



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ 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 здобуття вищої освіти **денна**
Кількість кредитів ЄКТС **2**
Мова викладання **українська**

**Лектор навчальної
дисципліни**

**Контактна інформація
лектора (e-mail)
URL ЕНК на
навчальному порталі
НУБіП України**

к.т.н., доцент Очколяс Олена Миколаївна

e-mail: ochkolyas@nubip.edu.ua

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

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою дисципліни «Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів» є одержання знань здобувачами вищої освіти 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 навчальної дисципліни:

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 ділянки 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 НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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.				
Тема1. Характеристика зернових культур, будова і хімічний склад зерна. Технологія переробки зерна. Технологія борошна. Хімічний склад і якість борошна.	1/2	Знати: Вивчення основних зернових культур, їх будову та хімічний склад. Основні етапи технології переробки зерна. Процеси виробництва борошна. Класифікацію асортименту борошна та вимоги до його якості. Хімічний склад борошна та фактори, що впливають на його якість. Органолептичну оцінку борошна. Визначення фізико-хімічних показників якості борошна: вміст вологи, кислотність, вміст сирої клейковини. Методи контролю якості борошна та оцінку його ураженості шкідниками.	Здача лабораторної роботи за темою.	10/10
Тема 2. Сировина,	3/4	Знати: Види та характеристику основної і допоміжної сировини	Здача лаборатор	10/10

технологічні процеси та контроль якості у хлібопекарському у виробництві.		хлібопекарського виробництва. Принципову технологічну схему виробництва хліба. Особливості технології приготування хліба із житнього борошна. Основні технологічні етапи: замішування тіста, бродіння, обробка тіста, випікання. Вимоги до якості готового хліба за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Методи контролю якості хлібобулочних виробів.	рної роботи за темою.	
Тема 3. Загальні відомості про хлібопекарське виробництво.	2/3	Знати: Основні особливості хлібопекарського виробництва. Класифікацію хлібобулочних виробів за видами, сортами та призначенням. Хімічний склад хлібобулочних виробів та їхню харчову цінність. Фактори, що впливають на харчову цінність хліба. Хлібопекарські властивості пшеничного борошна	Здача лабораторної роботи за темою.	10/10
Тема 4. Технологія макаронних виробів. Технологія виробництва круп і круп'яних виробів.	2/3	Знати: Основні етапи технології виробництва макаронних виробів. Класифікацію та асортимент макаронних виробів за формою, складом і призначенням. Вимоги до якості макаронних виробів за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Основні дефекти макаронних виробів, причини їх виникнення та способи запобігання. Умови і правила зберігання макаронних виробів для забезпечення збереження їх якості.	Здача лабораторної роботи за темою.	10/10
Тема 5. Технологія виробництва круп.	2/3	Знати: Основні етапи технологічного процесу виробництва круп. Класифікацію крупів за видами сировини та способом обробки. Асортимент крупів та їхні особливості. Основні дефекти крупів і борошна, їх причини та вплив на якість продукції. Умови та правила зберігання крупів і борошна для збереження їх споживчих властивостей.	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 їх здачі без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається виключно із дозволу лектора за наявності поважних причин: лікарняний тощо.
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування з будь якого джерела чи пристрою під час контрольних робіт, екзаменів, виконання тестів тощо заборонено. Реферати повинні мати відповідні посилання на використану літературу та список використаних джерел.
Політика щодо відвідування:	Відвідування усіх видів занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн форматі виключно за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзамену
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Домарецький, В. О. Технологія харчових продуктів / В.О. Домарецький, М. В. Остапчук, А. І. Українець. - К.: НУХТ, 2018. - 572 с.
2. Дж. Хамельман. Хліб. Технологія і рецептури. – Професія., 2022. – 528 с
3. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посібник. Київ, 2020. 464 с.
4. Лисюк Г.М. Технологічні розрахунки рецептур для хлібобулочних, макаронних, кондитерських і харчоконцентратних виробів: навч. посібник, Харків, 2019. 144 с
5. Самохвалова О.В. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посібник / Самохвалова О.В., Кучерук З.І., Олійник С.Г., Артамонова М.В., Гревцева Н.В., Шидакова Ка.менюка О.Г., Кравченко О.І., Касабова К.Р., Степанькова Г.В. – Харків: ХДУХТ, 2017. – 572 с
6. Hardie Grant, Sofia Nordgren. The Nordic Baker: Plant-Based Bakes and Seasonal Stories from a Kitchen in the Heart of Sweden. 2021. – 224 p.
7. Breads of the World: An encyclopedia of loaves, with 100 recipes / Кристин Ингрэм, Дженні Шаптер. Annes Publishing. – 2023. – 560 p.