

СИЛАБУС навчальної дисципліни «ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна
Курс, семестр	Курс - 3, семестр- 5. Курс 1 (стн., денна форма навчання) - семестр 1. Курс 2 (стн., заочна форма навчання) - семестр 4
Трудомісткість	Загальна кількість годин - 150, кількість кредитів - 5,0
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач:</i> ТЕНДІТНИК Володимир, к.с-г.н., професор кафедри, (навчальний корпус № 5к) e-mail: volodymyr.tenditnyk@pdau.edu.ua , тел. 0508338090, <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/tenditnyk-volodymyr-sergiyovych
Мета вивчення навчальної дисципліни	Ознайомити здобувачів вищої освіти із загальними і сучасними спеціальними технологіями молока і молочних продуктів. Сформувати у майбутніх фахівців теоретичні знання з питань біохімічного і фізико-хімічного складу, технологічних властивостей молока і молочних продуктів, технічних вимог до придатності молока для виробництва різних молочних продуктів і значення їх для суспільства. Розширити кругозір здобувачів вищої освіти у питаннях, пов'язаних з переробкою молока, підвищувати рівень знань з використання обладнання та механізмів в молокопереробній галузі. Сприяти розвитку творчого мислення і становлення його у процесі засвоєння подальших дисциплін як спеціалістів високої кваліфікації.
Компетентності	Інтегральна компетентність Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів у сфері харчових технологій. Загальні компетентності (ЗК) ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 6. Здатність працювати в команді. ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. Спеціальні (фахові, предметні компетентності) (СК) СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних

	<p>методів.</p> <p>СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>СК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.</p>
<p>Результати навчання</p>	<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.</p>
<p>Методи навчання</p>	<p>Словесні методи: лекція, пояснення;</p> <p>Практичні методи: лабораторні роботи;</p> <p>Комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій;</p>
<p>Програма навчальної дисципліни</p>	<p>Тема 1. Історія, сучасний стан і перспективи розвитку молочного господарства. Технологія молока і молочних продуктів як прикладна наука</p> <p>Тема 2. Загальне поняття про хімічний склад молока і молочних продуктів.</p> <p>Тема 3. Властивості молока і молочних продуктів</p> <p>Тема 4. Одержання високоякісного молока в господарствах відповідно до вимог державного стандарту на молоко-сировину.</p> <p>Тема 5. Фактори, що обумовлюють склад і властивості молока</p> <p>Тема 6. Молоко і молочні продукти як сировина для молочної промисловості. ДСТУ 3662:18, закупівля і розрахунки за молоко. Молокопереробні підприємства, їх структура, заготівельна мережа, значення і організація їх діяльності.</p> <p>Тема 7. Загальні процеси обробки молока на молокопереробних підприємствах.</p> <p>Тема 8. Технологія питних видів молока і вершків</p> <p>Тема 9. Технологія кисломолочних напоїв.</p> <p>Тема 10. Технологія сметани, кисломолочного сиру і морозива.</p> <p>Тема 11. Масловиробництво: загальна і спеціальна технології масла.</p> <p>Тема 12. Сировиробництво: загальна і спеціальні технології сирів.</p> <p>Тема 13. Технологія молочних консервів та молочних продуктів дитячого харчування.</p> <p>Тема 14. Технологія різних продуктів із вторинної молочної сировини.</p>
<p>Стратегія оцінювання результатів навчання</p>	<p>Форми поточного контролю знань: <i>конспект лекції</i> (денна форма – 28 балів); <i>виконання вправ на лабораторних заняттях</i> (денна форма – 24 бали); <i>захист завдань самостійної роботи</i> (денна форма – 28 балів), <i>екзамен</i> – 20 балів.</p> <p>Форма семестрового контролю: <i>екзамен</i>.</p>

<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Політика щодо термінів виконання та перескладання: 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). - Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати під час розрахунків на практичних заняттях (програми КАЛЬКУЛЯТОР). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist. - Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим: при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбуваються згідно даного графіка. - Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. - На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus. Coursera тощо.
<p>Передумови для виачення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Основи фахової діяльності, Хімія, Технічна мікробіологія, Фізика, Основи наукових досліджень, Стандартизація, сертифікація та управління якістю з основами НАССР, Теоретичні основи харчових виробництв, Харчова хімія, Процеси і апарати харчових виробництв.</p>
<p>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Електронний репозитарій ПДАУ. URL: http://dspace.pdaa.edu.ua:8080.</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Грек О.В., Поліщук Г.Є. Технологія продуктів із знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки: навчальний посібник. Київ: РВЦ НУХТ, 2011. 2010 с. 2. Маньковский А.Я., Кравців Г.О., Богданов Г.О. Технологія переробки молока: навчальний посібник. Львів: Сполом, 2003. 451 с. 3. Машкін М.І., Париш Н.М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів. Київ: Вища освіти, 2006. 351 с. 4. Рекомендації по оцінці якості заготівельного молока. Тендітник В.С. та ін., Полтава, 2006. 55 с. 5. Технологія незбираномолочної продукції: підручник / Скороченко Т.А. та ін. Вінниця : Нова Книга, 2005. 264 с. 6. Поліщук Г.Є., Бовкун А.О., Колеснікова С.С. Технологія сиру: Навчальний посібник. Київ: НУХТ, 2009. 151 с. 7. Ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів в Україні: теоретична частина та лабораторний практикум: навчально-методичний посібник / Яценко І.В. та ін. Харків: Стиль Издат, 2012. 320 с. <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Єресько Г.О., Шинкарик М.М., Ворошук В.Я. Технологічне обладнання молочних продуктів: підручник: Київ: Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. 344 с 2. Молоко та молочні продукти. Нормативні документи: Довідник у 3 т.; за заг. ред. В.Л. Іванова. Львів: НІЦ «Леонорм», 2000. (Серія «Нормативна база підприємства»).

	<p>Т.1. 2000. 402 с., Т. 2. 2000. 344 с., Т. 3. 2000. 308 с. 3. Пабат В.О. Технологія переробки молока: підручник Київ: 2003. 63 с. 4. Поліщук Г.Є., Гудз І.С. Технологія морозива: навчальний посібник. Київ: Фірма «Інкос», 2008. 220 с. 5. Скорченко Т.А. Технологія молочних консервів: Навчальний посібник. Київ: НУХТ, 2007. 232 с. 6. Гігієна молока і молочних продуктів: підручник / І.В.Яценко та ін. Харків: «Діса плюс», 2016. 416 с.</p> <p style="text-align: center;">Інформаційні ресурси</p> <p>1. Журнал «Молокопереробка» : веб-сайт. URL: http://journal.moloko.ua/ (дата звернення: 01.09.2023).</p>
Рік введення	2023