

АНОТАЦІЯ
навчальної дисципліни
ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ
для здобувачів вищої освіти ступеня вищої освіти Бакалавр (н.т.н та с.т.н)
спеціальності 204 – Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Цикл професійної та практичної підготовки

Загальна кількість годин за навчальним планом – 90 годин, 3,0 кредити ЄКТС.

Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти – обов'язкова.

Програма навчальної дисципліни «Технологія молока і молочних продуктів» складена відповідно до освітньо-професійної програми ступеня вищої освіти Бакалавр за спеціальністю 204 – «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

Сучасний спеціаліст-технолог, який не розуміє процес виробництва молока, методів і методик вивчення його складу, властивостей, факторів, які впливають на них, технологічних процесів виробництва різних молочних продуктів, не зможе грамотно і науково-обґрунтовано вести роботу по удосконаленню якості тварин, підвищенню його молочної продуктивності та кількісних і якісних показників молока, як сировини для молочної промисловості і як продукту харчування, по використанню та удосконаленню технологій молока і молочних продуктів і їх якості в умовах молокопереробних підприємств.

Мета вивчення навчальної дисципліни Технологія молока і молочних продуктів є ознайомити фахівців із загальними і спеціальними технологіями молока і молочних продуктів. Сформувані у майбутніх фахівців теоретичні знання з питань біохімічного і фізико-хімічного складу, технологічних властивостей молока і молочних продуктів. 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 проби.

Основні завдання навчальної дисципліни Технологія молока і молочних продуктів є вивчення загальних та спеціальних технологічних процесів молока і молочних продуктів; процесів первинної обробки молочної сировини; обладнання для виконання операцій очищення, пастеризації, охолодження, свашкування та інші. Навчити здобувачів вищої освіти типовим технологіям молочних продуктів, технологічної термінології та її застосуванню. Крім передати студентам певні знання і досвід, та пробудити в них інтерес до самостійного пізнання, зокрема, технічних наук, бо самостійна робота студента є дуже важливою в оволодінні спеціальністю – вища освіта це в значній мірі самоосвіта.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетентності:

(для набору 2022 року нормативного терміну навчання та скороченого терміну навчання)

загальні:

ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 5. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

фахові:

ФК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва. Здатність застосовувати знання організації й управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість та безпеку, встановлювати відповідність нормативно-технічній документації.

ФК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

ФК 14. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини тваринного походження впродовж технологічного процесу

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Впроваджувати професійні знання та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.

РН 16. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

РН 17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.

РН 25. Впроваджувати технології переробки сировини тваринного походження у харчові продукти на основі знань закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Історія, сучасний стан і перспективи розвитку молочного господарства.

Технологія молока і молочних продуктів як прикладна наука

Тема 2. Загальне поняття про хімічний склад молока і молочних продуктів.

Тема 3. Властивості молока і молочних продуктів

Тема 4. Одержання високоякісного молока в господарствах відповідно до вимог державного стандарту на молоко-сировину.

Тема 5. Фактори, що обумовлюють склад і властивості молока

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.

Тема 7. Загальні процеси обробки молока на молокопереробних підприємствах.

Тема 8. Технологія питних видів молока і вершків

Тема 9. Технологія кисломолочних напоїв.

Тема 10. Технологія сметани, кисломолочного сиру і морозива.

Тема 11. Масловиробництво: загальна і спеціальна технології масла.

Тема 12. Сировиробництво: загальна і спеціальні технології сирів.

Тема 13. Технологія молочних консервів та молочних продуктів дитячого харчування.

Тема 14. Технологія різних продуктів із вторинної молочної сировини.

Вид підсумкового контролю – іспит.