

# СИЛАБУС

**Подільський державний аграрно-технічний університет**  
**Факультет ветеринарної медицини і технологій у тваринництві**  
**кафедра харчові технології виробництва й стандартизації харчової продукції**

<b>Назва курсу</b>	<b>Технологія молока і молочних продуктів</b>
<b>Викладач (-і)</b>	<b>Приліпко Т.М</b>
<b>Профайл викладача (-ів)</b>	<a href="https://pdatu.edu.ua/pro-universytet/kafedra-tekhnolohii-vyrobnytstva-pererobky-i-standartyzatsii-produktsii-tvarynnytstva.html">https://pdatu.edu.ua/pro-universytet/kafedra-tekhnolohii-vyrobnytstva-pererobky-i-standartyzatsii-produktsii-tvarynnytstva.html</a>
<b>Контактний тел.</b>	<b>(096) 270 56 02</b>
<b>E-mail:</b>	<b>vtl280726p@ukr.net</b>
<b>Сторінка курсу в системі Moodle</b>	<a href="http://pdatu.net.ua/enrol/index.php?id=1945">http://pdatu.net.ua/enrol/index.php?id=1945</a>
<b>Консультації</b>	Очні консультації: 2 години по четвергах з 15 <sup>00</sup> до 17 <sup>00</sup>

**1.Коротка анотація до курсу** - курс технологія молока і молочних продуктів, для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівнів освіти на базі ОС бакалавр спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» ОПП «Кінологія» дає їм теоретичні та практичні знання з питань: сучасний стан та перспективи розвитку молокопереробної галузі; технологія виробництва питного молока; технологія виробництва сметани; технологія виробництва кисломолочних продуктів та напоїв; технологія виробництва кисломолочного сиру; технологія виробництва вершкового масла; технологія виробництва твердих сирів; технологія виготовлення м'яких сичужних та плавлених сирів; технології виготовлення сухих молочних продуктів; технології виготовлення згущених молочних

продуктів; технологія молочних продуктів із знежиреного молока, маслянки, сироватки; технологія виробництва морозива. Форма підсумкового контролю екзамен.

**2. Мета та цілі курсу** - Технологія молока та молочних продуктів» є формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних та практичних знань щодо фізико-хімічних і технологічних властивостей молока як сировини для виготовлення високоякісної молочної продукції різноманітного асортименту та їх змін під дією технологічних факторів; вимог нормативних документів до якості сировини та виготовлених з неї готових молочних продуктів; організації технологічного процесу виготовлення молочних продуктів за сучасними технологіями, інструкціями та оцінюванням їх якості відповідно до вимог нормативних документів.

**3. Формат курсу** - очний, заочний

**4. Результати навчання** - Впроваджувати інноваційні ресурсозберігаючі технології у виробництво і переробку продукції тваринництва. Уміння використовувати професійно-профільовані знання й уміння в галузі практичного використання інформаційних та комунікаційних технологій. Постійно вдосконалювати свої знання та навички.

### 5. Обсяг курсу

Вид заняття	Загальна кількість годин 150	
	Формат курсу	Формат курсу - заочний
лекції	20	4
практичні / лабораторні заняття	28	6
самостійна робота	102	138

### 6. Ознаки курсу:

Рік викладання	семестр	спеціальність	Курс (рік навчання)	Обов'язкова\ Вибіркова компонента
2020-2021	1	204 –ТВППТ «Кінологія»	1-й Маг	Обов'язкова (О)

**7. Пререквізити** – для якісного оволодіння курсу «Технологія молока і молочних продуктів» здобувачі освіти повинні вивчити наступні дисципліни: морфологія, фізіологія, біохімія, технологія виробництва молока.

**8. Технічне й програмне забезпечення /обладнання** - комп'ютер з відеопроєктором та переносним екраном, презентаційний мультимедійний матеріал, лабораторні прилади та установки, тексти лекцій, роздатковий ілюстративний матеріал, тестові завдання для контролю, колекція відеофільмів, стенди з зображенням технологічних процесів та обладнання..

