

АНОТАЦІЯ

Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів

Заплановані результати навчання:

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.

Основні завдання навчальної дисципліни:

- вивчення класифікації та асортименту хлібобулочних, макаронних виробів та харчоконцентратів.
- дослідження сировини, яка використовується для виробництва хлібобулочних, макаронних виробів.
- вивчення технологічного процесу виробництва хлібобулочних, макаронних виробів та харчоконцентратів.

Компетентності :

Загальні:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обгрунтовані рішення.

Фахові:

ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

ФК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

ФК 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.

ФК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.

Програмні результати навчання:

ПРН 2. Виявити творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

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.

ПРН 11. Визначити відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів.

ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Класифікація хлібобулочних виробів та їх харчова цінність (4 години).

Тема 2. Основна та допоміжна сировина хлібобулочного виробництва (4 години).

Тема 3. Технологічний процес приготування хлібобулочних виробів (4 години).

Тема 4. Технологія здобних, сухарних та інших видів хлібобулочних виробів (4 години).

Тема 5. Актуальні проблеми і перспективи розвитку хлібопекарської промисловості (4 години).

Тема 6. Харчова цінність та класифікація макаронних виробів (4 години).

Тема 7. Система та технологічний процес виробництва макаронних виробів (4 години).

Тема 8. Технологія виробництва харчоконцентратів (4 години).

Трудомісткість:

Загальна кількість годин 150 год

Кількість кредитів 5,0

Форма семестрового контролю екзамен