



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

САНІТАРНІ ПАРАМЕТРИ ТВАРИННИЦЬКОЇ СИРОВИНИ ТА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

спеціальність	не обмежена	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежена	факультет	біотехнологій
освітній рівень	не обмежена	кафедра	технології переробки та якості продукції тваринництва

ВИКЛАДАЧ

РИЖКОВА ТАЇСІЯ МИКОЛАЇВНА



Вища освіта – спеціальність зооінженер

Науковий ступень - доктор біотехнологічних наук 03.00.20 «Біотехнологія»

Вчене звання - професор кафедри технології переробки і стандартизації продуктів тваринництва

Досвід роботи – більше 24 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 10 методичних розробок та 5 патентів на корисну модель,
- впровадження наукових розробок в навчальний процес вище вказаної дисципліни,
- співавторка 1 Національного стандарту України та авторка 3 національних стандартів України
- співавторка 2 тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0682992109	електронна пошта	rujkova.ua@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
Залучені старші викладачі: Гейда Ірина Михайлівна	телефон	0508747598	електронна пошта	geyda_star@btu.kharkov.ua	дистанційна підтримка Moodle
Боднарчук Ірина Миколаївна	телефон	0958000619	електронна пошта	mshiteeva@btu.kharkov.ua	дистанційна підтримка Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у студентів комплексних знань та навичок, що стосуються: вивчення видів мікроорганізмів, які природним чином знаходяться у сирому молоці та м'ясі, а також тих, що можуть потрапляти в ці продукти з навколишнього середовища; аналізу впливу мікроорганізмів на органолептичні характеристики (смак, запах, текстуру, зовнішній вигляд) молочних і м'ясних продуктів; дослідження фізико-хімічних змін, які відбуваються в продуктах харчування під впливом мікроорганізмів, включаючи як негативні (наприклад, псування), так і позитивні процеси (наприклад, ферментація); оцінки ролі корисних мікроорганізмів у виробництві безпечних і якісних харчових продуктів, а також їхнього впливу на збереження поживних властивостей та тривалість зберігання продуктів; розуміння заходів контролю та запобігання розвитку шкідливих мікроорганізмів.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Специфічні результати навчання і форми їх контролю	- здатність обирати раціональні мікробіологічні методи досліджень молочної та м'ясної сировини, при їх переробці на молочні та м'ясні продукти та корегувати протікання мікробіологічних процесів при виробництві / індивідуальні завдання 1 - застосовувати професійні знання з протікання мікробіологічних процесів при отриманні молока та м'яса та при переробці їх на молочні та на м'ясні продукти / індивідуальні завдання 2
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичні; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	Вільне зарахування

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. МІКРОБІОЛОГІЯ МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ					
Лекція 1.	Вступ. Мікробіологія молока, як продукту безпосереднього вживання.	ЛПЗ 1.	Організація мікробіологічного контролю за якістю молока.	Самостійна робота	Індивідуальні завдання (теми рефератів, презентацій) 1. Вади заквасок. Причини пониження їх активності. 2. Морфологічні особливості мікроорганізмів. 3. Підбір культур при складанні комбінованих заквасок. 4. Основні групи мікроорганізмів молока. 5. Види заквасок і способи їх приготування в спеціальних лабораторіях. 6. Методи культивування анаеробів. 7. Вплив хімічного складу молока на розвиток мікроорганізмів. 8. Морфологічні, культуральні і фізіологічні властивості мікроорганізмів. 9. Роль мікроорганізмів у визріванні молока. 10. Вплив первинної обробки молока, умов його зберігання і транспортування на розвиток мікроорганізмів. 11. Фактори, що обумовлюють бактеріальну забрудненість молока, сиропридатність молока. 12. Способи зниження бактеріальної забрудненості молока. 13. Особливості контролю апаратури і обладнання. 14. Зміна мікрофлори молока в процесі його зберігання. Фази мікрофлори молока.
Лекція 2.	Мікробіологія кисломолочних продуктів. Мікробіологія маслоробства. Загальні положення.	ЛПЗ 2.	Вивчення морфологічних, культуральних та мікробіологічних властивостей міцеліальних грибів та дріжджів.		
Лекція 3.	Мікробіологія сироробства. Загальні положення.	ЛПЗ 3.	Визначення бактеріальної забрудненості сирого молока.		
		ЛПЗ 4.	Мікробіологічні методи визначення інгібіторів у молоці.		
		ЛПЗ 5.	Мікробіологічний контроль якості заквасок.		

