



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

«Загальні технології харчових виробництв: Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 181 Харчові технології
Освітня програма «Харчові технології»
Рік навчання 3, семестр 1
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 2
Мова викладання українська

Лектор курсу

Очколяс Олена Миколаївна

Контактна інформація
лектора (e-mail)

Старший викладач кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів
e-mail: ochkolyas@nubip.edu.ua

Сторінка курсу в eLearn

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1711>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Метою навчальної дисципліни "Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів" є підготовка висококваліфікованих спеціалістів, які мають глибокі теоретичні знання і здатні грамотно вирішувати проблеми, що стоять перед хлібопекарською, кондитерською і харчоконцентратною галузями промисловості в ринкових умовах.

Предметом дисципліни "Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів" є інноваційні технології галузі, які забезпечують конкурентоспроможність продукції на внутрішньому та зовнішньому ринку України.

Основні завдання дисципліни "Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів" полягає в отриманні знань і вмінь із виготовлення хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, методів управління якістю готової продукції, організації технохімічного контролю та їх застосування в практичній роботі.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен:

з н а т и:

- новітні технології продукції галузі, які спрямовані на покращення якості готової продукції, інтенсифікацію технологічних процесів;
- провідні потоково-механізовані лінії з виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів;
- сучасні вимоги до сировини, прогресивні способи її зберігання;
- нові біологічно-активні добавки, які використовуються для підвищення харчової і біологічної цінності виробів;
- поліпшувачі якості хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.

в м і т и:

- впровадити нові технології в хлібопекарське, макаронне, кондитерське та харчоконцентратне виробництва;
- науково обґрунтовувати вибір параметрів технологічних процесів харчових виробництв, що сприяють одержанню готової продукції високої якості;
- обирати доцільні технологічні вирішення виробничих проблем, які забезпечують високу ефективність виробництва;

- створювати технології, що забезпечують конкурентоспроможність продукції; обґрунтувати доцільність використання нетрадиційної сировини, а також сучасних харчових добавок і поліпшувачів властивостей готової продукції для одержання продуктів функціонального призначення.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
2 семестр				
Модуль 1 .				
Змістовний модуль 1. Технологія переробки зерна, виробництво хліба та макаронних виробів.				
Тема 1. Хлібні злаки та технологія виробництва борошна	2/2	Знати: Вивчення асортименту та оцінку якості борошна. Класифікацію асортименту і норм якості борошна. Органолептичну оцінку якості борошна. Визначення вмісту вологи, кислотності, сирової клейковини у борошні. Оцінку якості борошна за ураженістю шкідниками хлібних злаків.	Здача лабораторної роботи за темою.	10
Тема 2. Технологія хліба. Загальні відомості про хлібопекарське виробництво. Асортимент хлібобулочних виробів	2/4	Знати: Загальні відомості про хлібопекарське виробництво. Асортимент хлібобулочних виробів. Харчові добавки та їх функціональна роль у хлібопекарському виробництві. Оцінка якості хліба та хлібобулочних виробів. Вивчення класифікації хліба та хлібобулочних виробів, правил відбору проб, укладання, зберігання і транспортування. Визначення вологості, кислотності, пористості та ступеня свіжості хліба.	Здача лабораторної роботи за темою.	10
Тема 3. Технологія макаронних виробів	2/4	Знати: Загальні відомості про макаронне виробництво. Класифікація та асортимент макаронних виробів. Сировина для виробництва макаронних виробів. Вимоги до технологічних властивостей макаронного борошна. Збагачувальні добавки. Визначення варильних властивостей, вологості, кислотності, лому та міцності макаронних виробів.	Здача лабораторної роботи за темою.	10
Тема 4. Технологія виробництва круп і круп'яних виробів.	2/2	Знати: Класифікація круп. Технологія виробництва круп. Загальна характеристика круп'яних виробів. Загальна характеристика круп'яних виробів. Оцінка якості круп і круп'яних виробів.	Здача лабораторної роботи за темою.	10

		Дослідження органолептичних, фізико-хімічних показників якості круп і круп'яних виробів.		
Всього за 1 семестр			70	
Екзамен			30	
Всього за курс			100	

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад: лікарняний).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад: хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету). Відпрацювання пропущених занять проходить шляхом опрацювання пропущеного матеріалу і написання реферату.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	незараховано