

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет Біолого-технологічний
Кафедра генетики, селекції та біотехнології тварин

Робоча програма (силабус) освітнього компонента
ОК 19 Технологія переробки молока
(обов'язковий / вибірковий)

Реалізується в межах освітньої програми

Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва


за спеціальністю 204 – Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми – 2025

Розробники:  **Тетяна ЧЕРНЯВСЬКА**, к.с.-г.н., доцент кафедри генетики, селекції та біотехнології

 **Тетяна КУЧКОВА**, асистент кафедри генетики, селекції та біотехнології

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри генетики, селекції та біотехнології тварин	протокол від <u>13 червня 2025 р.</u> .№ <u>11а</u>
	Завідувач кафедри <u></u> Ольга БОРДУНОВА


Погоджено:

Гарант освітньої програми


(підпис)

Бордунова О.Г.
(ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма


(підпис)

Безорко В.В.
(ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана:


(ПІБ)


(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації


(підпис)

Надія Карачик
(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 26.06. 2025 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Технологія переробки молока							
2.	Факультет/кафедра	Біолого-технологічний/Генетики, селекції та біотехнології тварин							
3.	Статус ОК	Обов'язковий							
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва/204 – Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва							
5.	ОК може бути запропонований для (для вибіркової ОК)	-							
6.	Рівень НРК	6 рівень							
7.	Семестр та тривалість вивчення	6 семестр, 15 тижнів – денна форма навчання 5 семестр, 15 тижнів – заочна форма навчання							
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5							
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота (заняття)					Самостійна робота		
		Лекційні		Практичні		Лабораторні			
		денна	заоч.	денна	заоч.	денна	заоч.	денна	заоч.
		30	30	-	-	44	44	76	76
10.	Мова навчання	Українська							
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Чернявська Тетяна Олексіївна Кучкова Тетяна Павлівна							
11.1	Контактна інформація	Доцент кафедри генетики, селекції та біотехнології тварин кабінет 316г Ел. адреса: chernyavska.t1966@gmail.com консультації: щовівторка 14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰ . Асистент кафедри генетики, селекції та біотехнології тварин кабінет 316г Ел адреса kuchkova1992@ukr.net Консультації: ауд. 316г, щосереда 15 ⁰⁰ -16 ⁰⁰							
12.	Загальний опис освітнього компонента	Дисципліна Технологія переробки молока вивчає вимоги нормативних документів до якості сировини та продуктів її переробки; характеристику технологічних властивостей молока як сировини для переробки; способи технологічної обробки молока та їх вплив на властивості і основні компоненти молока; сутність та наукове обґрунтування технологічних процесів переробки молока з виготовленням різноманітної молочної продукції; економічні аспекти переробки молока. Програма підготовлена з урахуванням структурно-логічного зв'язку дисципліни з технологією виробництва молока, механізацією технологічних процесів переробки молока, мікробіологією, біохімією та ветсанекспертизою молока і молочних продуктів, економікою переробки молока та виготовлення молочних продуктів. Вивчення освітнього компонента Технологія переробки молока дозволить студенту розвинути фахові компетентності: вибрати найбільш ефективні технології переробки молока в конкретних умовах виробництва; оцінити якість молочної сировини та готових молочних продуктів відповідно до вимог нормативних документів; вибрати оптимальні технологічні							

		режими з урахуванням економічної ефективності та екологічної безпеки; розрахувати процес переробки молока з виготовленням конкретного молочного продукту; визначити ефективний напрям переробки сировини з урахуванням кон'юнктури ринку та умов ринкових відносин.
13.	Мета освітнього компонента	Формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних та практичних знань з питань фізико-хімічних й технологічних властивостей молока як сировини для виготовлення високоякісної молочної продукції різноманітного асортименту та їх змін під дією технологічних факторів; вимог нормативних документів до якості сировини та виготовлених з неї готових продуктів; організації технологічного процесу виготовлення основних молочних продуктів: питного молока, кисломолочних та білкових продуктів, вершкового масла, твердих сирів та морозива, молочних консервів та казеїну за існуючими технологіями, інструкціями в умовах невеликих переробних цехів та оцінювання їх якості відповідно до вимог нормативних документів.
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент базується на ОК7 Морфологія, фізіологія та біохімія тварин, ОК24 Генетика тварин, ОК27 Генетичні ресурси тваринництва, ОК 30 Виробнича практика.
15.	Політика академічної доброчесності	<p>Політика академічної доброчесності у СНАУ регулюється Кодексом академічної доброчесності http://docs.snau.edu.ua/documents/education/quality/kodeks_akadem_dobrochesnosti.pdf</p> <p>У відповідності до нього вимоги до студента щодо дотримання академічної доброчесності під час вивчення освітнього компонента наступні:</p> <p>відповідально ставитись до своїх обов'язків, вчасно та добросовісно виконувати завдання, передбачені навчальною програмою; бути присутнім на усіх заняттях; виконувати самостійну роботу; чесно та відповідально готуватись до поточного, модульного та підсумкового контролю; подавати на оцінювання лише самостійно виконану роботу.</p> <p>Є неприйнятним для студента:</p> <p>виявляти нешанобливе та некоректне ставлення до викладача; запізнюватись на заняття та пропускати їх без поважних причин; під час навчального процесу використовувати підказки, роботи інших осіб, телефони; надавати та одержувати допомогу від третіх осіб при проходженні поточного, модульного та підсумкового контролю; отримувати або пропонувати хабар за отримання будь-яких переваг у навчальній діяльності.</p> <p>За порушення правил академічної доброчесності студенти можуть бути притягнуті до наступних форм відповідальності:</p> <ul style="list-style-type: none"> – повторне проходження оцінювання (контрольної роботи, іспиту, заліку тощо); – повторне проходження навчального курсу; – попередження.
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=2233

