



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
**«СУЧАСНІ ТА КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ У  
СИРОРОБСТВІ»**  
(назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: *Доктор філософії*

Спеціальність: *181 «Харчові технології»*

Освітньо-наукова програма: *Харчові технології*

Викладач: *Ткаченко Наталія Андріївна, доктор технічних наук, професор, завідувачка кафедри  
Чагаровський Олександр Петрович, доктор технічних наук, професор, професор кафедри*  
Кафедра: *Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси*

**Профайл викладача:**

**Контактна інформація:**

Ткаченко Наталія Андріївна

<https://tm.ontu.edu.ua/nauchnaya-rabota-kafedry/pratsivniki-kafedri/>

тел: +380956232362

e-mail: [nataliya.n2013@gmail.com](mailto:nataliya.n2013@gmail.com)

Чагаровський Олександр Петрович

<https://tm.ontu.edu.ua/nauchnaya-rabota-kafedry/pratsivniki-kafedri/>

тел: +380503164274

e-mail: [uaach@chr-hansen.com](mailto:uaach@chr-hansen.com)

## 1. Загальна інформація

Тип дисципліни – *вибіркова*

Мова викладання – *українська*

Навчальна дисципліна викладається на 2 курсі у 3 семестрі для денної форми навчання, на 3 курсі у 3 семестрі для заочної форми навчання.

Кількість кредитів ECTS – **6,0**, годин – **180**

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	60	30	30	–
заочна	30	14	16	–
Самостійна робота, годин	Денна – 120		Заочна – 150	

**Розклад занять**

## 2. Анотація навчальної дисципліни

Викладено основні відомості, які забезпечують формування у докторів філософії професійного образного мислення, необхідних теоретичних знань та практичних навичок, пов'язаних із здатністю продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері виробництва сучасних та крафтових сирів, застосовувати методологію наукової діяльності, а також проводити власне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення у виробництві високоякісних та безпечних сирів і сирних продуктів із врахуванням принципів організації безвідходного виробництва та особливостей Південного регіону України.

**Міждисциплінарні зв'язки:** *попередні* – «Методологія наукових досліджень», «Наукові основи харчових технологій», «Хімія молочної сировини», *послідовні* – «Новітні технології харчових продуктів», «Безвідходні технології у молокопереробній галузі».

## 3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Сучасні та крафтові технології у сироробстві» є надання докторам філософії професійного образного мислення, необхідних теоретичних знань

та практичних навичок, пов'язаних із здатністю продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері виробництва сучасних та крафтових сирів, застосовувати методологію наукової діяльності, а також проводити власне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення у виробництві високоякісних та безпечних сирів і сирних продуктів із врахуванням принципів організації безвідходного виробництва та особливостей Південного регіону України.

**Завданнями вивчення навчальної дисципліни «Сучасні та крафтові технології у сироробстві» є:**

- здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку сироробної галузі, у т.ч. у Південному регіоні України;
- здатність виявляти, ставити та розв'язувати складні спеціалізовані задачі дослідницького характеру та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, пов'язані з технологіями виробництва крафтових, класичних та новітніх сирів і сирних продуктів;
- здатність забезпечувати якість виконуваних робіт у сироробній галузі, у т.ч. у Південному регіоні України;
- вивчення вимог щодо якості молочної сировини, її механічного та антибактеріального оброблення у сироробній галузі, умов збереження;
- вивчення методів досліджень якості сировини, напівфабрикатів та готових сирів, а також систем контролю виробництва;
- ознайомлення з нормативною базою сироробної галузі, асортиментним рядом і класифікаціями сирів та сирних продуктів;
- вивчення технологічних схем виробництва крафтових, класичних та новітніх сирів і сирних продуктів, їх апаратного оформлення, особливостей підготовки сировини до переробки, сутності технологічних процесів, умов формування споживних властивостей, фасування, зберігання і транспортування готових продуктів;
- здатність застосовувати глибокі знання з наукових основ виробництва сирів при розробці та реалізації заходів з удосконалення технологій сучасних та крафтових сирів на сироробних підприємствах та підвищувати якість сирів і сирних продуктів, розробляти та впроваджувати у виробництво на основі системного підходу новітні ресурсо- та енергозберігаючі технології сучасних та крафтових сирів та заходи з оцінки стану технології, якості та безпечності крафтових, класичних та новітніх сирів і сирних продуктів .

