

Дисципліна	Технологія первинної переробки молока
Рівень ВО	перший (бакалаврський) рівень
Курс	3
Обсяг	4 кредити (120 год.)
Мова викладання	українська
Кафедра	Харчових технологій виробництва й стандартизації продукції тваринництва
Вимоги до початку вивчення	Здобувач вищої освіти повинен володіти матеріалом наступних курсів «Хімія», «Біохімія» «Товарознавство, стандартизація», «Технологія виробництва молока»
Що буде вивчатися	знання повного циклу виробництва і первинної обробки молока, як сировини та виробництва різних високоякісних молочних продуктів в умовах молокопереробних підприємств.
Чому це цікаво/треба вивчати	Дисципліна формує у здобувачів науковообґрунтовані і рекомендовані компетенції, які є складовою галузі технології виробництва і переробки продукції тваринництва навчає працювати з нормативними документами і здатності застосовувати знання в практичних ситуаціях. Формує у здобувачів глибоких теоретичних знань і практичних навиків з питань біохімічного і фізикохімічного складу, технологічних властивостей молока і молочних продуктів, їх змін, залежно від біологічних і технологічних, а також від раціональної організації виробництва, зберігання, транспортування та реалізації високоякісних молока і молочних продуктів. Це дасть змогу розширити кругозір студента у теоретичних питаннях, пов'язаних з виробництвом і переробкою молока, підвищувати рівень знань, як базису для розвитку творчого мислення і становлення його у процесі засвоєння подальших дисциплін як спеціалістів високої проби, які відповідають вимогам кваліфікаційної характеристики технолога
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Після засвоєння дисципліни здобувачі одержать знання необхідні майбутньому фахівцю які дозволять їм: виділяти і розмежувати фактори, що впливають на склад і властивості молока і молочних продуктів; організовувати первинну, в умовах ферми, та загальну обробку молока в умовах молокопереробних підприємств; визначатись з напрямком і розміщенням прифермської молочної або молокопереробного підприємства, з переліком і потужністю їх обладнання, провести облік молока та розрахунок забезпечення підприємства паром, водою, в т.ч. гарячою, паливом, холодом; забезпечувати механічну і теплову обробку молока його охолодження, а також його зберігання і транспортування згідно до існуючих вимог; знати будову і класифікації сепараторів, охолоджувачів, пастеризаторів, масло- і сировиготовлювачів і принципову їх роботи; вміти зробити всі необхідні технологічні і продуктові розрахунки відповідно до вимог державних стандартів щодо кваліфікації готової продукції, тобто знати і володіти теорією і практикою з питань програми цієї дисципліни.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	В процесі вивчення даної дисципліни, здобувач опановує основні фахові компетентності, а саме: знання історії молочної промисловості її сучасного стану та перспективи розвитку, характеристики молока як біологічного продукту і сировини для переробної промисловості; - знання науково обґрунтованих норм споживання молока і молочних продуктів, процесів синтезу і виведення молока, джерела утворення його складових компонентів: жиру, білка, вуглеводів та інших; - здатність володіти знаннями щодо біохімічного складу та мікроструктури молока, як полідисперсної системи; - здатність використовувати знання щодо хімічного складу молока, значення його різних компонентів – води, молочного жиру, азотистих речовин, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів, гормонів та інших – для тваринного організму, характеристики хіміко-біологічних і санітарно-гігієнічних властивостей молока та для технології його переробки на молочні продукти; - вміти визначати склад, фізико-хімічні, біологічні та технологічні

	<p>властивості молока і молочних продуктів згідно державних стандартів, зокрема органолептичні показники, густину, кислотність, бактерицидну фазу, желатинізуючу спроможність та вміст основних компонентів сухої субстанції молока; - вивчення механічної забрудненості і бактеріального обсіменіння молока, класифікація його мікрофлори, зміни мікрофлори при зберіганні молока, збудників хвороб, які здатні передаватися через молоко, зокрема лейкоз, туберкульоз, бруцельоз, ящур та інші. Знати джерела забруднення і заходи щодо запобігання забруднення молока і захворювання корів.</p>
Інформаційне забезпечення	<p>1. Машкін, М. І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів [Текст] : підруч. / М. І. Машкін, Н. М. Париш ; М-во аграр. політики України. – К. : Вищ. шк., 2006. – 351 с. : іл.</p> <p>2. Технологія незбираномолочних продуктів : навч. посіб. / Т. А. Скорченко, Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, О. В. Кочубей; за ред. Т. А. Скорченко. – Вінниця : Нова Книга, 2005. – 264 с</p> <p>Додаткова</p> <p>3. Власенко, І. Г. Сучасна оцінка молочних продуктів дієтичного та лікувально-профілактичного призначення / І. Г. Власенко, В. В. Власенко, С. В. Гирич. – Вінниця : Едельвейс і К, 2008. – 208 с.</p> <p>4. Білик, О.Я. Дослідження амінокислотного складу альбумінових сирів, виготовлених з сировини Карпатського регіону [Текст] / О.Я. Білик // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ імені С.З. Гжицького. — Львів, 2011. — Т. 13, № 2(48), Ч 2. — С. 317–321.</p> <p>5. Якубовський В. Міжнародні стандарти ISO 9000 версії 2000 р.: основа, структура і практика застосування // Стандартизація, сертифікація, якість. — 2000. — № 2–4.</p> <p>6. Сердюк А.М. Еколого-гігієнічні проблеми харчування / А.М. Сердюк // Журнал Академії медичних наук України. – 2002. – Т. 8, № 4. – С. 677–684.</p> <p>9. http://pidruchniki.ws/15840720/tovarovnavstvo/tovarovnavstvo_m_yasa_-_birta_go</p> <p>10. http://www.ukrreferat.com/index.php?referat=37928&pg=1</p> <p>11. http://ukrref.com/rf/r-3850.html</p> <p>12. http://www.propozitsiya.com/?page=149&itemid=2698&number=88</p>
Форма проведення занять	лекції, лабораторні
Семестровий контроль	залік