17.	Ключові слова	Молоко, молочна продукція, органолептичні показники молока, пастеризація, стерилізація, нормалізація, гомогенізація, якість молочної сировини, базисний жир, базисний білок, кислотність, технологічні властивості молока.
-----	---------------	--

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП)		Як оцінюється РНД
	ПРН 1	ПРН 17	
ДРН 1. Оцінити якість молочної сировини та готових молочних продуктів відповідно до вимог нормативних документів.	X	X	Захист практичних робіт, усне опитування, підсумковий іспит
ДРН 2. Вибрати найбільш ефективні технології переробки молока в конкретних умовах виробництва. Охарактеризувати основні компоненти молока та його органолептичних властивостей під впливом технологічних факторів.	X	X	Захист практичних робіт, усне опитування, підсумковий іспит
ДРН 3. Вибрати оптимальні технологічні режими з урахуванням економічної ефективності та екологічної безпеки. Оцінити особливості технологій виробництва різних кисломолочних продуктів, окремих видів сирних продуктів та виробництва сметани.	X	X	Семінар, модульна контрольна робота №1, підсумковий іспит
ДРН 4. Розрахувати процес переробки молока з виготовленням конкретного молочного продукту. Оцінити харчову та енергетичну цінність вершкового масла.	X	X	Захист практичних робіт, усне опитування, підсумковий іспит
ДРН 5. Охарактеризувати технологічний процес виготовлення твердих та м'яких сирів. Пояснити економічні аспекти переробки молока під час виготовлення сирів.	X	X	Захист практичних робіт, усне опитування, підсумковий іспит
ДРН 6. Здійснити розрахунок процесу виробництва сухих молочних продуктів та економічні аспекти їх виготовлення. Пояснити технохімічний контроль процесу виробництва та оцінювання якості готової продукції.	X	X	Модульна контрольна робота №2, усне опитування, доповідь з презентацією, підсумковий іспит

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу								Рекомендована література
	Аудиторна робота						Самостійна робота		
	Лк		Пз		Лаб.з				
	ден.	заоч.	ден.	заоч.	ден.	заоч.	денна	заоч.	
Тема 1. Вимоги до якості молока та вершків для переробки. 1. Стан та перспективи розвитку молокопереробної промисловості України. Наукові основи переробки молока. 2. Молоко як сировина для виготовлення продуктів дитячого харчування та стерилізованих продуктів. Оцінювання технологічних властивостей молока. 3. Характеристика органолептичних, фізико-хімічних, санітарно-гігієнічних показників та їх норма для вершків різних сортів.	6	6	-	-	6	6	14	14	1, 2, 3, 4, 5,6, 7, 8, 9, 10, 11
Тема 2. Технологічна обробка молочної сировини. 1. Механічна обробка молока. 2. Теплова обробка молочної сировини. 3. Охолодження молочної сировини та продукції. 4. Зміна компонентів молока під впливом технологічних факторів.	4	4	-	-	4	4	14	14	1, 2, 3, 4, 5,6, 7, 8, 9, 10, 11
Тема 3. Продукція з незбираного молока. 1. Технологія виробництва питного молока. 2. Технологія виробництва вершків. 3. Технологія кисломолочних продуктів. 4. Технологія виробництва кисломолочних напоїв. 5. Технологія кисломолочного сиру.	4	4	-	-	6	6	16	16	1, 2, 3, 4, 5,6, 7, 8, 9, 10, 11
Тема 4. Вершкове масло. 1. Технологія виготовлення масла шляхом сколочування вершків. 2. Технологія виробництва масла з високожирних вершків.	4	4	-	-	10	10	8	8	1, 2, 3, 4,5,6

