



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

«Загальні технології харчової промисловості ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА ТА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 181 Харчові технології

Освітня програма «Харчові технології»

Рік навчання 3 семестр 6

Форма навчання денна, заочна

Кількість кредитів ЄКТС 2

Мова викладання українська

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)

Тищенко Людмила Миколаївна,

ltishchenko@ukr.net,

URL ЕНК на
навчальному порталі
НУБіП України

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=899>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни - це формування у студентів знань із науково- теоретичних основ технологічних процесів, принципів організації технологічних потоків переробки сировини, виготовлення молочної продукції різноцільового призначення, методів зберігання, консервування та переробки молока.

Завдання: навчитися застосовувати отримані знання на практиці, навчитися приймати оптимальні рішення у питаннях вибору, застосувати та вміти удосконалювати заходи раціональної переробки сировини, ставити на меті отримання конкурентноздатної продукції.

Головне завдання курсу полягає в отриманні знань і вмінь із технології науково обґрунтованої переробки продукції тваринного походження, методів управління якістю готової продукції, організації технохімічного контролю та їх застосування в практичній роботі.

Компетентності навчальної дисципліни:

Інтегральна (ІК): датність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства..

Загальні (ЗК):

ЗК 1. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 6. Здатністю оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку

суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя

Спеціальні (фахові)

СК1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

СК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання (ПРН) ОП:

ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПРН7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпекою харчових продуктів.

ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ лабораторні, самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
6 семестр				
Модуль 1				70
Тема 1 Технологія виробництва питних видів молока. Загальні технологічні операції одержання пастеризованого молока	4/8/3	Знати асортимент та класифікацію питних видів молока; загальні технологічні операції; вимоги до якості питних видів молока; особливості виробництва пряженого молока. Уміти провести сепарування незбираного молока; розрахунок нормалізації молока	<i>Підготовка до лекції</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). <i>Виконання та здача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).	<i>Виконання та здача лабораторних робіт</i> – зараховано. <i>Модульна тестова робота в eLearn.</i>
Тема 2 Загальна технологія кисломолочних продуктів	4/8/4	Знати класифікацію, вимоги до якості, технологічний процес виготовлення кисломолочних напоїв, види молочнокислого бродіння. Уміти дослідити органолептичні, фізико-хімічні показники молока.	<i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	<i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 3 Технологія виробництва сиру кисломолочного та твердого	4/8/4	Знати асортимент, класифікацію, вимоги до якості, технологічний процес та способи виробництва і дефекти сиру кисломолочного; особливості технології сиркових виробів. Уміти дослідити органолептичні, фізико-хімічні показники сиру кисломолочного.	<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	
Тема 4 Технологія виробництва масла	4/6/3	Знати асортимент, класифікацію вимоги до якості, технологію та способи виготовлення, дефекти масла із коров'ячого молока. Уміти дослідити органолептичні, фізико-хімічні показники масла вершкового.		
Всього за семестр	16/30/14	-	-	70 100*0,7 (максимум)

				<i>70 балів)</i>
Іспит				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування:	Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	незараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна:

Грек О.В., Скорченко Т.А. Технологія сиру кисломолочного та сиркових виробів: Навч. посіб. – К.: НУХТ, 2015. – 235 с.

Скорченко Т. А. Технологія молочних консервів. – К.: НУХТ, 2007. – 232с.

Грек О.В., Скорченко Т.А. Технологія комбінованих продуктів на молочній основі: Підруч. – К.: НУХТ, 2012 – 362 с.

Технологія молочних продуктів: Підручник/Поліщук Г.Є., Грек О.В. та інші. - Л. - НУХТ, 2019. - 502 с.

Нормативні документи

1. ДСТУ 2661:2010. Молоко коров'яче питне
2. ДСТУ 3662-97 Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі
3. ДСТУ 4343:2004 Йогурти. Загальні технічні умови
4. ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови
5. ДСТУ 4417:2005. Кефір
- 6 ДСТУ 4418:2005. Сметана