



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

к.т.н., доцент Очколяс Олена Миколаївна

Контактна інформація
лектора (e-mail)

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 дисципліни «Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів» є одержання знань щодо технології виробництва хліба, хлібобулочних, макаронних і кондитерських виробів, харчоконцентратів, оволодіння способами виготовлення хлібобулочних, макаронних і кондитерських виробів, набуття навичок у вивченні технологічних схем виробництва.

Завдання дисципліни «Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів» є вивчення класифікації та асортименту хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; дослідження сировини, яка використовуються для виробництва хлібобулочних, макаронних і кондитерських виробів; вивчення технологічного процесу виробництва хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів.

Компетентності ОП:

інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.

загальні компетентності (ЗК): знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності; здатність виявляти ініціативу та підприємливість; здатністю оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; здатність працювати в команді; навички здійснення безпечної діяльності; прагнення до збереження навколишнього середовища; здатність спілкуватися іноземною мовою; здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК): здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини,

напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів; здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів; здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію; здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання (ПРН) ОП: знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій; вміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру; знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини; організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування; вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти; впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів; вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення; підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти; впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства; організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва; підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи; формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо; зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

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, сирі клейковини у борошні. Оцінку якості борошна за ураженістю шкідниками хлібних злаків.	Здача лабораторної роботи за темою.	10/10
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	Здача лабораторної роботи за темою.	10/10

		відбору проб, укладання, зберігання і транспортування. Визначення вологості, кислотності, пористості та ступеня свіжості хліба.		
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.	10/10
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. Дослідження органолептичних, фізико-хімічних показників якості круп і круп'яних виробів.	Здача лабораторної роботи за темою.	10/10
Всього за 1 семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	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).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	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

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні джерела інформації

1. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва: навч.посібник. Київ, 2002. 365 с.
2. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч.посібник. Київ, 2009. 464 с.
3. Лисюк Г.М. Технологічні розрахунки рецептур для хлібобулочних, макаронних, кондитерських і харчоконцентратних виробів: навч. посібник, Харків, 2009. 144 с.
4. Кириченко Л.С. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби: підручник. Київ, 2006. 360 с.
5. Сирохман І.В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів: навч.посібник, Київ. 2008. 609 с.

Допоміжна джерела інформації

6. Жемела Г.П. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підручник. Полтава, 2003. 420 с.
7. Осокіна Н.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підручник. Умань, 2005. 614 с.
8. Жемела Г.П. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підручник. Полтава, 2003. 420 с.
9. Гвоздев О.В. Машина та обладнання хлібопекарського виробництва: підручник. Мелітополь, 2010. 312 с.