<p>Тема 5. Виготовлення твердих та м'яких сирів. 1. Асортимент твердих сирів. Вимоги стандартів до їх якості за хімічним складом, органолептичними та мікробіологічними показниками. 2. Особливості технології виробництва твердих сирів. 3. Класифікація та технологія виготовлення м'яких сечужних сирів. Технологія виробництва кисломолочних сирів.</p>	6	6	-	-	8	8	8	8	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
<p>Тема 6. Молочні консерви. 1. Технологія виготовлення згущених молочних продуктів. 2. Технологія сухих молочних продуктів.</p>	6	6	-	-	10	10	16	16	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
Всього	30	30	-	-	44	44	76	76	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1	Лекція, лабораторна робота.	12	Опрацювання конспекту, літературних джерел, підготовка до захисту практичних робіт, підготовка до усного опитування.	14
ДРН 2	Лекція, лабораторна робота.	8	Опрацювання конспекту, літературних джерел, підготовка до захисту практичних робіт, підготовка до усного опитування.	14
ДРН 3	Лекція, презентація, лабораторна робота, виїзне заняття.	10	Опрацювання конспекту, літературних джерел, підготовка до семінару, підготовка до модульної контрольної роботи №1.	16
ДРН 4	Лекція, презентація, лабораторна робота.	14	Опрацювання конспекту, літературних джерел, підготовка до захисту практичних робіт, підготовка до усного опитування.	8
ДРН 5	Лекція, лабораторна робота, використання програмного забезпечення.	14	Опрацювання конспекту, літературних джерел, підготовка до захисту практичних робіт, підготовка до усного опитування.	8
ДРН 6	Лекція, лабораторна робота.	16	Опрацювання конспекту, літературних джерел, підготовка до модульної контрольної роботи №2, підготовка доповіді з презентацією, підготовка до підсумкового іспиту.	16

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Захист практичних робіт	10 балів/5%	6 семестр, 5 тиждень
2.	Модульна контрольна робота №1	10 балів/10%	6 семестр, 8 тиждень
3.	Усне опитування	10 балів/5%	6 семестр, 10 тиждень
5.	Модульна контрольна робота №2	10 балів/10%	6 семестр, 14 тиждень
6.	Семінар	10 балів/10%	6 семестр, 2,9 тиждень
6.	Доповідь з презентацією	20 балів/15%	6 семестр, 13 тиждень
7.	Підсумковий іспит: тестування у Moodle та відповіді на питання білету	30 балів/30%	6 семестр, екзаменаційна сесія

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
	<6 балів	6-7 балів	7-9 балів	9-10 балів
Захист практичних робіт	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі розрахунки відсутні, відсутній аналіз отриманих даних	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано логічне мислення, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Модульна контрольна робота №1 (тестування)	<6 балів	6-7 балів	7-9 балів	9-10 балів
	Менше 6 вірних відповідей на питання тесту	6-7 вірних відповідей на питання тесту	8 вірних відповідей на питання тесту	9-10 вірних відповідей на питання тесту
Усне опитування	<6 балів	6-7 балів	7-9 балів	8-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Надано відповіді на всі питання, наявні помилки під час опитування	Надано відповіді на всі питання	Надано відповіді на всі питання із детальним розкриттям суті питання
Модульна контрольна	<6 балів	6-7 балів	7-9 балів	9-10 балів
	Менше 6 вірних	6-7 вірних	8 вірних	9-10 вірних

робота №2 (тестування)	відповідей на питання тесту	відповідей на питання тесту	відповідей на питання тесту	відповідей на питання тесту
Семінар	<6 балів	6-7 балів	7-8 балів	8-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але наявна значна кількість помилкок	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, чітко інтерпретовано отримані результати, зроблені пропозиції щодо поліпшення процесів переробки молочної продукції
Доповідь з презентацією	<10 балів	11-17 балів	17-18 балів	19-20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але наявна значна кількість помилкок	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, чітко сформульовано висновки та надані пропозиції
Підсумковий іспит	<19 балів	19-22 балів	23-27 балів	28-30 балів

5.2. Формативне оцінювання

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Усне опитування після вивчення тем	На наступному занятті після викладення матеріалу за темою
2.	Усний зворотний зв'язок від викладача під час роботи над розрахунковим завданням протягом занять	Протягом семестру
3.	Усний зворотній зв'язок від викладача після виконання розрахункового завдання	На наступному занятті після здачі студентом виконаного завдання
4.	Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів після презентації завдання	Безпосередньо після завершення презентації

5.2. Формативне оцінювання

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Усне опитування після вивчення тем	На наступному занятті після викладення матеріалу за темою
2.	Усний зворотній зв'язок від викладача під час роботи над розрахунковим завданням протягом занять	Протягом семестру
3.	Усний зворотній зв'язок від викладача після виконання розрахункового завдання	На наступному занятті після здачі студентом виконаного завдання
4.	Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів після презентації завдання	Безпосередньо після завершення презентації

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Основні джерела

Підручники, посібники

1. Маньковський А.Я. Технологія переробки молока. Навчальний посібник для вищих аграрних навчальних закладів. Львів. 2003. 451с.
2. Машкін М.І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів. Навчальне видання. К. Вища освіта. 2006. 351 с
3. Власенко В.В. Технологія виробництва і переробки молока і молочних продуктів. Вінниц. 2000. 306 с.
4. Грек О. В. Технологія продуктів із знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки. Київ. НУХТ. 2011. 210 с.

Методичне забезпечення

5. Технології молока і молочних продуктів. Конспект лекцій для студентів 5 курсу зі спеціальності: 8.09010201 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва денної та заочної форми навчання. Суми. Сумський національний аграрний університет. 2018. 55 с.
6. Методичні вказівки з дисципліни «Технологія молока і молочних продуктів» для практичних занять студентів очної та заочної форм навчання зі спеціальності 8.09010201 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» вищих аграрних закладів. Суми. 2012. 46 с.
7. Методичні вказівки з дисципліни «Технологія молока і молочних продуктів» для самостійної роботи студентів очної та заочної форм навчання зі спеціальності 8.09010201 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» вищих аграрних закладів. Суми. Сумський національний аграрний університет. 2012. 73 с.

Додаткові джерела

8. Ладика, В. І., Скляренко, Ю. І., Павленко, Ю. М., Вечорка, В. В., Чернявська, Т. О., Малікова, А. І., Кучкова, Т. П. Сучасна генеалогічна структура лебединської породи та шляхи її збереження. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Тваринництво. 2023. (3). С. 31-39.
9. Чернявська, Т. О. Дослідження впливу факторів на вміст соматичних клітин у молоці. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Тваринництво. 2023. (4). С. 72-76.
10. Samilyk, M., Bolgova, N., Samokhina, E., Cherniavska, T., & Kharchenko, S. (2024). Use of hop extract in the biotechnology of kefir beverage. *Scientific Horizons*. 27(3). С. 97-106.
11. Volodymyr Ladyka, Yuriy Skliarenko, Viktoriia Vechorka, Natalia Bolgova, Tetiana Kuchkova. Studying the influence of the protein composition of raw milk from cows with different kappa-casein genotypes on the hard cheese yield and nutrient content. *Scientific Papers Series «Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development»*. PRINT ISSN 2284-7995, E-ISSN 2285-3952 Volume 24, Issue 3/2024 Copyright 2024, pp. 509-515. https://managementjournal.usamv.ro/pdf/vol.24_3/Art56.pdf

Програмне забезпечення

1. Excel.
2. Текстовий редактор Word.
3. Microsoft Office Power Point.

Рецензія на робочу програму (силабус)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом проектної групи	Так	Ні	Коментар
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК	+		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають передбаченим ПРН (для обов'язкових ОК)	+		
Результати навчання за освітнім компонентом дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення	+		

Член проектної групи ОП ТВГПТ Чех О.О. [підпис]
(назва) (ПІБ) (підпис)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента викладачем відповідної кафедри	Так	Ні	Коментар
Загальна інформація про освітній компонент є достатньою	+		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК	+		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення	+		
Результати навчання (ДРН) стосуються компетентностей студентів, а не змісту дисципліни (містять знання, уміння, навички, а не теми навчальної програми дисципліни)	+		
Зміст ОК сформовано відповідно до структурно-логічної схеми	+		
Навчальна активність (методи викладання та навчання) дає змогу студентам досягти очікуваних результатів навчання (ДРН)	+		
Освітній компонент передбачає навчання через дослідження, що є доцільним та достатнім для відповідного рівня вищої освіти	+		
Стратегія оцінювання в межах освітнього компонента відповідає політиці Університету/факультету	+		
Передбачені методи оцінювання дозволяють оцінити ступінь досягнення результатів навчання за освітнім компонентом	+		
Навантаження студентів є адекватним обсягу освітнього компонента	+		
Рекомендовані навчальні ресурси є достатніми для досягнення результатів навчання (ДРН)	+		
Література є актуальною	+		
Перелік навчальних ресурсів містить необхідні для досягнення ДРН програмні продукти	+		

Рецензент (викладач кафедри) ТВГПТ Проф. кафедри Бондаренко Ю.В. [підпис]
(назва) (посада, ПІБ) (підпис)