можливості зарахування програмних результатів навчання, отриманих у формальній та неформальній освіті.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Теми 1— обговорення кейсів	20

Тема -2 обговорення кейсів	10
Теми 3--4– обговорення кейсів	20
Теми -5-6 – обговорення кейсів	20
Тема -7– обговорення кейсів	10
Іспит – тести, завдання, кейсів	40

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка в балах	Оцінка за університетською диференційованою шкалою	Оцінка за університетською недиференційованою шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
			Оцінка	Пояснення
90-100	Відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	Добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73	Задовільно		D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60-63			E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	Незадовільно	незараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним курсом)
«не з'явився»		1. Запис здійснюється у разі відсутності здобувача на екзамені		
«усунений»		2. Запис здійснюється у разі порушення здобувачем встановлених правил внутрішнього розпорядку або морально-етичних норм поведінки на екзамені		
«не допущений»		3. Запис здійснюється у разі відсутності залікової книжки у здобувача під час семестрового контролю		