

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

спеціальність	181 харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	всі освітні програми спеціальності 181 харчові технології	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

#### Погарський Олексій Сергійович



Вища освіта – спеціальність технології харчування

Науковий ступінь – кандидат технічних наук 05.18.13 Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів

Досвід роботи – біля 10 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавтор 38 статей, в тому числі 11 - у фахових виданнях України, 10 – у наукометричних б.д. Scopus, Web of Science Core Collection, 17 – у міжнародних виданнях Словаччини, Естонії, Польщі, Канади, Японії, Великобританії;
- співавтор 4 монографій, 1 енциклопедії, 1 навчального посібника;
- співавтор 15 методичних розробок, з них 5 - за напрямком дисципліни;
- співавтор 7 апробаційних та/або науково-популярних публікацій;
- учасник всеукраїнських та міжнародних науково – практичних конференцій, конкурсів, форумів

телефон

(067) 79 02 008

електронна пошта

valve310@gmail.com

дистанційна  
підтримка

e-Front

До викладання дисципліни долучені: старший викладач Лосева Світлана Михайлівна

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	розгляд молока як основної сировини для виробництва молочних продуктів, знайомство з хімічним складом, властивостями, станом компонентів молока, впливом різних факторів на склад і властивості молока; знайомство з методами оцінювання якості молока та молочних продуктів
Формат	Лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> <li>• розуміння впливу різних факторів на склад і властивості молока (K01, PR06); / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li> <li>• здатність аналізувати інформацію з різних джерел про хімічний склад, харчову, біологічну та енергетичну цінність молока та молочних продуктів (K05, PR02, PR04) / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li> <li>• здатність оволодівати сучасними знаннями щодо факторів впливу на склад і властивості молока та молочної сировини, зміни складових частин та властивостей молока при переробці та зберіганні (K02, PR02) / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li> <li>• здатність організовувати та проводити контроль якості і натуральноості сировини для виробництва молочних продуктів, визначати відповідність показників якості нормативним вимогам із застосуванням сучасних методів аналізу (K17, PR11) / <b>індивідуальні практичні завдання</b></li> </ul>
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичні заняття, підсумковий контроль – диференційований 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>K17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p>	Програмні результати навчання	<p>PR06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>PR02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>PR04. Проводити пошук та обробку науково - технічної інформації з різних джерел із застосуванням її для вирішення конкретних технічних та технологічних завдань</p> <p>PR11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)</p>
-------------	---	-------------------------------	--

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Модуль 1. СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

Лекція 1.	Харчова, біологічна та енергетична цінність молока та молочних продуктів	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Контроль якості та натуральності сировини для виробництва молочних продуктів	Самостійна робота	Відмінності хімічного складу молока різних тварин та жіночого молока	
Лекція 2.	Хімічний склад молока					
Лекція 3.	Молоко як полідисперсна система	ЛПЗ 2	Дослідження властивостей сировини для виробництва молочних продуктів			Рослинні замітники білку та молочного жиру, їх вплив на властивості молока та молочних продуктів
Лекція 4.	Властивості молока					
Лекція 5.	Фактори впливу на склад і властивості молока та молочної сировини	ЛПЗ 3	Дослідження впливу теплової обробки, гомогенізації, сепарування на складові частини молока при виробництві молочних продуктів			Користь та шкода молока та молочних продуктів
Лекція 6.	Зміни складових частин та властивостей молока при переробці та зберіганні					

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<p>1. Чагаровський О.П. Хімія молочної сировини: навчальний посібник / О.П. Чагаровський, Н.А. Ткаченко, Т.А. Лисогор. – Одеса: Сілекс-прінт, 2013. – 268 с.</p> <p>2. Славов В. П. Біохімія молока та молочних продуктів: навчальний посібник / В.П. Славов, О.І. Шубенко, Т.І. Ковальчук. – Житомир: ЖДУ ім. І.Франка, 2013. – 208 с.</p> <p>3. Шевчук Т. В. Біохімія молока і молочних продуктів: навчальний посібник / Т. В. Шевчук, Г. М. Огороднічук. – Вінниця: ОЦ ВНАУ, 2010. – 88 с.</p> <p>4. Машкін М. І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів: Навчальне видання / М. І. Машкін, Н. М. Париш. – К.: Вища освіта, 2006. – 351 с.</p>	Методичне забезпечення	<p>1. Сировина для виробництва молочних продуктів: методичні вказівки до виконання лабораторних занять / Погарська В.В., Погарський О.С., Юр'єва О.О., Лосєва С.М. - Х.: ДБТУ, 2023. 48 с.</p> <p>2. Сировина для виробництва молочних продуктів: методичні рекомендації та індивідуальні завдання для самостійної роботи студентів / Погарська В.В., Погарський О.С., Юр'єва О.О., Лосєва С.М., - Х.: ДБТУ, 2023. 52 с.</p> <p>3. Сировинні ресурси технології галузі: методичні вказівки до виконання лабораторних занять / Р.Ю. Павлюк Р.Ю., В.В. Погарська, Н.П. Максимова, Т.С. Пономаренко, К.С. Балабай, О.С. Погарський, Т.В. Котюк, К.В. Дудник – Х.: Форт, 2019. - 43 с.</p> <p>4. Комплексна переробка ВМР: навчальний посібник / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, А.А. Берестова, О.С. Погарський – Харків: Факт, 2018. – 108 с.</p> <p>5. Лабораторний практикум з дисциплін «Хімія і технологія сировини», «Фізико-хімічні та біотехнологічні основи технології галузі»: навчальний посібник / В.В. Погарська, Р.Ю. Павлюк, Н.П. Максимова – Харків: Факт, 2016. – ч. 1. - 76 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 один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.