МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛІСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ветеринарної медицини та тваринництва

Кафедра біоресурсів, тваринництва та аквакультури

ЗАТВЕРДЖУЮ
Голова Вченої ради Поліського
національного університету
_____ Тетяна ЗІНЧУК
09 2026 року

ПРОГРАМА ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

Основи крафтового сироваріння

1.1. Загальна інформація	
Повна назва структурного підрозділу	Кафедра біоресурсів, тваринництва та аквакультури факультету ветеринарної медицини та тваринництва Поліського національного університету
Вид підвищення кваліфікації	Навчання за програмою підвищення кваліфікації
Обсяг програми	0,2 кредита ЄКТС (6 годин)
Форма підвищення кваліфікації	Інституційна (очна)
Місце виконання програми підвищення кваліфікації	Поліський національний університет, навчальна лабораторії кафедри біоресурсів, тваринництва та аквакультури
Мінімальна кількість осіб у групі	1
Мова викладання	Українська
Тип документа про підвищення кваліфікації	Сертифікат про підвищення кваліфікації
1.2. Мета програми підвищення кваліфікації	
Формування в учасників базових знань і практичних навичок з крафтового сироваріння, зокрема щодо підготовки молочної сировини, добору технологічних компонентів та виконання основних технологічних операцій виробництва сирів, їх зберігання й оцінювання якості.	

1.3. Характеристика програми підвищення кваліфікації	
Зміст програми	1. Поняття та особливості крафтового сироваріння. 2. Молоко як основна сировина для виробництва сирів. Вимоги до якості та безпечності молока. 3. Основні види та асортимент крафтових сирів. 4. Обладнання, інвентар та технологічні матеріали для крафтового сироваріння. 5. Закваски, молокозсідальні ферменти, сіль та інші компоненти у виробництві сирів. 6. Основні етапи технології виробництва крафтових сирів: підготовка та нормалізація молока; внесення закваски та ферменту; утворення та оброблення сирного згустку; формування сирної маси; самопресування або пресування; соління; дозрівання та зберігання. 7. Особливості виробництва м'яких, напівтвердих та розсільних сирів. 8. Основні вимоги до санітарії та безпечності під час виробництва крафтових сирів. 9. Практичне виготовлення крафтового сиру. 10. Основи оцінювання якості та органолептичних показників готового продукту.
Розподіл годин за видами діяльності	Аудиторна робота: 4 години Самостійна робота: 2 години
Оцінювання та атестація	Підсумкове оцінювання – за результатами виконання тестових завдань
1.4. Програмні компетентності	
1. Здатність застосовувати базові знання з технології крафтового сироваріння. 2. Здатність оцінювати вимоги до якості та безпечності молочної сировини. 3. Здатність добирати обладнання, інвентар, закваски, молокозсідальні ферменти та інші технологічні компоненти. 4. Здатність виконувати основні технологічні операції виробництва крафтового сиру з дотриманням санітарних вимог.	
1.5. Очікувані результати навчання (РН)	
1. Знати основні види крафтових сирів та принципи їх виробництва. 2. Розуміти вимоги до молочної сировини, призначення заквасок, молокозсідальних ферментів, технологічних компонентів та обладнання. 3. Уміти виконувати основні технологічні операції виготовлення крафтового сиру. 4. Уміти здійснювати соління, зберігання та базове органолептичне оцінювання якості готового продукту.	
1.6. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Тетяна КОВАЛЬЧУК

Матеріально-технічне забезпечення	Навчальні лабораторії кафедри біоресурсів, тваринництва та аквакультури Поліського національного університету; обладнання, інвентар і технологічні матеріали для крафтового сироваріння.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Навчально-методичні матеріали з технології молока і молочних продуктів та крафтового сироваріння.

Розробники програми:

Тетяна КОВАЛЬЧУК, доцент кафедри біоресурсів, тваринництва та аквакультури, кандидат сільськогосподарських наук;

Світлана ФУРМАН, доцент кафедри ветеринарної епідеміології, кандидат ветеринарних наук;

Діна ЛІСОГУРСЬКА, завідувач кафедри біоресурсів, тваринництва та аквакультури, кандидат сільськогосподарських наук.