Згідно з вимогами освітньо-наукової програми аспірант повинен:

**знати:**

- предметну область та розуміти професійну діяльність, основні та спеціальні технологічні поняття, терміни і визначення у сироробній галузі;
- сутність і доцільність застосування основних технологічних процесів при виробництві крафтових, класичних та новітніх сирів і сирних продуктів;
- принципи, закони та правила, що є основоположними для сироробної галузі і дають можливість оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у сироробній галузі, у т.ч. у Південному регіоні України;
- способи до адаптації та дії в новій ситуації на сироробному підприємстві;
- технологічні схеми крафтових, класичних та новітніх сирів і сирних продуктів різних груп, їх апаратне оформлення й раціональні технологічні режими, які забезпечують високу якість виконуваних робіт;
- способи організації безвідходних технологій при виробництві сирів і сирних продуктів та збереження навколишнього середовища;
- вимоги національних та міжнародних стандартів до якості сировини і готових сирів і сирних продуктів, лабораторні методи оцінки їх якості;
- основи технологічних розрахунків при виробництві сирів і сирних продуктів;

**ВМІТИ:**

- використовувати сучасну нормативну базу та законодавчі акти при організації процесів виробництва крафтових, класичних та новітніх сирів і сирних продуктів, при розробці та впровадженні у виробництво нових нормативних документів на виробництво цих продуктів;
- обирати технологічні схеми виробництва крафтових, класичних та новітніх сирів і сирних продуктів високої якості та безпечності на основі критичного аналізу результатів власних досліджень у сироробній галузі і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо технологій виробництва крафтових, класичних та новітніх сирів і сирних продуктів, обґрунтовувати параметри технологічних процесів;
- характеризувати технологічні властивості основної та допоміжної сировини, застосовувати глибокі знання хімії молочної сировини при її переробці у крафтові, класичні та новітні сири і сирні продукти;
- використовувати передові концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері розроблення та впровадження технологій сирів і сирних продуктів, та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки у сироробній галузі;
- розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у виробництві крафтових, класичних та новітніх сирів і сирних продуктів, характеризувати їх вплив на якість та безпечність готової продукції;
- виконувати функціональні обов'язки на підприємствах з виробництва крафтових, класичних та новітніх сирів і сирних продуктів, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій;
- застосовувати знання організації та управління технологічними процесами виробництва сирів і сирних продуктів для ефективного ведення господарської діяльності конкретного сироробного підприємства;
- дати оцінку технологічним процесам переробки молока у різні види сирів та сирних продуктів з огляду на організацію безвідходної переробки сировини, матеріаломісткості та енергоємності, екологічності;
- науково обґрунтовувати, розробляти та реалізовувати заходи з удосконалення технологій крафтових, класичних та новітніх сирів і сирних продуктів на сироробних підприємствах з метою підвищення якості цільових продуктів;
- розробляти та впроваджувати у виробництво на основі системного підходу новітні ресурсо- та енергозберігаючі технології крафтових, класичних та новітніх сирів і сирних продуктів та заходи з оцінки стану технології, якості та безпечності сирів і сирних продуктів;
- знати принципи роботи спеціального лабораторного обладнання та вимірювальної техніки;
- застосовувати сучасні методи досліджень з метою забезпечення дотримання параметрів та організації контролю технологічних процесів виробництва сирів і сирних продуктів, для проведення технологічної експертизи і мікробіологічного контролю якості молочної сировини, напівфабрикатів і готових сирів і сирних продуктів;
- використовувати новітні досягнення науки та техніки, фундаментальні та професійно-профільовані знання і практичні навички при розробці, удосконаленні, запровадженні й розвитку науково обґрунтованих технологій переробки молока у високоякісні й безпечні крафтові, класичні та новітні сири, а також сирні продукти;
- приймати самостійні рішення у виробничих умовах для виявлення та вирішення виробничих проблем.

#### 4. Програмні компетентності та програмні результати навчання за дисципліною

#### 5. Зміст навчальної дисципліни

#### 6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

**Види контролю:** поточний, підсумковий – екзамен

