

«ТЕХНОЛОГІЯ КРАФТОВИХ СИРІВ»

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни є Надання студентам комплексних знань і практичних навичок у виробництві крафтових сирів через вивчення традиційних та інноваційних технологій, забезпечення якості продукції згідно з санітарногігієнічними нормами, а також розвиток підприємницького мислення і маркетингових стратегій для успішної роботи на ринку молочної промисловості.

Основні завдання навчальної дисципліни: сформувати знання про сировину, закваски та допоміжні матеріали у виробництві крафтових сирів; ознайомити з традиційними та інноваційними технологіями виготовлення крафтових сирів; навчити контролювати показники якості та безпечності сирної продукції відповідно до санітарно-гігієнічних вимог; сформувати практичні навички організації технологічного процесу виробництва сирів; розвинути підприємницьке мислення та базові маркетингові підходи до реалізації крафтової сирної продукції.

Компетентності

загальні:

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

ЗК 6. Здатність працювати в команді.

ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

фахові:

Здатність аналізувати сировину, впроваджувати технологію виробництва, здійснювати мікробіологічний контроль, оцінювати ферментативні процеси, визначати органолептичні характеристики, працювати з обладнанням, контролювати дозрівання сирів, забезпечувати харчову безпеку, створювати нові рецептури та застосовувати маркетингові стратегії.

Програмні результати навчання

Уміти оцінювати якість молока, підбирати закваски та ферменти, здійснювати технологічні процеси, контролювати фізико-хімічні показники, аналізувати вплив параметрів на властивості сиру, використовувати лабораторні методи контролю, керувати обладнанням, дотримуватися норм харчової безпеки, розробляти нові рецептури та технології, а також організовувати продажі й просування продукції.

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

Трудовітність

Загальна кількість годин 120 год

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік.