

Дисципліна	Сучасні технології отримання, зберігання, консервування 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	Вивчення сучасного стану та перспектив розвитку молочної промисловості, навичок аналізу наукових джерел інформації, наукового обґрунтування використання обладнання, застосування методології та методів проведення наукових досліджень, формулювання теоретичних і науково-практичних підходів до виробництва молочних продуктів
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, застосування нових технологій переробки молочної сировини і випуску молочних продуктів з впровадженням досягнень науково-технічного прогресу; аналіз наявного і формування перспективного асортименту молочних продуктів харчування; формування у студентів навичок сучасного фахівця з технології галузі; розв'язання проблемних питань технологічного характеру; засвоєння вимог діючих нормативних документів щодо якості молочних харчових продуктів та дотримання основних технологічних параметрів їх виробництва.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Після засвоєння дисципліни здобувачі одержать знання необхідні майбутньому фахівцю оцінювати сировину і готову продукцію згідно вимог діючої документації; складати технологічні схеми і діаграми та компонувати необхідне обладнання для виробництва молочної продукції; здійснювати розрахунки для технологічних операцій; здійснювати продуктові розрахунки при виробництві молочних продуктів; заповнювати технологічні журнали; виготовляти молочні продукти, оцінювати якість готової продукції
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	В процесі вивчення даної дисципліни, здобувач опановує основні фахові компетентності, а саме: 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 продуктимолока, збудників хвороб, які здатні передаватися через молоко..

Інформаційне забезпечення	<p>1. Технологія незбираномолочних продуктів : навч. посіб. / Т. А. Скорченко, Г. Є. Полішук, 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/tovaroznavstvo/tovaroznavstvo_myasa_-_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