

## АНОТАЦІЯ

### НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, МАКАРОННИХ, КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ТА ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»  
спеціальності 181 «Харчові технології»

**Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти** – обов'язкова, професійної підготовки.

**Загальна кількість годин та кредитів** становить 90 годин 3 кредити ЄКТС.

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** - одержання знань щодо технології виробництва хліба, хлібобулочних виробів, макаронних і кондитерських виробів, харчоконцентратів, оволодіння способами виготовлення хлібобулочних, макаронних і кондитерських виробів, набуття навичок у вивченні технологічних схем виробництва.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** вивчення класифікації та асортименту хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; дослідження сировини, яка використовується для виробництва хлібобулочних, макаронних і кондитерських виробів; вивчення технологічного процесу виробництва хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів.

#### Програма навчальної дисципліни

**Тема 1.** Класифікація хлібобулочних виробів та їх харчова цінність.

**Тема 2.** Основна та допоміжна сировина хлібобулочного виробництва.

**Тема 3.** Технологічний процес приготування хлібобулочних виробів.

**Тема 4.** Харчова цінність та класифікація макаронних виробів.

**Тема 5.** Система та технологічний процес виробництва макаронних виробів.

**Тема 6.** Технологія виробництва борошномельних кондитерських виробів.

**Тема 7.** Технологія виробництва карамелі, шоколаду та цукерок.

**Тема 8.** Технологія виробництва пастильно-мармеладних виробів та желе.

**У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:**

#### **Загальні компетентності:**

Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обгрунтовані рішення.

### **Спеціальні предметні компетенції**

Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.

### ***Результати навчання:***

Виявити творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

Визначити відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів

### **Форма семестрового контролю екзамен**