МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(міжфакультетська вибіркова навчальна дисципліна)

ТЕХНОЛОГІЯ МОРОЗИВА

Розробник:
Тендітник В.С. доцент кафедри,
кандидат с.-г наук, професор ПДАУ

Полтава 2022 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	**Технологія морозива** вибіркова дисципліна професійної підготовки
Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти	(міжфакультетська вибіркова навчальна дисципліна)
Назва структурногопідрозділу	Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: **ТЕНДІТНИК Володимир**, професор кафедри, канд. с-г. н., доцент Контакти: ауд. 506, навчальний корпус 5к. : volodymyr.tenditnyk@pdaa.edu.ua : 0508338090, сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/tenditnyk-volodymyr-sergiyovych
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність ***Освітня програма***	Всі спеціальності ПДАУ
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з хімії, біохімії, основ фахової діяльності, основ наукових досліджень, технічної мікробіології, процесів і апаратів харчових виробництв, теоретичних основ харчових виробництв.

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок технологічних процесів, які мають місце під час виготовлення морозива різних видів, біохімічних перетворень різних компонентів вихідної сировини.

Основні завдання навчальної дисципліни: чітке засвоєння класичних технологій морозива різних видів відповідно до їх класифікації та вдосконалення технологічних процесів і створення нових напрямків у переробці сировини тваринного і рослинного походження з метою виготовлення високоякісної та конкурентоспроможної готової продукції.

Компетентності:

Загальні:

ЗК 13. Знання та розуміння предметної області і професійної діяльності з можливостями проведення досліджень на відповідному рівні.

Програмні результати навчання, ПРН:

ПРН 7. Демонструвати знання сучасного рівня та новітніх технологій у різних галузях для їхнього упровадження у професійній діяльності.

<u>Програма та структура навчальної дисципліни</u>

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин							
	денна форма *(шифр курсу)*				заочна форма *(шифр курсу)*			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л	п	с.р.		л	п	с.р.
Тема 1. Історія, сучасний стан і перспективи розвитку виробництва морозива. Асортимент і класифікація морозива.	9	2	2	7	8			8
Тема 2. Характеристика сировини для виробництва морозива та вимоги до якості сировини згідно нормативних документів	12	2		8	10			10
Тема 3. Вимоги до якості морозива згідно нормативних документів	11	2	2	7	8			8
Тема 4. Обладнання для виробництва молочних сумішей, фризерування і гартування морозива	12	2	2	8	12			12
Тема 5. Технологічна схема виробництва морозива	11	2	2	7	20	2	2	16
Тема 6. Інновації у технології морозива.	12	2	2	8	12	2		10
Тема 7. Транспортування і зберігання морозива	11	2	2	7	10			10
Тема 8. Вади морозива та способи їх усунення.	12	2	2	8	10			10
Індивідуальні завдання: або (у т. ч. індивідуальні завдання)	-	-	-	-	-	-	-	-
Усього годин	90	16	14	60	90	4	2	84

Оцінювання результатів навчання

Форми контролю результатів навчання (денна форма)*

Програмні результати навчання	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			**Разом**
	Опитування, конспект лекцій	Виконання практичних робіт та їх захист	Виконання завдань самостійної роботи	
ПРН 7	38	38	24	**100**
Разом	38	38	24	**100**

** для максимальної кількості балів*

Форми контролю результатів навчання (заочна форма)*

Програмні результати навчання	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			**Разом**
	Опитування, конспект лекцій	Виконання практичних робіт та їх захист	Виконання завдань самостійної роботи	
ПРН 7	8	8	84	**100**
Разом	8	8	84	**100**

** для максимальної кількості балів*

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни (денна форма)

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			**Разом**
	Опитування, конспект лекцій	Виконання лабораторних робіт та їх захист	Виконання завдань самостійної роботи	
Тема 1. Історія, сучасний стан і перспективи розвитку виробництва морозива. Асортимент і класифікація морозива.	2	2	2	6
Тема 2. Характеристика сировини для виробництва морозива та вимоги до якості сировини згідно нормативних документів	6	6	4	16
Тема 3. Вимоги до якості морозива згідно нормативних документів	6	6	4	16
Тема 4. Обладнання для виробництва молочних сумішей, фризерування і гартування морозива	4	4	4	12

