

**2.1. Шифр.** ОПП 18.

**2.2. Назва.** Технологія молока і молочних продуктів.

**2.3. Тип.** Обов'язкова.

**2.4. Цикл.** Професійної підготовки.

**2.5. Рік навчання.** III.

**2.6. Семестр.** V.

**2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 5,0.

**2.8. П.І.Б лектора.** Тендітник В.С.

**2.9. Заплановані результати навчання**

Засвоєння майбутнім спеціалістом широкого кола питань з історії розвитку сільського господарства і молочної промисловості, їх сучасного стану та перспективи розвитку, характеристики молока як біологічного продукту і сировини при переробній промисловості;

Формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навиків з питань біохімічного і фізико-хімічного складу, технологічних властивостей молока і молочних продуктів, їх змін, залежно від біологічних і технологічних, а також від раціональної організації виробництва, зберігання, транспортування та реалізації високоякісних молока і молочних продуктів;

Знання та вміння організовувати первинну (в умовах ферми) та загальну обробку молока в умовах молокопереробних підприємств. Уміння визначитись з напрямком і розміщенням прифермської молочної або молокопереробного підприємства, з переліком і потужністю їх обладнання, провести облік молока та розрахунок забезпечення підприємства паром, водою, в т.ч. гарячою, паливом, холодом. Вміти забезпечити механічну і теплову обробку молока, його охолодження, а також його зберігання і транспортування згідно до існуючих вимог;

Розуміння та вміння розраховувати всі необхідні технологічні процеси виробництва питного молока, кисломолочних продуктів, сиру, масла, морозива і інших молочних продуктів відповідно до вимог державних стандартів щодо класифікації готової продукції, тобто знати і володіти теорією і практикою з питань програми цієї дисципліни.

**2.10. Зміст навчальної дисципліни.**

Технологія молока і молочних продуктів як прикладна наука, її історія, сучасний стан, перспективи; фактори, які обумовлюють кількісні і якісні зміни складу властивостей молока, його первинна обробка і переробка в господарстві; загальні процеси обробки молока на молокопереробних підприємствах; загальна і спеціальна технологія питних видів молока і вершків; загальна і спеціальна технологія кисломолочних продуктів; загальна і спеціальна технологія морозива і вершкового масла; загальна і спеціальна технологія

сирів; загальна і спеціальна технологія молочних консервів, продуктів для дитячого харчування і молочних продуктів з вторинної молочної сировини.

### **2.11. Рекомендована література.**

1. Закон України «Про молоко та молочні продукти», - К.:2004. -16 с.
2. Галат Б.Ф. «Сыр – творение природы и искусство, технология» Б.Ф.Галат, Н.И. Машкин, Т.А. Тарасова.- Харьков- Суммы, 2010.-352 с.
3. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / [О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельник та ін..]- К.: ТОВ «Біопром», 2005. – 800 с.
4. Вышемирский Ф.А. Масло из коровьего молока и комбинированное / Ф.А. Вышемирский: - М., 2004. – 732 с.
5. Горбатова К.К. Физико-химические и биохимические основы производства молочных продуктов / К.К. Горбатова. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 352 с.
6. Грек О.В. Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки: Навчальний посібник / О.В. Грек, Г.Є. Поліщук. – К.: РВЦ НУХТ, 2011. – 210 с.
7. Гудков А.В. Сыроделие: Технологические, биохимические и физико-химические аспекты / А.В. Гудков. – М.:ДеЛи Принт, 2004. -804 с.
8. Єресько Г.О, Технологічне обладнання молочних виробництв / Єресько Г.О., Шинкарик М.М., Ворощук В.Я. – К.: Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. – 344 с.
9. Маньковський А.Я. Технологія переробки молока: навч. посібник / А.Я. Маньковський, Р.Й. Кравців, Г.О. Богданов. – Львів: Сполом, 2003. – 451 с.
10. Машкін М.І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів / М.І.Машкін, Н.М. Париш. – К.: Вища освіта, 2006. – 351 с.
11. Молоко і молочні продукти. – Нормативні документи. Довідник. – Л.: Леонорм, 2000, томи 1,2,3.
12. Молоко: производство и переработка: Монография / [Галат Б.Ф. и др.] – Харьков, 2006. – 132 с.
13. Пабат В.О. Технологія переробки молока / В.О. Пабат. – К.: 2003. – 63 с.
14. Рекомендації по оцінці якості заготівельного молока / [В.С. Тендітник, О.І. Кравченко, А.А. Гетья, О.В. Кодак]. – Полтава, 2006. – 55 с.
15. Скорченко Т.А. Технологія дитячих молочних продуктів: Навчальний посібник / Т.А.Скорченко , О.В. Грек. – К.: РВЦ НУХТ, 2012.- 330 с.
16. Технология молока и молочных продуктов / [Крусь Г.Н., Храмцов А.Г., Волокитина З.В., Карпычев С.В.]; под ред. А.М. Шалыгиной. – М.: Колос, 2006. – 455 с.
17. Технологія незбираномолочної продукції / [Т.А. Скорченко, Г.Є. Поліщук, О.В. Грек, О.В. Кочубей]. – Вінниця: Нова Книга, 2005. – 264 с.

18. Технологія сиру: Навчальний посібник / Поліщук Г.Є., Бовкун А.О., Колеснікова С.С. – К.: НУХТ, 2009. – 151 с.

19. Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов / Н.А. Тихомирова. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 560 с.

20. Товарознавство молочних продуктів: Навчальний посібник / [А.Б. Рудавська, Г.В. Дейниченко, В.М. Козлов, Г.Л. Дюкарева]. – К.: Професіонал. – 2004. – 312 с.

21. Фахові журнали з тваринництва і молочної промисловості.

22. Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие / Э.П. Шалапугина, Н.В. Шалапугина; - М.: ИТК «Дашков и К», Саратов: ООО «Альтек», 2013. – 304 с.

23. Шалыгина А.М. Общая технология молока и молочных продуктов / А.М. Шалыгина, Л.В. Калинина. – М.: КолосС, 2004. – 455 с.

24. Шидловская В.П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов: Справочник. – М.: КолосС, 2004. – 360 с.

25. Яценко І.В. Ветеринарно-санітарна експертиза молока та молочних продуктів в Україні: Теоретична частина та лабораторний практикум / І.В. Яценко, М.М. Бондаревський, В.В. Кам'янський, Н.О. Югай, М.О. Дегтярьов. – Харків, 2012. – 319 с.

#### **2.12. Методи контролю:**

- поточний контроль (усне опитування, ситуаційні завдання, тестування);
- підсумковий контроль - екзамен.

#### **2.13. Мова викладання: українська.**