




**СИЛАБУС навчальної
 дисципліни
 «Технологія хліба, макаронних виробів та
 харчоконцентратів»**

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології Освітньо-професійна програма Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Курс, семестр	Курс - 3, семестр – 7.
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 150. Кількість кредитів - 5,0.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Навчально-науковий інститут агротехнологій, селекції та екології, кафедра рослинництва
Контактні дані розробника(ів)	<p><i>Викладач:</i> Бараболя Ольга, кандидат с.-г. наук, доцент.</p>  <p>Контакти: 468 (корпус 4)  e-mail: olga.barabolia@pdau.edu.ua,  тел.: +380667284495.</p>
Мета вивчення навчальної дисципліни	одержання знань щодо технології виробництва хліба, хлібобулочних виробів, макаронних виробів, харчоконцентратів, оволодіння способами виготовлення хлібобулочних, макаронних виробів, набуття навичок у вивченні технологічних схем виробництва.
Компетентності	<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.</p> <p>СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності</p>

	<p>перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>СК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.</p>
<p>Результати навчання</p>	<p>ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти</p> <p>ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення</p> <p>ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПРН 28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів.</p> <p>ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.</p>
<p>Методи навчання</p>	<p>Словесні, наочні методи, практичні методи, методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності, інтерактивні методи, методи усного контролю, методи письмового контролю, методи лабораторно-практичного контролю, методи самоконтролю.</p>
<p>Програма навчальної дисципліни</p>	<p>Тема 1. Класифікація хлібобулочних виробів та їх харчова цінність.</p> <p>Тема 2. Основна та допоміжна сировина хлібобулочного виробництва.</p> <p>Тема 3. Технологічний процес приготування хлібобулочних виробів.</p> <p>Тема 4. Технологія здобних, сухарних та інших видів хлібобулочних виробів.</p>

	<p>Тема 5. Актуальні проблеми і перспективи розвитку хлібопекарської промисловості.</p> <p>Тема 6. Харчова цінність та класифікація макаронних виробів.</p> <p>Тема 7. Система та технологічний процес виробництва макаронних виробів.</p> <p>Тема 8. Технологія виробництва харчоконцентратів</p>
<p>Стратегія оцінювання результатів навчання</p>	<p>Опитування, контрольна робота, виконання лабораторних робіт, екзамен.</p> <p>Форма семестрового контролю екзамен</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<p>Відвідування занять є обов'язковим. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Якщо здобувач вищої освіти пропустив заняття, він зобов'язаний відпрацювати його й виконати завдання згідно методичних рекомендацій до семінарських занять та самостійної роботи.</p> <p>Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час онлайн тестування.</p> <p>Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist. Дотримання академічної доброчесності здобувачами вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.</p> <p>Є можливість опанування навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитнотрансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p> <p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті (розповсюджується лише на</p>

	<p>обов'язкові компоненти освітньої програми або їх частини) перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p>
<p>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Екологія харчових виробництв та утилізація відходів, Контроль якості та безпечності харчових продуктів, Менеджмент харчових підприємств, Проектування підприємств харчових виробництв, Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР</p>
<p>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Презентації, відеороліки</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правила організації і ведення технологічного процесу на борошномельних заводах. К: ВІПОЛ, 1998. 145 с. 2. Лабораторний практикум з технології хлібопекарського та макаронного виробництв. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2006. 341 с. 3. Криницький В.С., Бечуцкая В.А. Переработка сельскохозяйственной продукции. Книга 1. Николаев: Промсельхозпроект. 2000. 185 с. 4. Жемела Г.П., Шемавньов В.І, Олексюк О.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Полтава. 2003. 420 с. 5. Маньківський А.Я., Скалецька Л.Ф., Подпратов Г.І., Сеньків А.М. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції. Ніжин, 1999. 383 с. 6. Подпратов Г.І., Скалецька Л.Ф., Сеньков А.М., Хилевич В.С. Зберігання і переробка продукції рослинництва. К.: Мета, 2002.495 с. 7. Скалецька Л.Ф., Духовська Т.М., Сеньков А.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум. К.: Вища шк., 1994.301 с. 8. Обладнання підприємств переробної і харчової промисловості // За ред. І. Гулого. В.: Нова книга., 2001. 9. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів: Підручник / За ред. д-ра техн. наук., проф. А.І. Українця. К.: НУХТ, 2003. 572с. 10. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л., БУХКАЛО С.І., КАПУСТЯНКО П.О. та ін. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: Підручник. К.: Центр навчальної літератури, 2005. 496 с.
<p>Рік введення</p>	<p>2023</p>