Тема 5. Технологічна схема виробництва морозива	6	6	4	16
Тема 6. Інновації у технології морозива.	4	4	2	10
Тема 7. Транспортування і зберігання морозива	4	4	2	10
Тема 8. Вади морозива та способи їх усунення.	6	6	2	14
Разом	38	38	24	**100**

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни (заочна форма)

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			**Разом**
	Опитування, конспект лекцій	Виконання лабораторних робіт та їх захист	Виконання завдань самостійної роботи	
Тема 1. Історія, сучасний стан і перспективи розвитку виробництва морозива. Асортимент і класифікація морозива.			8	8
Тема 2. Характеристика сировини для виробництва морозива та вимоги до якості сировини згідно нормативних документів			10	10
Тема 3. Вимоги до якості морозива згідно нормативних документів			8	8
Тема 4. Обладнання для виробництва молочних сумішей, фризерування і гартування морозива			12	12
Тема 5. Технологічна схема виробництва морозива	4	8	16	28
Тема 6. Інновації у технології морозива.	4		10	14
Тема 7. Транспортування і зберігання морозива			10	10
Тема 8. Вади морозива та способи їх усунення.			10	10
Разом	8	8	84	**100**

Трудомісткість:

Загальна кількість годин - 90 год.

Кількість кредитів – 3,0

Форма семестрового контролю – залік

Політика навчальної дисципліни

При вивченні даної дисципліни здобувач вищої освіти обов'язково повинен бути присутнім на всіх видах занять та бути активним в процесі розглядання різних питань і виконання робіт, передбачених методичними рекомендаціями.

Неприпустимо: відсутність на заняттях, запізнення, не виконання поставлених завдань(заборгованість), списування під час контрольних робіт, плагіат при виконанні письмових завдань, користування мобільними пристроями без дозволу викладача, порушення норм законодавства, положень Уставу ПДАУ, щодо прав і обов'язків здобувачів вищої освіти, інших нормативних документів, що регламентують організацію освітнього процесу і інші порушення навчальної дисципліни.

Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

Презентації, відеоролики

Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Поліщук Г.Є., Ґудзь І. С. Технологія морозива: Київ, Фірма «ІНКОС», 2008. 220 с.

2. Поліщук Г. Є., Грек О. В., Скорченко Т. А. та ін. Технологія молочних продуктів: підручник: Київ, НУХТ, 2013. 502 с.

3. Машкін М.І., Париш Н.М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів: навч. видання. Київ, Вища освіта, 2006. 351 с.

Допоміжні

1. Справочник по производству мороженого / Оленев Ю.А., Творогова А.А., Казакова Н.В., Соловьева Л.Н. Москва : ДеЛи принт, 2004. 798 с.

2. Лукьянов Н. Я., Барановский Н. В. Оборудование предприятиий молочной

промышленности. Москва, Пищ. пром-сть, 1968. 216 с.

3. Справочник по производству мороженого / Оленев Ю.А., Творогова А.А., Казакова Н.В., Соловьёва Л.Н. Москвва: ДеЛи принт, 2004. 798 с.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. ДСТУ 4733:2007. МОРОЗИВО МОЛОЧНЕ, ВЕРШКОВЕ, ПЛОМБІР [Чинний від 1 січня 2008 року] Київ, 2007. 36 с. (Інформація та документація)

2. Оленєв Ю.А. Технологія та обладнання для виробництва морозива: Москва: Делі, 1999.

3. Сухенко Ю.Г., Поліщук Г.Є., Сарана В.В. Наукове і технічне забезпечення виробництва морозива: монографія / за ред. Г.Є. Поліщук. Київ: НУБіП України, 2019. 299 с.

4. Оленев Ю.А. Технология и оборудование для производства мороженого: – 2-е изд., перераб. и доп. Москва: ДеЛи, 2001. 323 с.