

Дисципліна	Сучасні технології отримання, зберігання, консервування молока
Рівень ВО	перший (бакалаврський) рівень
Курс	4
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 і яловичини»
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 навчас 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. Поліщук, О. В. Грек, О. В. Кочубей; за ред. Т. А. Скорченко. – Вінниця : Нова Книга, 2005. – 264 с</p> <p>2. 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>3. 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. http://pidruchniki.ws/15840720/tovarovnavstvo/tovarovnavstvo_myasa_-_birta_go</p> <p>6. http://www.ukrreferat.com/index.php?referat=37928&pg=1</p>
Форма проведення занять	лекції, лабораторні
Семестровий контроль	залік