

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОВКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

Кафедра зоогігієни та ветеринарії

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Д.В. Бабенко

« 16 » 06 2020 р.

Гарант освітньої програми

Т.І. Нежлукченко

« » 2020 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Мікробіологія молока і молочних продуктів»

Галузь знань	20 «Аграрні науки та продовольство»
Спеціальність	204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Освітньо-професійна та освітньо-наукова програма	«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
Освітній ступінь	«Магістр»
Семестр	I
Форма здобуття освіти	денна
Викладачі	Кириченко Віктор Анатолійович, кандидат с.-г. наук, доцент, vakirichenko@mnau.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри зоогігієни та ветеринарії

Протокол № 10 від « 20 » 05 2020 року.

Завідувач кафедри

Кот С.П.

Схвалено науково-методичною комісією ТВППТСБ факультету.

Протокол № 10 від « 22 » 05 2020 року.

Голова науково-методичної комісії

Старолубець О.О.

Схвалено на засіданні вченої ради ТВППТСБ факультету.

Протокол № 10 від « 25 » 05 2020 року.

Голова вченої ради

Гиль М.І.

Миколаїв

1. Призначення навчальної дисципліни	Формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок з питань систематики, морфології, фізіології, індикації та ідентифікації мікроорганізмів, які впливають на якість та показники безпеки молока та молочних продуктів.			
2. Мета навчальної дисципліни	Метою навчальної дисципліни «Мікробіологія молока і молочних продуктів» є формування знань з мікробіології молока і молочних продуктів для подальшого їх застосування в професійній діяльності.			
3. Компетентності	ЗК 2, 4, 5, ФК 19, 24, 27, 35.2.			
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:			
знати:	питання систематики, морфології, фізіології, індикації та ідентифікації мікроорганізмів, які впливають на якість та показники безпеки молока та молочних продуктів			
вміти:	володіти сучасними мікробіологічними методами дослідження молока і молочних продуктів.			
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	60/2,0		
	- лекції	16/0,5		
	- практичні заняття	30/1,0		
	- самостійна робота	14/0,5		
Календарний план*				
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		лк	пз	сам. робота
1.	Мікробіологія молока	8	14	8
2.	Інфекційні хвороби, які передаються з молоком	4	10	1
3.	Мікробіологія молочних продуктів	4	6	5
Всього		16	30	14
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу				
6. Порядок та критерії оцінювання	Контроль знань з дисципліни здійснюється шляхом індивідуальних опитувань студентів, тестування та контрольних письмових робіт. По закінченню 1-го семестра проводиться залік. До складання заліку допускаються студенти, які повністю виконали програму з дисципліни: – відвідали всі лекції та лабораторно-практичні заняття протягом семестру; – оволоділи практичними навичками, передбаченими програмою дисципліни; – виконали передбачені програмою письмові роботи студента.			
Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти				
Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума
		min	max	min max

Тестування на лабораторно-практичних заняттях	5	3	5	15	25
Поточні опитування	6	3	5	18	30
Контрольна робота	5	3	5	15	25
Ведення робочих зошитів	2	3	5	6	10
Наукова робота	1	8	10	6	10
Разом по дисципліні				60	100
Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу					
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS		Оцінка за національною шкалою		
90 – 100	A		«5» – відмінно		
75 – 89	BC		«4» – добре		
60 – 74	DE		«3» – задовільно		
35 – 59	FX		«2» – незадовільно з можливістю повторного складання		
1 – 34	F		«2» – незадовільно з обов'язковими повторним вивченням дисципліни		
7. Політика курсу	<p>Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково. 				
8. Інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. Демченко В. А. Ветеринарна мікробіологія та імунологія / В. А. Демченко, В. А. Бортнічук, В. Г. Скибіцький — К. : Урожай, 1996. — 367 с. 2. Кармашов В. М. Индикация патогенных бактерий в молоке и молочных продуктах / В. М. Кармашов. — М. : Колос, 1973. — 222с. 3. Коган Г. Ф. Маститы и санитарное качество молока / Г. Ф. Коган, Л. П. Горинова.— Минск : Урожай, 1990. — 133с. 4. Королев Н. С. Санитарная микробиология молока и молочных продуктов / Н. С. Королев, В. Ф. Семенихина. — М. : Пищ. пром., 1980. — 255с. 5. Макаров В. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / Под ред. В. А. Макарова/ — М. : Агропромиздат, 1991. — 680с. 				

	<p>6. Мікробіологія молока і молочних продуктів. Практикум : навч. Посібник / О.М. Бергілевич, В.В. Косянчук, Р.Л. Ковальчук та ін. за ред. В.В. Косянчук – Суми: Університетська книга. 2010. – 205 с.</p> <p>7. Справочник ветеринарно-санитарная експертиза продуктів животноводства / под ред. П. В. Житенко. — М . : Агропромиздат 1989. — 365с.</p> <p>8. Харченко С. Н. Мікробіологія / С. Н. Харченко. — К. : Сільгоспосвіта, 1994. — 359 с.</p>
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	<p>Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою оболонки Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=521).</p>
10. Доступ до матеріалів навчання	<p>Робоча програма дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua/mod/resource/view.php?id=58105), її си́лабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-zoohygien/) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=521) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua).</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

доцентом кафедри зоогігієни та ветеринарії

В.А. Кириченком