



СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«ТЕХНОЛОГІЯ КРАФТОВИХ СИРІВ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Курс, семестр	Курс - 4, семестр – 7.
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 120. Кількість кредитів - 4,0.
Мова(и) викладання	Державна
НПІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<p><i>Викладач:</i> ТЕНДІТНИК Володимир, к.с-г.н., професор кафедри харчових технологій, (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</p>
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок технологічних процесів, які мають місце під час виготовлення харчових продуктів, біохімічних перетворень різних компонентів вихідної сировини, вдосконалення технологічних процесів та створення нових напрямків у переробці сировини на високоякісні харчові продукти.
Компетентності	<p><i>загальні:</i> ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 6. Здатність працювати в команді. ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p><i>фахові:</i> СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p>
Результати навчання	ПРН. Знати хімічний склад і фізико-хімічні властивості сировини та наукові основи технологічних процесів харчових виробництв, фізико-хімічні, біохімічні і мікробіологічні перетворення основних компонентів продовольчої сировини під час технологічних процесів її переробки на високоякісні харчові продукти.

Методи навчання	Словесні методи: лекція, пояснення; Практичні методи: розрахункові роботи; Комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій;
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Вступ до технології крафтових сирів: історичний розвиток, особливості виробництва та сучасний ринковий контекст Тема 2. Сировина для крафтових сирів: вибір, підготовка та контроль якості молока Тема 3. Ферментація та коагуляція: мікробіологічні процеси та застосування ферментів у виробничих технологіях Тема 4. Формування та пресування сиру: технологічні підходи до формування структури та досягнення оптимальної текстури Тема 5. Соління та дозрівання: оптимізація смакових характеристик через управління технологічними процесами Тема 6. Інноваційні технології у виробництві сиру: сучасні методики, застосування пробіотиків та альтернативних інгредієнтів Тема 7. Санітарія, безпека та нормативні вимоги: забезпечення якості продукції через дотримання стандартів і регуляторних норм Тема 8. Маркетинг, підприємництво та практична діяльність: розробка бізнес-моделей, брендинг та впровадження виробничих практик
Стратегія оцінювання результатів навчання	Форми поточного контролю знань: опитування (16 балів для денної форми; 10 - для заочної форми); виконання та захист лабораторних робіт (48 балів для денної форми; 30 балів для заочної форми); виконання та захист самостійних робіт (30 балів для денної форми; 30 балів для заочної форми); виконання та захист контрольної роботи (6 балів для денної форми; 30 балів для заочної форми). Форма семестрового контролю – залік.
Політика навчальної дисципліни	<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, здобутих у неформальній та 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.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Теоретичні основи харчових виробництв, Технологія молока і молочних продуктів

**Рекомендовані джерела
інформації**

Основні

1. Андрійчук, М. П., Музика, Н. В. Сироваріння та виробництво молочних продуктів. Чернівці: Чернівецький національний університет, 2016. 260 с.
2. Бондаренко, В. В., Федорова, Т. В. Молочна промисловість: Технологія, обладнання, продукція. Київ: НТУУ «КПІ», 2015. 350 с.
3. Гуменний, В. В., Ковальчук, В. І., Ковальчук, А. О. Технологія молока та молочних продуктів. Київ: Наукова думка, 2012. 400 с.
4. Гут, І. А., Петросян, В. О. Технологія молока і молочних продуктів. Київ: Вища школа, 2010. 350 с.
5. Іщенко, І. Г., Гвоздьов, О. В. Основи технології молочних продуктів. Харків: ХНТУСГ, 2013. 220 с.
6. Луценко, В. С., Деркач, Ю. О. Технологія виробництва сиру. Одеса: Одеська академія харчових технологій, 2017. 240 с.
7. Мельник, Н. М., Романенко, І. О. Технологія переробки молока та молочних продуктів. Львів: Львівський національний університет, 2014. 300 с.
8. Сидоренко, А. С., Мартинюк, М. І. Молочне сироваріння. Харків: Фоліо, 2014. 280 с.
9. Ситник, Ю. В., Шевченко, Л. І. Технологія молока і молочних продуктів. Виробництво сирів. Київ: Київський університет, 2018. 280 с.
10. Яремчук, І. С., Сидоренко, О. В. Технологія молока і молочних продуктів для вищих навчальних закладів. Львів: Світ, 2015. 320 с.

Допоміжні

1. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 1 / Яценко І. В., Харків: «Діса плюс», 2016. 416 с.

Рік введення

2027