

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИНИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
Кафедра ветеринарної медицини та гігієни

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Дмитро БАБЕНКО

2024 р.

Гарант освітньої програми

Микола ШАЛІМОВ

« 27 » 06 2024 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Мікробіологія молока й м'яса, молочних і м'ясних 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	1
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Кот Стах Петрович, канд. біол. наук, доцент, stakhkot@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни

Протокол № 14 від « 20 » червня 2024 року.

Завідувач кафедри

Імінжон ЛУМЕЦЬ

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 11 від « 24 » червня 2024 року.

Голова науково-методичної комісії

Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 13 від «25» червня 2024 року.

Голова вченої ради

Михайло ГИЛЬ

Миколай

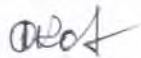
2024

1. Призначення навчальної дисципліни	Формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок з питавь систематики, морфології, фізіології, індикації та ідентифікації мікроорганізмів, які впливають на якість та показники безпеки молока й м'яса, молочних і м'ясних продуктів.										
2. Мета навчальної дисципліни	Метою навчальної дисципліни «Мікробіологія молока й м'яса, молочних і м'ясних продуктів» є формування знань з мікробіологія молока й м'яса, молочних і м'ясних продуктів для подальшого їх застосування в професійній діяльності.										
3. Компетентності	<p><i>Інтегральні компетентності:</i> Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького або інноваційного характеру у сфері технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><i>Спеціальні (фахові) компетентності:</i></p> <p>ФК1.Здатність аналізувати та контролювати безпечність та якість кормів і кормових засобів та живлення тварин.</p> <p>ФК2.Здатність розробляти, організувати та здійснювати заходи з підвищення продуктивності тварин, контролю безпечності та якості продуктів їх переробки й ефективності її виробництва.</p> <p><i>Додаткові фахові компетентностіспеціальності:</i></p> <p>ДФК12.1.Здатність на підставі знань з мікробіології виконувати мікробіологічний аналіз молока і м'яса та молочних і м'ясних продуктів.</p>										
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	<p><i>Програмні результати навчання (ПРН):</i></p> <p>ПРН1. Оцінювати та забезпечувати якість та безпечність технологій виробництва продукції тваринництва, кормів та кормових засобів, рівнів живлення тварин та продукції тваринного походження.</p> <p>ПРН2.Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p><i>Додаткові програмні результати (ПРН):</i></p> <p>ПРН12.1.На підставі знань з мікробіології виконувати мікробіологічний аналіз молока і м'яса та молочних і м'ясних продуктів.</p>										
5. Опис навчальної дисципліни	<p>Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</p> <table border="0" data-bbox="617 1328 949 1502"> <tr> <td></td> <td>90 годин / 3кредита</td> </tr> <tr> <td>- лекції</td> <td>16 годин / 0,53 кредита</td> </tr> <tr> <td>- лабораторні заняття</td> <td>16 годин / 0,53 кредита</td> </tr> <tr> <td>- практичні заняття</td> <td>16 годин / 0,53 кредита</td> </tr> <tr> <td>- самостійна робота</td> <td>42 годин / 1,4 кредита</td> </tr> </table>		90 годин / 3кредита	- лекції	16 годин / 0,53 кредита	- лабораторні заняття	16 годин / 0,53 кредита	- практичні заняття	16 годин / 0,53 кредита	- самостійна робота	42 годин / 1,4 кредита
	90 годин / 3кредита										
- лекції	16 годин / 0,53 кредита										
- лабораторні заняття	16 годин / 0,53 кредита										
- практичні заняття	16 годин / 0,53 кредита										
- самостійна робота	42 годин / 1,4 кредита										