				15. Прості та складні методи приготування препаратів для мікроскопічного дослідження. Наведіть приклад. 16. Кисломолочні продукти, які виробляються з використанням ацидофільних паличок і біфідобактерій. 17. Санітарно-показні мікроорганізми. 18. Санітарний режим на підприємствах.
Модуль 2. МІКРОБІОЛОГІЯ М'ЯСА І М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ				
Лекція 4.	Вступ. Характеристика джерел забруднення м'яса сільськогосподарських тварин та птиці мікрофлорою. Зміни складу мікрофлори м'яса під час його охолодження, заморожування, соління та висушування.	ЛПЗ 6.	Приготування бактеріальних препаратів. Збудники гниття м'яса і м'ясопродуктів та патогенні мікроорганізми.	Індивідуальні завдання (теми рефератів, презентацій) 1. Значення та методи посолу м'ясопродуктів 2. Мікрофлора м'ясних напівфабрикатів 3. Динаміка мікрофлори в процесі виготовлення ковбас. 4. Вплив температурної обробки на мікрофлору варених ковбас. 5. Склад залишкової мікрофлори та мікробіологічні показники ковбас. 6. Мікробіологія копчених та сиров'ялених ковбас. 7. Зміни мікрофлори ковбас при зберіганні. 8. Джерела мікрофлори консервів 9. Залишкова мікрофлора, мікробіологічні показники консервів. 10. Загальні принципи мікробіологічного контролю м'яса і м'ясопродуктів 11. Мікробіологічні критерії безпеки харчових продуктів. 12. Санітарно-бактеріологічний контроль м'яса і м'ясопродуктів 13. Мікрофлора охолодженого м'яса 14. Мікрофлора замороженого м'яса 15. Порча м'яса 16. Техніка мікробіологічного дослідження ковбасних виробів 17. Санітарно-мікробіологічний контроль процесу виробництва ковбасних виробів 18. Техніка мікробіологічного дослідження м'ясних консервів
Лекція 5.	Мікробіологія ковбасних виробів. Мікробіологія м'ясних консервів.	ЛПЗ 7.	Мікробіологія ковбасних виробів.	
Лекція 6.	Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва м'яса та м'ясопродуктів.	ЛПЗ 8.	Мікробіологія м'ясних консервів.	
		ЛПЗ 9.	Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва.	

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

1. Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи: навч. посіб. [для підготовки фахівців у ВНЗ III-IV рівня акредитації за напрямками підготовки «Харчові технології та інженерія» і «Ветеринарна медицина»/Бегелевич О.М., Касянчук В.В., Салата В.З. та інш.; за ред. Д.вет. наук, проф. В. В. Касянчука]. – Суми: Університетська книга, 2010. – 320 с.
2. Чорний М. В. Санітарія і гігієна на підприємствах з виробництва та переробки молока й молочних продуктів // [Чорний М. В., Наливайська Н. М., Пасічник В. А., Рижкова Т. М.]: навчальний посібник. - Х.: Гриф, 2010. – 284 с.
3. Мікробіологія та фізіологія харчування.: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти I - IV рівня акредитації / В.Д. Малигіна, О.А. Ракша-Слюсарева, В.П. Ракова та ін. -К. – Кондор, 2009. – 242 с.
4. Харченко С.М. Мікробіологія./ Харченко С. М// – К.: Сільгоспосвіта, 1994. – 352 с.
5. Демченко В.А. Ветеринарна мікробіологія та імунологія / В.А. Демченко, В.А. Бортнічук, В.Г. Скибіцький та ін. – К.: Урожай, 1996. – 367 с.

1. Методичні вказівки до виконання лабораторно-практичної роботи з дисципліни «Санітарні параметри тваринницької сировини та готової продукції» / доктор тех. наук, професор Рижкова Т. М., ст. викладач Гейда І. М. // Державний біотехнологічний університет. Кафедра технології переробки та якості продукції тваринництва. – Х., 2024 р. – 48 с.
2. Методичні вказівки до лабораторно-практичних занять з дисципліни «Санітарні параметри тваринницької сировини та готової продукції» на тему: «Приготування бактеріальних препаратів» / Боднарчук І. М. ст. викладач // Державний біотехнологічний університет. Кафедра технології переробки та якості продукції тваринництва. – Х., 2024 р. – 16 с.
3. Методичні вказівки до лабораторно-практичних занять з дисципліни «Санітарні параметри тваринницької сировини та готової продукції» на тему: «Збудники гниття м'яса і м'ясопродуктів та патогенні мікроорганізми» / Боднарчук І. М. ст. викладач // Державний біотехнологічний університет. Кафедра технології переробки та якості продукції тваринництва. – Х., 2024 р. – 8 с.
4. Методичні вказівки до лабораторно-практичних занять з дисципліни «Санітарні параметри тваринницької сировини та готової продукції» на тему: «Мікробіологія ковбасних виробів» / Боднарчук І. М. ст. викладач // Державний біотехнологічний університет. Кафедра технології переробки та якості продукції тваринництва. – Х., 2024 р. – 12 с.
5. Методичні вказівки до лабораторно-практичних занять з дисципліни «Санітарні параметри тваринницької сировини та готової продукції» на тему: «Контроль якості готових м'ясних консервів» / Боднарчук І. М. ст. викладач // Державний біотехнологічний університет. Кафедра технології переробки та якості продукції тваринництва. – Х., 2024 р. – 8 с.
6. Методичні вказівки до лабораторно-практичних занять з дисципліни «Санітарні параметри тваринницької сировини та готової продукції» на тему: «Контроль якості готової продукції» / Боднарчук І. М. ст. викладач // Державний біотехнологічний університет. Кафедра технології переробки та якості продукції тваринництва. – Х., 2024 р. – 16 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
		до 50	відповіді на тестові питання
Модульне оцінювання		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.