

## АНОТАЦІЯ

### ВИБІРКОВОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ

<b>Назва компоненти</b>	<b>Інновації в молочній промисловості</b>
<b>Спеціальність</b>	<b>181 Харчові технології</b>
<b>Освітньо-професійна програма</b>	<b>Зберігання, консервування та переробка молока</b>
<b>Назва циклової комісії</b>	<b>Харчових технологій</b>
<b>Викладач</b>	<b>Клімова Ірина Анатоліївна</b>
<b>Контакти викладача</b>	<b>iamklimovairina@gmail.com</b>

#### 1. Мета та завдання.

**Мета дисципліни** – формування у здобувачів освіти теоретичних основ та практичних навичок виробництва молочної продукції на основі інноваційних технологій, які використовуються в сучасній індустрії харчової промисловості та опираються на результати нових досліджень у галузі.

**Завдання дисципліни** – ознайомлення здобувачів освіти з сучасним станом молочної промисловості України, інноваційними рішеннями щодо розширення асортименту молочних продуктів, інноваційними підходами до перероблення вторинної молочної сировини.

#### 2. Обсяг курсу.

Всього - 135 год., в т.ч. аудиторних - 112 год.

Лекції - 54 год;

Практичні, семінарські - 28 год;

Лабораторні роботи - 30 год;

Самостійна робота - 23 год;

Вид контролю: екзамен.

#### 3. Короткий зміст.

##### **Тема 1. Інновації в харчовій промисловості.**

Визначення, сутність, класифікація, фактори, що визначають запровадження інновацій.

Критерії вибору інновацій підприємствами харчової промисловості, інноваційний потенціал підприємства. Роль інновацій в забезпеченні ефективності функціонування підприємств молочної галузі.

Впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів.

## **Тема 2. Молочна індустрія третього тисячоліття.**

Функціональні продукти – новий крок в науці харчування. Інноваційні технологічні процеси та обладнання обробки молока. Харчові добавки, інгредієнти, стабілізатори. Заквашувальні і ферментні препарати та застосування у сучасних технологіях молочних продуктів. Сучасні технології фасування та пакування молочних продуктів.

## **Тема 3. Інноваційні технології незбираномолочної продукції та морозива.**

Інноваційні технології питних видів молока. Питні види молока комбінованого складу сировини. Інноваційні технології кисломолочних напоїв. Сметанні продукти. Інноваційні технології виробництва кисломолочного сиру і сиркових виробів. Сиркові напівфабрикати. Інноваційні технології виробництва морозива.

## **Тема 4. Інноваційні технології сирів і сирних продуктів.**

Сучасні технології виробництва сиру та обладнання. Особливості технології твердих сичугових сирів комбінованого складу сировини. Особливості технології окремих видів сирів. Особливості технології плавленого сиру.

## **Тема 5. Технологія продуктів із підвищеним вмістом жиру.**

Технологія виробництва спредів та заміників молочного жиру. Особливості технології виробництва спредів та заміників молочного жиру.

## **Тема 6. Технологія молоковісних консервів.**

Згущені молоковісні продукти з цукром. Особливості виробництва окремих видів згущених молочних продуктів. Сухі та сухі молоковісні продукти.

## **Тема 7. Сучасні технології виробництва дитячих молочних продуктів.**

Основні вимоги до дитячих молочних продуктів. Особливості технології дитячих молочних продуктів.

## **Тема 8. Технологія продуктів комбінованого складу із сироватки та маслянки.**

Сучасні технології переробки вторинної молочної сировини.

### **Система оцінювання.**

*Поточний контроль:* - методи усного контролю: індивідуальне опитування, фронтальне опитування, усні заліки, програмоване опитування, захист лабораторних, практичних робіт, захист самостійних завдань.

- методи письмового контролю: бліцопитування, модульні контрольні роботи;
- методи тестового контролю.

*Підсумковий контроль:* екзамен.

## **4. Основні інформаційні джерела.**

1. Технологія переробки молока. Навчальний посібник. (Ф.Р. Перцевий, П.В. Гурський, О.О. Грінченко та ін. - Харків: ХДУХТ, 2006. 378с.)
2. Скорченко Т.А. та ін. Технологія незбираномолочних продуктів. Вінниця, Нова книга, 2005р
3. Машкін М.І, Н.М. Париш Технологія виробництва молока і молочних продуктів. Навчальне видання.- К.: Вища освіта, 2006.

4. Скорченко Т.А. та ін. Технологія молочних консервів. Вінниця, Нова книга, 2005р
5. Грек О.В., Скорченко Т.А. Технологія сиру кисломолочного та сиркових виробів: Навч. посіб.- К.: НУХТ,2009.-235с.
6. Поліщук Г.Є., Бовкун А.О., Колеснікова С.С. Технологія сиру: Навч. Посібник.-К.: НУХТ,2009.-151с.
7. Грек О.В., Поліщук Г. Є., Онопрійчук О.О, Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки: Навч. посіб.- К.: НУХТ,2011.-210с.
8. Поліщук Г.Є., Гудз І.С. Технологія морозива. Навч. посібник.-К.:Фірма «ІНКОС»,2008-220с.
9. Скорченко Т.А., Грек О.В. Технологія дитячих молочних продуктів. Навчальний посібник. — К.: НУХТ, 2012. — 330 с.
10. Грек О.В., Скорченко Т.А. Технологія комбінованих продуктів на молочній основі. Підручник. — К.: НУХТ, 2012. — 362 с.
11. Колесникова С.С., Бовкун А.О. Сироробство: традиційні та нові технології: Навчальний посібник.-К.: ПЦО НУХТ, 2007.- 44 с. УДК 637.113