### 9. Схема курсу

Тиж./дата/год.-	Тема, план	Форма діяльності (заняття)* <i>*лекція, самостійна, дискусія, групова робота</i>
Згідно розкладу	Тема 1. Вступ. Сучасний стан та перспективи розвитку молокопереробної галузі.	Лекція
Згідно розкладу	Тема 2. Технологія виробництва питного молока.	Лекція
Згідно розкладу	Тема 3 Технологія виробництва сметани.	Лекція
Згідно розкладу	Тема 4. Технологія виробництва кисломолочних продуктів та напоїв..	Лекція
Згідно розкладу	Тема 5. Технологія виробництва кисломолочного сиру	Лекція
Згідно розкладу	Тема 6. Ендокринна система.	Лекція
Згідно розкладу	Тема 7 Технологія виробництва вершкового масла	Лекція
Згідно розкладу	Тема 8. Технологія виробництва твердих сирів..	Лекція
Згідно розкладу	Тема 9. Технологія виготовлення м'яких сичужних та плавлених сирів.	Лекція
Згідно розкладу	Тема 10. Технології виготовлення сухих молочних продуктів.	Лекція
Згідно розкладу	Тема 11 Технології виготовлення згущених молочних продуктів.	Лекція
Згідно розкладу	Тема 12. Технологія молочних продуктів із знежиреного молока, маслянки, сироватки.	Лекція
Згідно розкладу	Тема 13. Технологія виробництва морозива	Лекція
Згідно розкладу	. Технологія виробництва питного молока	Лабораторна робота
Згідно розкладу	Технологія виробництва вершків.	Лабораторна робота
Згідно розкладу	Технологія виробництва сметани	Лабораторна робота
Згідно розкладу	Технологія виробництва кисломолочних продуктів та напоїв.	Лабораторна робота

Згідно розкладу	Технологія виробництва кисломолочного сиру	Лабораторна робота
Згідно розкладу	Технологія виробництва вершкового масла	Лабораторна робота
Згідно розкладу	Технологія виробництва твердих сирів	Лабораторна робота
Згідно розкладу	Технологія виготовлення м'яких сичужних та плавлених сирів.	Лабораторна робота
Згідно розкладу	Розрахунок виготовлення згущених молочних продуктів.	Лабораторна робота
Згідно розкладу	Розрахунок сухих молочних продуктів.	Лабораторна робота

## 10. Система оцінювання та вимоги

№ з/п	Види роботи	Форми контролю та звітності	Параметри оцінки	Максимальна кількість балів
<b>I. Поточне оцінювання</b>				
1.1	Лабораторна робота	Усне опитування, тестові завдання	0 – 5,88	5,88
1.2	Лабораторна робота	Усне опитування, тестові завдання	0 – 4,35	4,35
1.3	Лабораторна робота	Усне опитування, тестові завдання	0 - 5,07	5,07
1.4	Лабораторна робота	Усне опитування, тестові завдання	0 – 3,70	3,70
1.5	Лабораторна робота	Усне опитування, тестові завдання	0-3,21	3,21
1.6	Лабораторна робота	Усне опитування, тестові завдання	0 – 4,35	4,35
1.7	Лабораторна робота	Усне опитування, тестові завдання	0 – 3,35	3,35
1.8	Лабораторна робота	Усне опитування, тестові завдання	0 – 3,17	3,17
1.9	Лабораторна робота	Усне опитування, тестові завдання	0 – 3,57	3,57
1.10	Лабораторна робота	Усне опитування, тестові завдання	0 – 3,35	3,35
<b>Всього балів за поточне оцінювання</b>				<b>40</b>
<b>II. Самостійна робота студента</b>				
2.1.	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,82	
2.2.	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,82	
2.3	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	1,10	
2.4	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,82	
2.5	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,82	
2.6	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,82	
2.7	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,96	
2.8	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	1,65	
2.9	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,55	

2.10	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,27	
2.11	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,55	
2.12	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	1,10	
2.13	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	1,65	
2.14	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	1,10	
2.15	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,55	
2.16	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	1,10	
2.17	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,55	
2.18	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,55	
2.19	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	1,10	
2.20	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,55	
2.21	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,55	
2.22	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,68	
2.23	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,68	
2.24	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,27	
2.25	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,27	
2.26	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,68	
2.27	Самостійне опрацювання	Усне опитування, тестові завдання	0,41	
<b>Разом балів за виконання завдань для самостійної роботи</b>				<b>20</b>
<b>III. Підсумковий контроль</b>				
<b>Всього балів за підсумковий контроль (іспит)</b>				<b>40</b>
<b>ВСЬОГО БАЛІВ</b>				<b>100</b>

<b>Умови допуску до підсумкового контролю</b>	<b>Виконання і здача лабораторних та самостійних завдань набір 35 балів</b>
---	---