

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ
Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Кафедра Харчових технологій

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ ТА
ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ

Освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь бакалавр

Розробник:

Ольга БАРАБОЛЯ,
доцент кафедри харчових технологій,
кандидат с.-г. наук, доцент




Гарант:

Ніна БУДНИК,
доцент кафедри харчових технологій,
кандидат техн. наук, доцент



Полтава 2021 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	<u>ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ ТА ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ</u> обов'язкова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: БАРАБОЛЯ Ольга , кандидат с.-г. наук, доцент Контакти: 468 (корпус 4) e-mail: olga.barabolia@pdaa.edu.ua , тел...:+380667284495, https://www.pdaa.edu.ua/people/olga_barabolia
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з технічної мікробіології, процеси і апарати харчових виробництв, технологія зберігання і переробки зерна
Мова викладання	Державна

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.

Заплановані результати навчання:

Компетентності	
загальні	фахові
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.	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
	<p>безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>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.</p> <p>ФК 15. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p>

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 ресурсощадних 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)

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2019 р.
Рік навчання (курс)	III
Семестр	6
Лекції (годин)	28
Лабораторні (годин)	32
Самостійна робота (годин)	90

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Ведення конспекту лекцій	28
Виконання лабораторних робіт та їх захист	34
Виконання завдань самостійної роботи	8
Контрольна робота	10
Екзамен	20
Максимальна кількість балів	100

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		

35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим	не зараховано з обов'язковим
		повторним вивченням дисципліни	повторним вивченням дисципліни

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 150 год.

Кількість кредитів – 5,0

Форма семестрового контролю – екзамен



Інформаційні джерела:

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. Миколаїв: 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. 572 с.

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.

Інформаційні ресурси

1. http://agrobiznes.com.ua/katalog/harchova_promislovist/hlibopekarska/