

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	- формування системи знань щодо асортименту основних видів сиру, особливостей технології та технологічного процесу виробництва, оцінки якості готових продуктів (K01, ПР01) / індивідуальні практичні завдання; - здатність аналізувати якість молока з точки зору сиропридатності, оволодівати сучасними знаннями щодо нових видів та особливостей застосування заквасочних культур під час виробництва різних видів сиру (K02, ПР02, ПР18) / індивідуальні практичні завдання; - 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) / індивідуальні практичні завдання; - 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) / індивідуальні практичні завдання; - здатність проводити експериментальні дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій щодо бальної оцінки якості готових сирів за органолептичними та фізико – хімічними показниками (K22, ПР18) / індивідуальні практичні завдання
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	K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.	Програмні результати навчання	ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР04. Проводити пошук та обробку науково - технічної інформації з різних джерел із застосуванням її для вирішення конкретних технічних та технологічних завдань ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
-------------	--	-------------------------------	--

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		Вплив раціонів годівлі тварин на придатність молока для сироробства. Умови, що визначають видові особливості виробництва сирів
Лекція 4.	Закваски в сироробстві				
Лекція 5.	Технологія виробництва основних видів сиру	ЛПЗ 3	Оцінка якості натуральних сирів		Процеси, що впливають на формування смаку, аромату, консистенції, форми, наявності очок. Основні напрямки інтенсифікації технології сирів.
Лекція 6.	Особливості технології виробництва окремих видів сиру				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. Технологія сиру: підруч./ Ю.Г. Сухенко та ін. Київ : ЦК «КОМПРИНТ», 2015. 412 с. 2. Технологія молока і молочних продуктів : підруч. / Поліщук Г.Є. та ін. Київ: НУХТ, 2013. 502 с. 3. Загальні технології харчових виробництв: підруч. /за ред. Домарецького В.А. К.: Університет «Україна», 2010. 814 с. 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.	Методичне забезпечення	1. Технологія сиру: види, особливості виробництва, якість: методичні вказівки до виконання лабораторних занять / Погарська В.В., Юр'єва О.О., Погарський О.С., Лосєва С.М. - Х.: ДБТУ, 2024. 36 с. 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., Лосєва С.М., - Х.: ДБТУ, 2024. 48 с. 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. 4. Харчові технології: методи контролю: Навчальний посібник / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, Н.П. Максимова, С.М. Лосєва; Харк. держ. ун-т харчув. та торгівлі. Харків: Факт, 2019. 100 с.

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 один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.