

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## ТЕХНОЛОГІЯ СИРУ: ВИДИ, ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА, ЯКІСТЬ

спеціальність	не обмежено	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	Харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк

### ВИКЛАДАЧ

**Погарська Вікторія Вадимівна**



Вища освіта – спеціальність прогресивні технології продуктів громадського харчування  
 Науковий ступінь – доктор технічних наук 05.18.13 Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів  
 Вчене звання – професор кафедри технологій переробки плодів, овочів і молока  
 Досвід роботи – понад 25 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- наявність публікацій у фахових виданнях України (34), наукометричних базах, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection (9);
- наявність 4 монографій;
- наявність навчально - методичних посібників/ практикумів/ інших навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування – 16
- наявність апробаційних та/або науково-популярних публікацій – 6
- виконання функцій наукового керівника (4) та відповідального виконавця (1) наукових тем.

телефон

(067) 49 92 762

електронна пошта

viktoria.pogarskaya@ukr.net

дистанційна підтримка

Zoom

До викладання дисципліни долучені: доцент, кандидат технічних наук Юр'єва Ольга Олексіївна

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, необхідних для професійної діяльності у сфері виробництва та контролю якості готових сирів
Формат	лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> <li>• формування системи знань щодо асортименту основних видів сиру, особливостей технології та технологічного процесу виробництва, оцінки якості готових продуктів (K01, ПР01) / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li> <li>• здатність аналізувати якість молока з точки зору сиру придатності, оволодівати сучасними знаннями щодо нових видів та особливостей застосування заквасочних культур під час виробництва різних видів сиру (K02, ПР02, ПР18) / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li> <li>• здатність аналізувати інформацію з різних джерел про режими та умови дозрівання сирів, процеси, що впливають на формування їх смаку, аромату, консистенції, форми та наявності очок (K05, ПР02, ПР04) / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li> <li>• здатність впроваджувати у виробництво технології виробництва різних видів сиру на основі розуміння основних технологічних процесів виробництва, закономірностей перетворень основних компонентів молока під час технологічного перероблення (K15, ПР05) / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li> <li>• здатність проводити експериментальні дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій щодо бальної оцінки якості готових сирів за органолептичними та фізико – хімічними показниками (K22, ПР18) / <b>індивідуальні практичні завдання</b></li> </ul>
Обсяг і форми контролю	3 кредити ЕКТС (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичні заняття, підсумковий контроль –залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, індивідуальна та командна робота
Умови зарахування	Згідно з навчальним планом

## ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	<p>K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p>	Програмні результати навчання	<p>ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР04. Проводити пошук та обробку науково - технічної інформації з різних джерел із застосуванням її для вирішення конкретних технічних та технологічних завдань</p> <p>ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p>
-------------	--	-------------------------------	--

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Модуль 1. ТЕХНОЛОГІЯ СИРУ: ВИДИ, ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА, ЯКІСТЬ

Лекція 1.	Джерела розвитку сироробства та сучасні тренди	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Асортимент, харчова та енергетична цінність основних видів сиру вітчизняного та закордонного виробництва	Самостійна робота	Класичні та сучасні види сиру, основні країни – виробники, топ найбільш відомих сирів світу
Лекція 2.	Види та класифікація сирів				
Лекція 3.	Сиропридатність молока та особливості його підготовки до виробництва сиру	ЛПЗ 2	Визначення сиропридатності молока та активності ферментів для згортання підготовленого молока		
Лекція 4.	Закваски в сироробстві				
Лекція 5.	Технологія виробництва основних видів сиру	ЛПЗ 3	Оцінка якості натуральних сирів		
Лекція 6.	Особливості технології виробництва окремих видів сиру				

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<p>1. Технологія сиру: підруч./ Ю.Г. Сухенко та ін. Київ : ЦК «КОМПРИНТ», 2015. 412 с.</p> <p>2. Технологія молока і молочних продуктів : підруч. / Поліщук Г.Є. та ін. Київ: НУХТ, 2013. 502 с.</p> <p>3. Загальні технології харчових виробництв: підруч. /за ред. Домарецького В.А. К.: Університет «Україна», 2010. 814 с.</p> <p>4. Заквашувальні препарати для твердих сичужних сирів/ Млечко Л.А., Мазур М.І., Чередник Н.М., Годовіченко Г.О. – К.: ІПДО НУХТ, 2003. – 34 с.</p>	Методичне забезпечення	<p>1. Технологія сиру: види, особливості виробництва, якість: методичні вказівки до виконання лабораторних занять / Погарська В.В., Юр'єва О.О., Погарський О.С., Лосева С.М. - Х.: ДБТУ, 2024. 36 с.</p> <p>2. Технологія сиру: види, особливості виробництва, якість: методичні рекомендації та індивідуальні завдання для самостійної роботи студентів / Погарська В.В., Юр'єва О.О., Погарський О.С., Лосева С.М., - Х.: ДБТУ, 2024. 48 с.</p> <p>3. Погарська В. В., Павлюк Р. Ю., Максимова Н. П. Лабораторний практикум з дисципліни "Технологія галузі": навч. посіб. для студ. спец. 181 "Харчові технології". Розд.1. Харчові технології переробки молока. Харків: Факт, 2016. 96 с.</p> <p>4. Харчові технології: методи контролю: Навчальний посібник / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, Н.П. Максимова, С.М. Лосева; Харк. держ. ун-т харчув. та торгівлі. Харків: Факт, 2019. 100 с.</p>
------------	--	------------------------	--

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	100	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях

## **НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ**

**Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.**