	<p>підручник. 2-ге вид. Київ : Медицина, 2018. 576 с.</p> <p>2. Мікробіологія з основами імунології : підручник / В. В. Данилейченко, Й. М. Федечко, О. П. Корнійчук, І. І. Солонинко. 3-тє вид. Київ : Медицина, 2020. 384 с.</p> <p>3. Ситник І. Д., Климюк С. І., Тварко М. С. Міробиологія, вірусологія, імунологія : підручник. Тернопіль : ТДМУ, 2017. 392 с.</p> <p>4. Diwakar R.P., Yadav Vibha. A Handbook Of Veterinary Microbiology & Bacteriology. Satish Serial, 2018. 277 p.</p> <p>5. Veterinary Microbiology : Concise Notes / F. Qureshi and other ; The Islamia University of Bahawalpur. Self, 2019 : https://www.researchgate.net/publication/338935855_VETERINARY_MICROBIOLOGY_CONCISED_SHORT_NOTE_S_2020#read.</p>
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	<p>Перелбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою оболонки Moodle https://moodle.mnau.edu.ua</p>
10. Доступ до матеріалів навчання	<p>Робоча програма дисципліни її силадус та навчально-методичний комплекс дисципліни з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2887</p>

Силадус навчальної дисципліни розроблено:

Доцент кафедри



Олег КОТ

Календарний план*						
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин				
		ЛК	ЛЗ	ПЗ	Ср	
1.	Мікробіологія молока і молочних продуктів	8	8	8	20	
2.	Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів	8	8	8	22	
Всього годин по навчальній дисципліні		16	16	16	42	
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу						
6. Порядок та критерії оцінювання	<p>Контроль знань з дисципліни здійснюється шляхом індивідуальних опитувань студентів, тестування та контрольних письмових робіт.</p> <p>По закінченню 2-го семестру проводиться залік.</p> <p>До складання заліку допускаються студенти, які повністю виконали програму з дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
2 семестр						
Тестування на лабораторних заняттях		6	3	5	18	30
Поточні опитування		9	3	5	27	45
Контрольна робота		2	3	5	6	10
Наукова робота		1	9	15	9	15
Разом по дисципліні					60	100
Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу						
Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою				
90 - 100	A	Зараховано				
82 - 89	B					
75 - 81	C					
64 - 74	D					
60 - 63	E					
35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання				
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим 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	<p style="text-align: center;">Базова література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарна мікробіологія : посібник / В. М. Зоценко, І. О. Рубленко, А. В. Білан та ін. Біла Церква, 2017. 184 с. 2. Кириченко В.А., Кот С.П. Мікробіологія молока і молочних продуктів. Методичні рекомендації до лабораторно-практичних занять та самостійної роботи для здобувачів вищої освіти ступеня «магістр» спеціальності 204 – «ТВППТ». Миколаїв : МНАУ, 2018. 43 с. 3. Кириченко В.А., Кот С.П. Мікробіологія молока і молочних продуктів. Курс лекцій для здобувачів вищої освіти ступеня «магістр» спеціальності 204 – «ТВППТ». Миколаїв : МНАУ, 2019. 181 с. 4. Мельник В.О., Дудник Т.В. Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів. Методичні рекомендації. Миколаїв : МНАУ, 2018. 62 с. 5. 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 style="text-align: center;">Допоміжна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Люта В. А., Кононов О. В. Мікробіологія з технікою мікробіологічних досліджень, вірусологія та імунологія :

	<p>підручник. 2-ге вид. Київ : Медицина, 2018. 576 с.</p> <p>2. Мікробіологія з основами імунології : підручник / В. В. Данилейченко, Й. М. Федечко, О. П. Корнійчук, І. І. Солонинко. 3-тє вид. Київ : Медицина, 2020. 384 с.</p> <p>3. Ситник І. Д., Климяк С. І., Тварко М. С. Мікробіологія, вірусологія, імунологія : підручник. Тернопіль : ТДМУ, 2017. 392 с.</p> <p>4. Diwakar R.P., Yadav Vibha. A Handbook Of Veterinary Microbiology & Bacteriology. Satish Serial, 2018. 277 p.</p> <p>5. Veterinary Microbiology : Concise Notes / F. Qureshi and other ; The Islamia University of Bahawalpur. Self, 2019 : https://www.researchgate.net/publication/338935855_VETERINARY_MICROBIOLOGY_CONCISED_SHORT_NOTES_2020#read.</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</p>
10. Доступ до матеріалів навчання	<p>Робоча програма дисципліни її силабус та навчально-методичний комплекс дисципліни з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2887</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцент кафедри



Страх КОТ