

АНОТАЦІЯ

ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: Технологія молока і молочних продуктів 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 проби..

Основні завдання навчальної дисципліни: Технологія молока і молочних продуктів є вивчення загальних та сучасних спеціальних технологій молока і молочних продуктів, починаючи з процесів первинної обробки молочної сировини; вивчення обладнання для виконання операцій очищення, гомогенізації, пастеризації, охолодження, сквашування, фасування та інші. Навчити здобувачів вищої освіти особливостям сучасних типових технологій молочних продуктів, технологічної термінології та її застосуванню. Крім цього, 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.

Компетентності:

загальні: здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях; знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності; здатність до адаптації та дії в новій ситуації; здатність працювати в команді та мати навички міжособистісної взаємодії; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;

фахові: здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу; здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства; 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; ПРН 16 – впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва; ПРН 17 – розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва; ПРН 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

Трудомісткість

Загальна кількість годин – 150.

Кількість кредитів – 5.

Форма семестрового контролю – екзамен.