

2.1. Шифр. ОПП 20

2.2. Назва. Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів

2.3. Тип. Обов'язкова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5 Рік навчання. III.

2.6. Семестр. V.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 5,0

2.8. П.І.Б. лектора /лекторів. Бараболя О.В.

2.9. Заплановані результати навчання.

Оцінювання і організація контроль якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції; розрахунки рецептури для виробництва хліба, макаронних, кондитерських виробів і харчових концентратів, проводити взаємозамінність різних видів сировини; складати і обґрунтовувати технологічні схеми виробництва хліба, макаронних, кондитерських виробів і харчових концентратів; корегувати технологічний процес; працювати з нормативно-технічною документацією, запроваджувати у виробництво сучасні технології та техніку, нові форми організації виробництва..

2.10 Зміст навчальної дисципліни.

Класифікація хлібобулочних виробів. Біологічна цінність хліба. Хлібопекарські властивості основної сировини.

Сутність процесу дозрівання борошна та шляхи його прискорення. Підготовка сировини, що підвищує ефективність використання її у виробництві. Основні способи приготування тіста.

Основні операції оброблення тіста. Способи випікання хліба. Харчова цінність хліба і шляхи її підвищення. Дефекти хліба, хвороби та інші причини швидкого псування хліба.

Реологічні, колоїдні і ферментативні процеси, що відбуваються під час замісу тіста. Технологічний

2.11. Рекомендована література.

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства/Л.Я. Ауэрман. – СПб. : Профессия, 2002. – 416с.
2. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. – СПб. : ГИОРД, 2005. – Ч. 1. – 559 с.
3. Ковальская Л.П. Технология пищевых производств / Ковальская Л.П. и др. – М. : Колос, 1999. – 752 с.
4. Маршалкин Г.А. Технология кондитерских изделий/ Г.А. Маршалкин. – М. : Пищ. Пром-ть, 1994. – 383 с.
5. Чернов М.Е. Справочник по макаронному производству/ Чернов М.Е. и др. – М. :Легк. И пищ. Пром-ть, 1984. – 304 с.

6. Жемела Г.П., Шемавнъов В.І., Маренич М.М., Олексюк О.М. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва. - Дніпропетровськ, 2005. - 248 с.

7. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва / В.І. Дробот. – К. :Логос, 2002. – 364

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль – (робота на лекціях; виконання лабораторних робіт та їхній захист; виконання завдань самостійної роботи);

- підсумковий контроль – екзамен.

2.13. Мова викладення. Українська.